www.electromenagersge.ca

Cuisinières électriques, à éléments serpentins et radiants

Instructions de sécurité 2–5

Mode d'emploi
Autonettoyage 22, 23
Caractéristiques cuisson et rôtissage minutés 17
Caractéristique sabbat 19, 20
Caractéristiques spéciales 18
Caractéristiques spéciales 18
Contrôles 9, 11
Nettoyage vapeur 24
Éléments de surface 6, 8
Réglage du thermostat—Faites-le vous-même 21
Four 12–14
Horloge, minuterie et prise confort 15, 16
Ustensiles 16

Entretien et nettoyage 15

Dépannage 22-26

Accessoires 27

Service à la clientèle
Garantie 31
Service à la clientèle 01

Manuel d'utilisation

Modèles à surface de cuisson des éléments serpentins et à surface de cuisson radiante

Modèles à nettoyage traditionnel

JCBS250
JCBS350
JCBS325

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

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le tiroir de rangement, sur le cadre du four.

183D6379P121 29-6498
07-24

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Pour réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être arrimée à un dispositif antibasculement correctement installé. Lisez les instructions d'installation détaillées qui sont livrées avec le dispositif avant de procéder à l'installation.

Pour les cuisinières autonomes :

Pour vous assurer de l'installation et fonctionnement adéquats du dispositif, retirez le tiroir de rangement ou le panneau de protection et observez sous la cuisinière que la patte de nivellement est engagée dans le dispositif. Sur les modèles dotés d'un tiroir de rangement ou d'un panneau de protection, basculez avec précaution la cuisinière vers l'avant. Le dispositif devrait arrêter la cuisinière dans moins de 4 pouces. Si ce n'est pas le cas, le dispositif doit être réinstallé. Si la cuisinière doit être éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vous assurer que la cuisinière est bien arrimée au dispositif antibasculement.

N'ôtez jamais totalement les pattes de nivellement puisque la cuisinière ne sera plus fixée adéquatement au dispositif antibasculement.

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculement lors de votre achat, composez le 1.800.561.3344 pour l'obtenir sans frais. Les installations d'instruction du dispositif se trouvent sur le site electromenagersge.ca.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation 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.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au 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 pouvantintéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur sondosseret: les enfants s'exposeraient à de graves blessuress'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer lapièce.
- 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 de couleur foncée. 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. D'autressurfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudespour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudescomprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci,les ouvertures des évents, les surfaces autour de ces ouvertureset les interstices autour de la porte de four.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettesde propreté, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques dedommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, lessurfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Celapourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur unappareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, unincendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammablesdans un four ou près de la surface de cuisson, dont le papier, le plastique, les poignées, les tissus, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et tout autre type de vapeur ou deliquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches ampleslorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvents'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaceschaudes et provoquer des brûlures graves
- Ne laissez pas 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 surface de cuisson peutprendre feu
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisses'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

⚠ AVERTISSEMENT! .EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES I-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :

- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les commandes. Étouffez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à .biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu .en fermant la porte du four et en arrêtant lefour ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, àusages .multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez lefour et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pourouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le fourlorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jetde flammes peut s'échapper. Le non-respect de cetteconsigne peut engendrer de graves brûlures.

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

⚠AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DECUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface àdes réglages moyens ou élevés. Les débordements peuventproduire de la fumée et des projections de graisse quipourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faitesfrire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée,l'huile peut s'enflammer et causer n incendie qui sepropagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez unthermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveillerla température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisezune quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire desaliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuiredes aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée: choisissez desustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrirl'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petitslaisserait une partie de l'élément de surface exposée à uncontact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Desustensiles de dimensions équivalentes à celles des élémentsde surface amélioreront également les résultats de cuisson.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles aveccette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient secasser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devezmettre le ventilateur en marche.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion desmatériaux inflammables et de débordement, la poignée durécipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface àproximité.

⚠AVERTISSEMENT! .CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS (certains modèles)

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- ÉNe posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, ils pourraient s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent. du four une fois ces derniers arrêtés pourraient . également leur faire prendre feu.
- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®et le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pournettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface decuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant toutnettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humidesur une surface chaude peut causer des brûlures dues à lavapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager desvapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. REMARQUE: Le sucre renversé est une exception. Il faut legratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'ungant isolant et d'un grattoir. Consultez la section Nettoyage dela surface en verrepour des instructions détaillées
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.

⚠AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LES CUISINIÈRES À SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS EN SERPENTIN (certains modèles)

- N'immergez et ne trempez pas les éléments de surface amovibles. Ne les mettez pas au lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les éléments de surface par utonettoyage. Le non-respect de cette consigne peut endommager les éléments de surface et causer des brûlures ou un incendie.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou de choc électrique, assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des éléments de surface sont à la position OFF (arrêt) et que tous les serpentins ont refroidi avant de tenter de relever ou de retirer un élément.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté ne sont pas recouvertes et qu'elles sont bien en place. L'absence de cuvettes de propreté pendant la cuisson pourrait endommager les composants et le câblage de la cuisinière.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez laporte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant dufour pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez desaliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûluresdues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte etdes parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles decuisine ou des aliments dans le four lorsque.celui-ci n'est pasutilisé. Les articles entreposés dans le four pourraientprendre feu
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour couvir le fond du four. Le papier d'aluminium peut piéger la chaleur ou fondre, en endommageant le produit et en posant un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR (certains modèles)

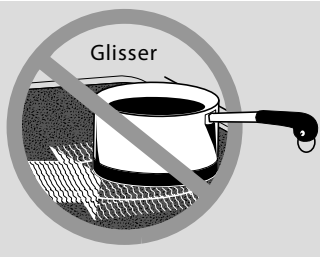
La fonction d'autonettoyage règle le four à une température assez élevée pour brûler les résidus alimentairesprésents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez lescasseroles, les grilles de four métalliques brillantes et toutautre ustensile du four. Seules les grilles de four avecrevêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans lefour. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autrespièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisseet les résidus alimentaires du four. Un excès de graissepourrait prendre feu et la fumée pourrait endommagervotre domicile.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, dans ou alentour de toute partie du four.

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.

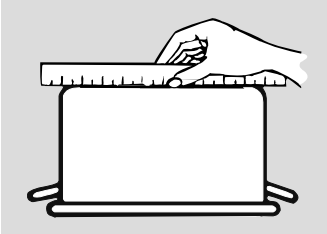
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

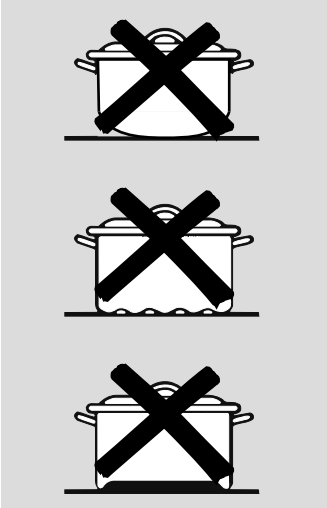
- *le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.*
- *le fond du récipient n'est pas plat.*
- *le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.*
- *il n'y pas de récipient sur l'élément.*

Choix de la catégorie d'ustensile de cuisine.

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson en verre.



Verifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.



Les récipients dont les fonds sont bombés, courbés, striés ou voilés ne sont pas recommandés.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium prennent quelquefois l'apparence de rayures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. À cause de son point de fusion bas, l'aluminium léger n'est pas recommandé.

Fond en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures. Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail vitrifié. Il est recommandé de faire très attention si le récipient en fonte n'est pas complètement recouvert d'émail vitrifié, parce qu'il est susceptible de rayer la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Conseils pour les mises en conserve

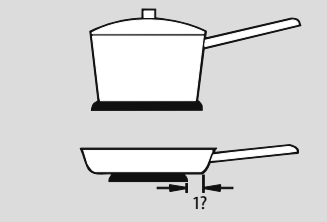
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson à élément serpentin.

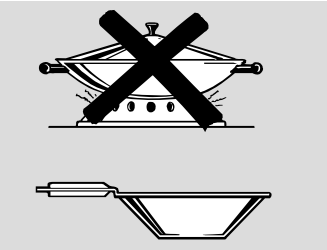


Pas plus d'un pouce.

Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd. Les ustensiles de cuisine en aluminium sont meilleurs conducteurs de la chaleur et cuisent plus rapidement que ceux en un autre métal. Les ustensiles de cuisine en fonte et en fonte enduite sont lents à absorber la chaleur, mais cuisent généralement uniformément à une température basse ou moyenne. Les casseroles en acier peuvent cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus de 2,5 cm (1 pouce).



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Utilisation d'un wok

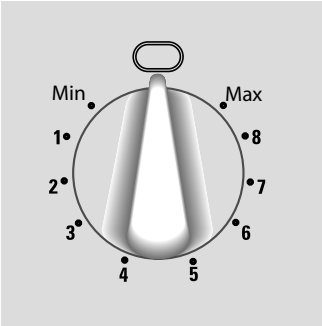
Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

N'utilisez jamais un wok muni d'anneaux de soutien. L'utilisation d'un wok de cette catégorie, avec ou sans leurs anneaux de soutien, peut être dangereuse.

Si vous placez la bague de soutien du wok sur l'unité de surface, vous provoquez une accumulation de chaleur qui endommage la surface de cuisson en porcelaine. N'essayez jamais d'utiliser des woks de cette catégorie sans leurs anneaux. Vous pouvez subir des blessures graves si le wok bascule.

Utilisation des éléments de surface.

Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

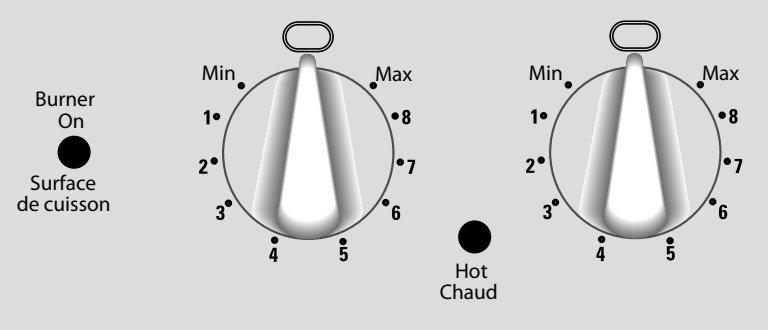


Veillez à mettre la commande à la position OFF (ARRÊT) quand vous avez fini de cuisiner.

Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Aux positions ***OFF (ARRÊT)*** et ***HI (MAX.)***, la commande se met en place avec un ***déclic***. Vous entendrez peut-être de légers ***déclics*** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.



Voyants lumineux

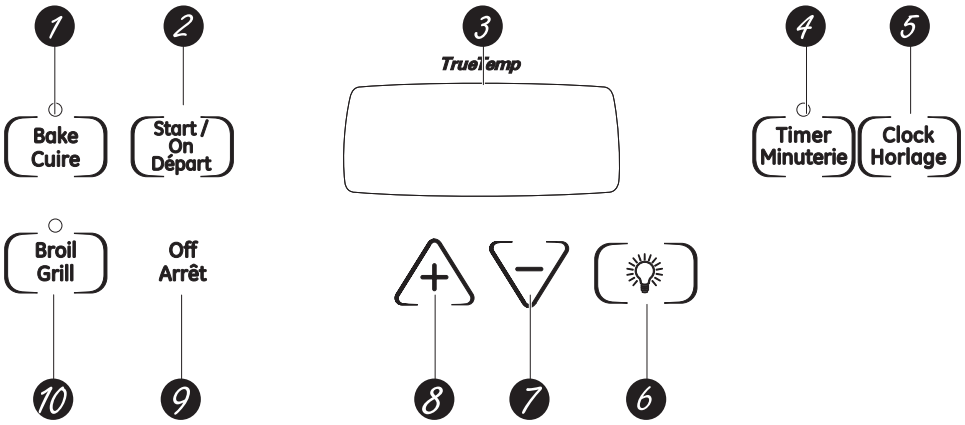
(sur les modèles à verre radiant uniquement)

Le voyant lumineux ***Hot/Chaud*** s'allume quand un élément radiant est en fonctionnement, et demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour que vous puissiez la toucher.

Le voyant lumineux ***Burner On/Surface de cuisson*** s'allume quand un élément de surface est en fonctionnement.

REMARQUE : *Le voyant* ***Hot/Chaud*** *peut s'allumer entre les réglages de contrôle de surface* ***Min*** *et* ***OFF*** *(arrêt), alors qu'il n'y a pas de courant qui va aux éléments de surface.*

Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.



Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

1 *Touche BAKE (CUIRE)*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

Voyant lumineux CUIRE
Clignote en mode d'édition—vous pouvez changer la température du four à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode de cuisson.

2 *Touche START/ON (DÉPART)*
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.

3 *Afficheur*
Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, gril ou autonettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four. L'afficheur indique ***PRE*** pendant le préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait un bip et l'afficheur indique la température du four.

Si « F– », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur.

Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.

L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant. Réglez l'horloge.

Si le code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. La poignée du verrou peut s'être déplacée, même légèrement, à partir de sa position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible à droite.

***Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT)**. Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.*

Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

4 *Touche TIMER (MINUTERIE)*
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie. Puis appuyez les touches **+** et **–** pour ajuster le temps.

Voyant lumineux TIMER (MINUTERIE)
Clignote en mode d'édition—vous pouvez changer l'heure choisie à ce moment là. Reste allumé quand la minuterie fonctionne. Se remet à clignoter quand l'heure est passée, jusqu'à ce que le réglage soit remis à zéro.

5 *Touche CLOCK (HORLOGE)*
Pour régler l'horloge, appuyez deux fois sur cette touche, puis appuyez les touches **+** et **-**. La bonne heure clignote dans l'afficheur quand le four est allumé pour la première fois.

6 *Touche LUMIÈRE DE FOUR ou* ☼
Appuyez sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.

7 *Touche –*
Des tapotements sur cette touche diminuent l'heure ou la température par petites quantités. Appuyez sur la touche et tenez-la appuyée pour diminuer l'heure ou la température par grandes quantités.

8 *Touche +*
Des tapotements sur cette touche augmentent l'heure ou la température par petites quantités. Appuyez sur la touche et tenez-la appuyée pour augmenter l'heure ou la température par grandes quantités.

9 *Touche OFF (ARRÊT)*
Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUS*** les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

10 *Touche BROIL (GRIL)*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de gril.

Voyant lumineux BROIL (GRIL)
Clignote en mode d'édition—vous pouvez passer de ***HI BROIL (GRILLADE MAX.)*** à ***LO BROIL (GRILLADE MIN.)*** à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode grillade.

Voyants lumineux (sur certains modèles)
Le mode ***EDIT (ÉDITION)*** dure plusieurs secondes après que vous ayez appuyé sur la dernière touche. ***START TIME (HEURE DE DÉBUT)*** et ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** sont les seules touches éclairées si vous choisissez l'une de ces options. (Par exemple, vous choisissez ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** avec ***BAKE (CUISSON)***—la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** demeure éclairée jusqu'à ce que l'horloge atteigne l'heure programmée. Elle s'éteint alors et la touche ***BAKE (CUIRE)*** s'allume.)

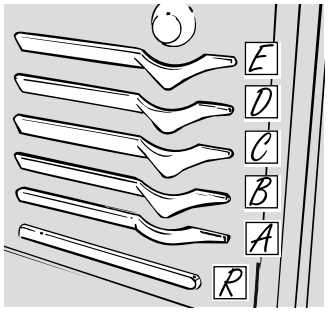
Conversions de température

Fahrenheit°	**140**	**150**	**170**	**200**	**250**	**275**	**300**	**325**	**350**	**375**	**400**	**425**	**450**	**475**	**500**	**525**	**550**
Celsius°	**60**	**65**	**75**	**95**	**120**	**135**	**150**	**160**	**175**	**190**	**205**	**220**	**230**	**245**	**260**	**275**	**290**

Panne d'électricité

Si l'heure clignote dans l'afficheur, vous avez subi une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur la touche **+** ou **–**. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.



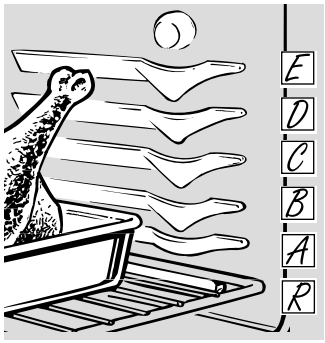
Le four a 5 positions de grilles.

Il a aussi une position spéciale basse de grille (R) pour les très grands articles, comme une grosse dinde.

Avant de commencer...

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.
Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant et sortez-la.
Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

⚠ ATTENTION : *Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (R), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous vous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (R).*



Le four a une position spéciale basse de grille tout en bas du four. Utilisez-la quand vous avez besoin d'espace supplémentaire de cuisson, par exemple quand vous cuisinez une grosse dinde. La grille n'est pas conçue pour sortir en glissant quand elle est en position spéciale basse de grille (R).

Comment régler le four pour la cuisson ou le gril

(pour les modèles sans bouton de température du four)

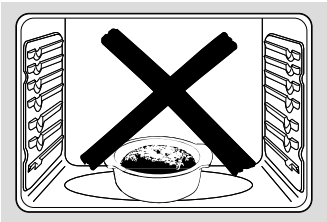
1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE).***
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–** jusqu'à ce que la bonne température apparaisse.
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Le four se met en place automatiquement. L'afficheur indique ***PRE (préchauffage)*** pendant la période de préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait entendre plusieurs fois un Bip et l'afficheur indique la température du four.

*Pour changer la température du four pendant le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)** et sur les touches **+** ou **–** pour obtenir la nouvelle température.*

4. Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
5. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** lorsque la cuisson est terminée et puis retirez les aliments du four.

Aliment	*Position de la grille*
Tartes surgelées (sur une plaque à gâteau)	C
Gâteau des anges, Gâteau de Bundt ou quatre-quarts	B
Gâteaux secs, mufi ns, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	B or C
Plats mijotés	B or C
Dinde sur grille décalée	R or A
Rôtissage	R, A or B



Ne posez pas les aliments à même la sole du four.

Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette vous le demande. Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. Le préchauffer est nécessaire, à de bons résultats de cuisson lorsque vous préparez des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Le tableau de commande émet un bip une fois le four préchauffé et la température s´affiche. Cela prend environ 15 à 20 minutes.

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les ustensiles sont aussi centrés que possible dans le four. Si vous cuisinez avec plus d´un ustensile, laissez un espace d´au moins 1 à 1½ po. (2,5 à 3,8 cm) autour des ustensiles.

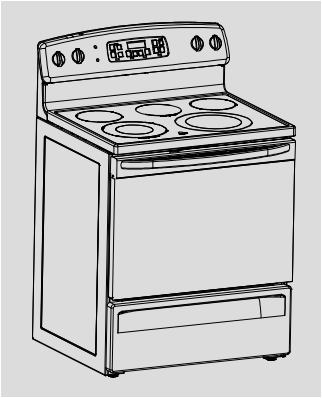
Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d´aluminium sur la sole du four.

Une plus petite feuille d´aluminium, placée sur une grille a quelques pouces (dizaine de centimetres) en dessous des aliments, peut être utilisée pour retenir les éclaboussures et les débordements.

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d´aluminium. Cela gênerait la circulation de l´air chaud et nuirait aux résultats de cuisson.

Utilisation du four.



Comment régler le four pour utiliser le gril

REMARQUE: Fermez la porte avant de commencer tout gril fonction..

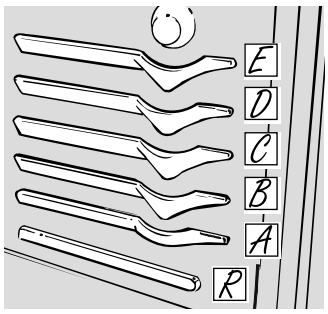
Utilisez le réglage ***LO Broil (gril MIN.)*** pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.

1. Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
2. Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au gril*.
3. Appuyez une fois sur la touche ***BROIL (GRIL)*** pour une température de gril ***ÉLEVÉE***.

   Pour passer à une température de gril plus ***BASSE***, appuyez sur la touche ***BROIL*** une deuxième fois.
4. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
5. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au gril. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est celle du réfrigérateur.

† D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires survivront peut-être ». (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rév. juin 1985.)



La four a 5 positions de grille

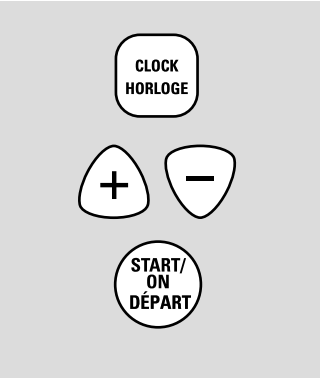
Guide de cuisson au gril

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C C	10 15	7–10 11	Espacer régulièrement.
Biftecks Saignant † À point Bien cuit Saignant † À point Bien cuit	 1,9 à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 454 à 680 g (1 à 1½ lb) 3,8 cm (1½ po) d'épaisseur 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb)	 E D D C C D	 6 8 10 10 15 20	 4 6 7–10 8 10–12 20	Les biftecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficile à cuire saignants. Faire des fentes dans le gras.
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de la longueur Poitrine	B B	25 25	25 15	Brossez chaque côté avec du beurre fondu. Faire griller la peau en dessous d'abord.
Produit de boulangerie Pain (rôties) Muffin	 2 à 4 tranches 2 (partagés)	 D E	 3 3–4	 1	Espacez également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
Queues de homards	2–4	B	18–20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au gril, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	454g (1 lb) (0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur)	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Saumon Steaks Filets	 2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur) 2 (1,25 à 1,9 cm/ ½ a ¾ po d'épaisseur)	 D D	 10 10	 5	ourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C C	6 8	6 8	
Côtes de porc Bien cuit	2 (1,25 cm/½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau À point Bien cuit À point Bien cuit	 2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz) 2 (3,8 cm/1½ po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	 D D D D	 7 10 9 14	 4 9 6 10	Faire des fentes dans le gras.

**Voir l'illustration pour trouver la position des grilles.*

Utilisation de l'horloge, de la minuterie de cuisine, et de la prise confort. *(sur certains modèles)*

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.



Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correct.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

1. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** deux fois.
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–**.

Si vous n'appuyez pas sur les touches **+** ou **–** une minute après avoir appuyé sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***, l'afficheur retourne à son réglage original. Si cela se produit, appuyez deux fois sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** et inscrivez à nouveau la bonne heure.

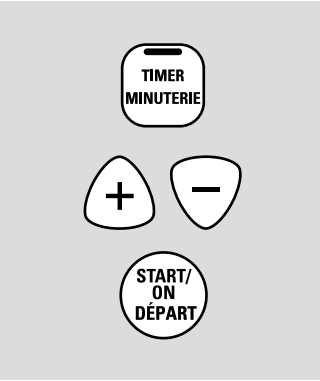
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** jusqu'à ce que la bonne heure apparaisse sur l'afficheur. Cette action inscrit l'heure et commence l'horloge.

*Pour vérifier la bonne heure quand l'afficheur indique d'autres informations, appuyez simplement sur la touche **CLOCK** (**HORLOGE**). La bonne heure apparaît jusqu'à ce que vous appuyez sur une autre touche.*

Pour éteindre l'affichage de l'heure

Si vous avez plusieurs horloges dans votre cuisine, vous pouvez vouloir éteindre l'affichage de l'heure sur votre cuisinière.

1. Appuyez une fois sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour éteindre l'affichage de l'heure. Vous ne pouvez pas le voir, mais l'horloge continue à conserver la bonne heure.
2. Appuyez encore sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour rappeler l'affichage de l'heure.



La minuterie est une minuterie de temps uniquement.

La touche **OFF (ARRÊT)** n'affecte pas la minuterie.

Pour régler la minuterie

La minuterie ne contrôle pas le fonctionnement du four. La durée maximum de réglage de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE).***
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–** jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse sur l'écran. La durée maximum que vous pouvez inscrire en minutes est 59. Vous devez convertir toute durée supérieure à 59 minutes en heures et minutes.

*En cas d'erreur, appuyez à nouveau sur la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.*

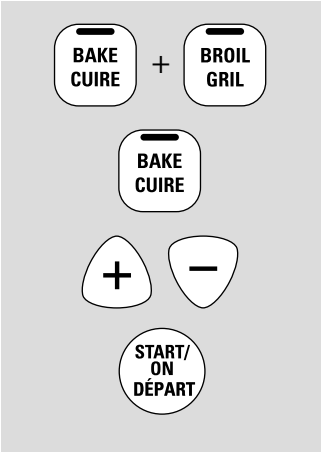
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***. La minuterie se met en marche, bien que l'indication sur l'afficheur ne change que lorsqu'une minute a passé.
4. Quand la minuterie atteint ***:00***, la commande émet un signal sonore trois fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***.

Panne de courant

Si l'heure clignote dans l'écran, vous avez eu une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour remettre l'horloge à l'heure, appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** deux fois. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur les touches **+** ou **–**. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Réglage du thermostat du four— Faites-le vous-même!



Pour régler le thermostat sur les modèles avec les touches

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Un nombre à deux chiffres s'affiche.
3. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four de (+) 19 °C (35 °F) (plus chaud) ou (–) 19°C (35 °F) (moins chaud). Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température par tranches de 1 degré.

   Appuyez sur la touche **–** pour diminuer la température par tranches de 1 degré.
4. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** pour revenir à l'affichage de l'heure. Utilisez votre four de la façon habituelle.

REMARQUE : *Ce réglage n'aura pas d'effet sur la température de grillade ou d'autonettoyage. Il sera retenu en mémoire après une panne de courant électrique.*

Le type de margarine que vous utilisez influencera la performance de la cuisson!

La plupart des recettes de pâtisserie ont été créées en utilisant des produits de haute teneur en matière grasse, tels que le beurre ou la margarine (80% de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, la recette ne donnera pas les mêmes résultats qu'avec un produit de haute teneur en matière grasse. La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à tartiner à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles.

Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à tartiner à faible teneur en matière grasse contiennent moins de graisse et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

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

Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Intérieur du four *(modèles qui ne sont pas autonettoyants)*

Avec de bons soins, le fini en émail vitrifié de l'intérieur du four (le haut, le bas, les côtés, l'arrière et l'intérieur de la porte) conservera pendant des années son aspect neuf.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Vous devez normalement utiliser de l'eau savonneuse. Il faut utiliser un nettoyant abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux.

Ne permettez jamais à des débordements d'aliments à forte teneur de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes) de demeurer sur la surface de votre cuisinière. Ils peuvent occasionner une tache mate même après leur nettoyage.

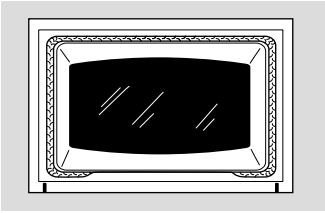
L'ammoniaque ménager peut faciliter votre travail de nettoyage. Mettez 1/2 tasse dans un verre profond ou un contenant en céramique pendant toute la nuit dans le four froid. Les vapeurs d'ammoniaque aident à détacher la graisse et les aliments brûlés.

Le cas échéant, vous pouvez utiliser un produit nettoyant pour four. Suivez les instructions inscrites sur votre emballage.

Ne pulvérisez jamais de nettoyant pour four sur les commutateurs et les contrôles électriques, car cela peut occasionner un court circuit et provoquer des étincelles et un incendie.

Ne permettez pas à une pellicule de nettoyant de s'accumuler sur le senseur thermique—cela peut provoquer un mauvais chauffage du four (le senseur est situé en haut du four). Essuyez soigneusement le senseur après chaque nettoyage de four, en prenant bien soin de ne pas bouger le senseur, car tout changement de position du senseur peut changer la manière dont le four cuit.

Ne pulvérisez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, des armoires ou de surfaces peintes. Le nettoyant peut endommager ces surfaces.



Le joint présente un jeu à la partie inférieure pour permettre une circulation d'air adéquat

Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte—il présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il a été déplacé sur la porte, faites-le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage. Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main.
- La partie qui se trouve à l'extérieur du joint et le cadre avant de la porte peuvent être nettoyés avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique, de l'eau très chaude et du détergent. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour vitres pour laver le hublot à l'extérieur de la porte. Évitez de faire couler de l'eau dans les orifices d'aération.
- Si une tache sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge pour la faire disparaître.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations à badigeonner contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque les surfaces ont refroidi, nettoyez bien et rincez.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte.

Porte de four amovible

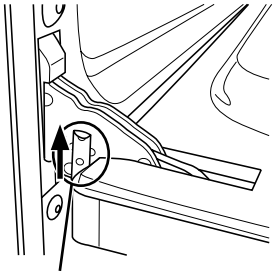
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :

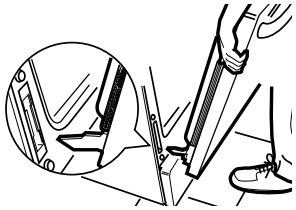
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Avec le pouce et l'index, tirez sur le dispositif de chaque charnière vers la position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 3 po (8 cm) du cadre du four.
5. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.

Pour remettre la porte en place :

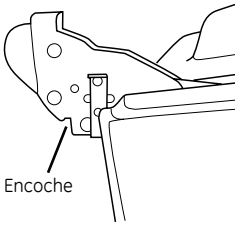
1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches des bras de charnière gauche sur le bas des fentes de charnière gauche. Les encoches des bras de charnière doivent être bien en place, dans le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



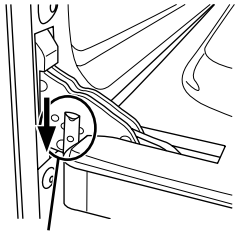
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



Position de retrait



Encoche



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

Porte de four amovible (sur certains modèles)

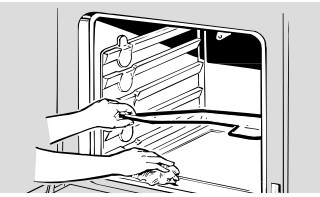
Vous pouvez enlever la porte du four pour la nettoyer.

Ne soulevez jamais la porte par sa poignée. Assurez-vous que le four soit complètement froid.

Pour enlever la porte, ouvrez-la jusqu'à sa position d'arrêt spécial. Saisissez fermement de chaque côté et soulevez la porte droit vers le haut, afin de la faire sortir de ses charnières.

Ne mettez jamais vos mains entre la charnière et le châssis de porte du four.

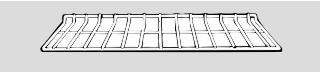
Pour remettre la porte, assurez-vous que les charnières soient en position spéciale d'arrêt. Placez les fentes situées en bas de la porte carrément sur les charnières et abaissez la porte doucement sur les deux charnières.



Éléments de chauffage du four

Ne nettoyez jamais l'élément de cuisson ou l'élément de grillade. Toute leur saleté disparaîtra en brûlant quand vous les chaufferez.

Pour nettoyer le bas du four, soulevez doucement l'élément de cuisson. Nettoyez avec de l'eau savonneuse chaude.

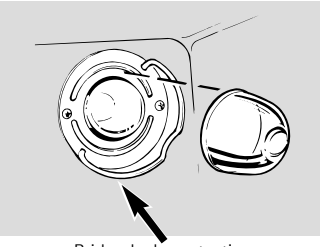


Grilles du four

Nettoyez les grilles du four à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'un tampon de récurage. Après avoir nettoyé, rincez les grilles à l'eau pure et faites-les sécher avec un linge sec.

REMARQUE : *Enlevez les grilles du four avant de commencer le cycle d'autonettoyage ou elles peuvent changer de couleur.*

Pour permettre aux grilles de glisser plus facilement, versez un petit montant d'huile végétale sur une serviette en papier et passez cette serviette sur les extrémités des grilles du four.



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule du four *(sur certains modèles)*

ATTENTION : *Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.*

Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever.

Pour enlever la protection :

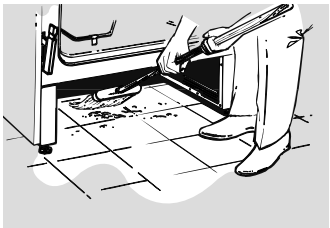
1. Mettez une main sur la protection pour qu'elle ne tombe pas quand elle sera détachée. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement la bride de la protection. Soulevez la protection.

   N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

2. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remettre la protection :

1. Mettez-la dans la rainure du boîtier de l'ampoule. Tirez la bride vers l'avant, jusqu'au centre de la protection, jusqu'à ce qu'elle se mette en place d'un coup sec.
2. Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.



Nettoyez sous votre cuisinière.

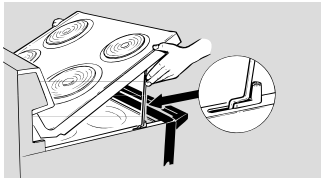
Enlèvement du tiroir de rangement *(sur certains modèles)*

Pour enlever le tiroir de rangement:

1. Tirez complètement le tiroir.
2. Faites basculer l'avant et enlevez le tiroir.

Pour remettre en place le tiroir de rangement:

1. Insérez les rails situés à l'arrière du tiroir en dépassant l'arrêt sur les guides de votre cuisinière.
2. Soulevez le tiroir le cas échéant pour le faire entrer plus facilement.
3. Faites redescendre l'avant du tiroir, puis poussez pour le fermer.



Assurez-vous que toutes les unités de surface soient en position OFF (arrêt) avant de soulever la surface de cuisson.

Surface de cuisson basculante *(sur certains modèles)*

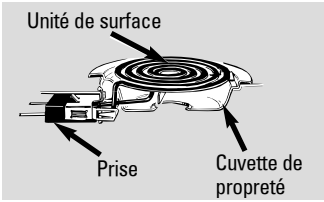
Certains modèles ont une surface de cuisson que vous pouvez soulever pour nettoyer plus facilement. Vous pouvez soulever toute la surface de cuisson, et le soutenir en position élevée.

Vous n'avez pas besoin d'enlever les éléments de surface, mais vous pouvez en enlever un pour soulever plus facilement la surface de cuisson. Il y a deux soutiens de côté qui se verrouillent en position quand la surface de cuisson est soulevée.

Après avoir nettoyé sous la surface de cuisson avec de l'eau légèrement savonneuse chaude et un linge propre, abaissez la surface de cuisson. Faites attention de ne pas vous coincer les doigts

Pour abaisser la surface de cuisson, poussez vers l'arrière les tiges et abaissez doucement la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

REMARQUE : *Ne soulevez jamais la surface de cuisson sur les modèles à surface radiante. En soulevant la surface de cuisson, vous risquez d'endommager votre cuisinière, et d'empêcher son bon fonctionnement.*



Unités de surface *(sur certains modèles)*

Assurez-vous que les contrôles soient en position OFF (arrêt) et que les unités de surface soient froides avant d'essayer de les enlever.

Pour nettoyer les unités de surface, tournez le contrôle à son réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentins brûleront toute la saleté.

Pour enlever une unité de surface :

Pour enlever les cuvettes de propreté afin de les nettoyer, vous devez d'abord enlever les unités de surface.

Soulevez l'unité de surface environ 1 pouce au dessus de la cuvette de propreté et faites-la sortir en tirant.

Ne soulevez jamais l'unité de surface plus d'un pouce. Si vous le faites, il risque de ne pas reposer à plat sur la cuvette de propreté quand vous le rebranchez.

Si vous soulevez souvent l'unité desurface plus d'un pouce au dessus de la cuvette de propreté, vous endommagerez la prise de façon permanente.

Pour remettre en place une unité de surface :

Replacez la cuvette de propreté dans le creux de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette de propreté soit alignée à la prise.

Insérez les contacts de l'unité de surface dans la prise, en les faisant passer par l'ouverture de la cuvette de propreté.

Guidez l'élément de surface en place de manière à ce qu'il soit bien horizontal.

Ne plongez jamais les unités de surface dans des liquides quelconques.

Ne nettoyez jamais les unités de surface dans une laveuse à vaisselle.

Ne pliez jamais les contacts de l'unité de surface.

N'essayez jamais de nettoyer, d'ajuster ou de réparer de quelque manière que ce soit la prise.

Cuvettes de propreté *(si compris)*

Enlevez les unités de surface. Soulevez ensuite les cuvettes de propreté.

Placez-les dans un récipient fermé. Ajoutez 1/4 de tasse d'ammoniaque et laissez tremper plusieurs heures ou toute la nuit. Lavez, rincez bien et séchez.

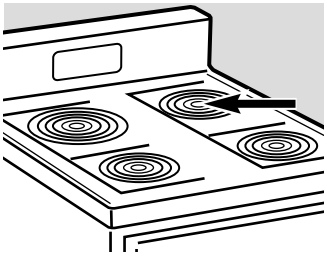
Vous pouvez également laver les cuvettes de sécurité dans une laveuse à vaisselle.

Nettoyez souvent la surface située sous les cuvettes de sécurité. La saleté accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu.

Ne recouvrez pas de papier aluminium les cuvettes de propreté. Si vous utilisez du papier aluminium tellement près de la prise, vous risquez d'occasionner des secousses, un incendie ou des dommages à la cuisinière.

REMARQUE: *Ne nettoyez jamais les cuvettes de propeté dans le four autonettoyant.*

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Évent du four

Sur les modèles à surface de cuisson en verre, le four est aéré par une ouverture située à l'arrière de la surface de cuisson.

Sur les modèles à surface de cuisson en serpentin, le four est aéré par une ouverture située sous l'élément de surface arrière droit.

Ne recouvrez jamais l'ouverture de papier d'aluminium ou de tout autre matériau.

Surfaces peintes *(sur certains modèles)*

Les côtés de votre cuisinière et les côtés de la garniture de porte sont peints.

Pour nettoyer les surfaces peintes, utilisez un linge humide chaud avec un détergent doux qui convient à ces surfaces. Utilisez un linge propre, humide et chaud pour enlever le savon. Faites sécher avec un linge sec, propre.

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, de nettoyants commerciaux pour four, de poudres à nettoyer ou de tout autre nettoyant abrasif. Ils endommageront la surface.

Surfaces en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

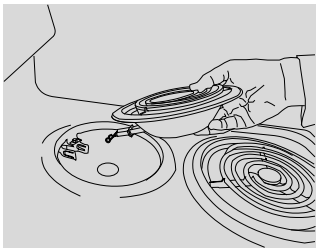
Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe Canada près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616

www.electromenagersge.ca

Fenêtre en verre *(sur certains modèles)*

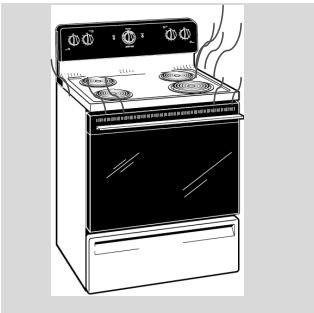
Pour nettoyer la surface de verre extérieure, utilisez un nettoyant pour verre. Rincez et polissez avec un linge sec.



ENSEMBLE CUVETTE ET LA BOBINE *(sur les modèles de bobine)*

Pour assembler correctement la cuvette et le serpentin sur la surface de cuisson, vous devez insérer les deux éléments ensemble comme illustré.

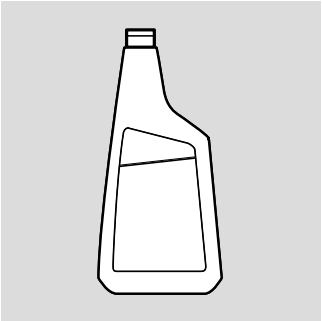
N'insérez pas les éléments séparément; ceci pourrait entraîner des problèmes liés à l'assemblage.



Avertissement! *(sur les modèles de bobine)*

Étant donné que le dégagement de la chaleur du four provient du brûleur/serpentin arrière droit de la cuisinière, il est normal d'observer une hausse de température sur la surface de cuisson lorsque vous utilisez le four.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. *(sur certains modèles)*



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

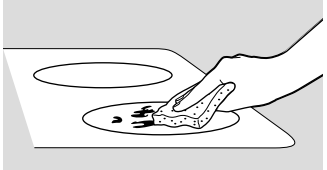
Nettoyage après un usage quotidien normal

Utilisez ***SEULEMENT*** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

1. Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.
3. Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
5. Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE : *Il est très important de NE PAS faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement.*

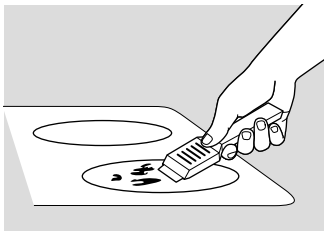


Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

⚠ ATTENTION : *Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.*

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
5. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.



Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Mabe Canada.

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

Résidus brûlés importants

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
4. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. *(sur certains modèles)*

Marques métalliques et rayures

1. Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipients sur votre surface de cuisson. Ils y laisseraient des marques métalliques.

   Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant et le tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

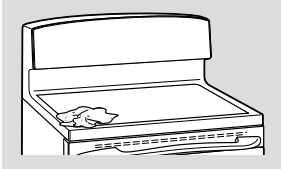
2. Si vous laissez bouillir des récipients recouverts d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, cette couche d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

   Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décloration pourrait devenir permanente.

AVERTISSEMENT : *Vérifiez soigneusement que la surface de vos récipients n'est pas rugueuse; ceux-ci pourraient rayer votre surface de cuisson.*

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de la surface de cuisson entourant les bords du verre, placez sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des nettoyants non abrasifs.



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Dommages causés par des renversements contenant du sucre ou par du plastique fondu

1. Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les récipients chauds.
2. Portez un gant isolant et :
   - **a.** Utilisez un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.
   - **b.** Enlevez le renversement avec du papier essuie-tout.
3. Tout renversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement.

REMARQUE : *Si des trous ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.*

Pour commander

Pour commander le nettoyant pour surface de cuisson en céramique et le grattoir CERAMA BRYTE®, appelez notre numéro sans frais :

Centre national des pièces
1 800 661-1616

Nettoyant CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique ..... n° *CERAMABRYTE*

Grattoir CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique ..... n° *TE05-503*

Trousse ..... *n° 45898*
(L´ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

Tampons CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique ..... *n° 28001*

Avant d'appeler le réparateur...

Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Vérifiez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson radiantes		
Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	• Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	**Mauvaises méthodes de nettoyage.** **Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson.** **Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.**	• Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages. • Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	**Renversements non nettoyés avant l'usage suivant.**	• Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre.*
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	• Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	**La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.**	• Voyez *Surface en verre—possibilités de dommages permanents* à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre.*
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	**Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.**	• Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.

Avant d'appeler le réparateur...

Conseils de dépannage

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Surfaces de cuisson serpentins		
Les unités de surface ne fonctionnent pas bien	**Les unité de surface ne sont pas bien branchées.**	• Les contrôles en position OFF (arrêt), verifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise.
	Les contrôles des unités de surface ne sont pas bien réglés.	• Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	• Les contrôles en position OFF (arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté soient bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.
Four—tout modèles		
L'ampoule du four ne marche pas	**L'ampoule est desserrée or défectueuse.**	• Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	• Appelez le service.
Le four ne marche pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimention.**	• Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Sur les modèles autonettoyant, la porte est laissée en position verrouillée.	• Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la porte.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	**La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électoménager dans la prise de courant.
	Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	• Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Les aliments ne grillent pas correctement	**Le four n'est pas réglé sur *BROIL (GRIL).***	• Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa position ***BROIL (GRIL)*** Sur les modèles avec une touche ***BROIL (GRIL)***, assurez-vous que cette touche a bien été mise.
	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade comme c'est recommandé.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Mauvaise position de grille utilisée.	• Voyez le *Guide de cuisson au gril*.
	Aliments cuits dans un ustensile chaud.	• Utilisez le gril-lèchefrite et la grille livrés avec votre cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont froids.
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	• Utilisez la lèchefrite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et perforé selon les recommandations.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Dans certaines régions, le courant peut être bas.	• Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. • Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le *Guide de cuisson au gril*.
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en march différée	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.**	• Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et la température souhaitée ou la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)*** et la durée de nettoyage souhaitée.
L'afficheur indique bAd, puis LinE avec une tonalité forte	**Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.**	• Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	**il est survenu une surtension de l'alimentation principale et/ou une coupure de l'alimentation suivie d'une surtension**	• Activez la fonction d'autonettoyage sur le tableau de commande (appuyez sur SELF CLEAN [autonettoyage]). • Attendez 30 secondes et appuyez sur le bouton OFF (ARRÊT). • La table de cuisson devrait maintenant être en mesure de fonctionner.
Les mots "CLOSE DOOR" apparaissent à l'écran.	**Ceci est normal. L'indication "CLOSE DOOR" sert à vous rappeler de garder la porte de four fermée en mode grillage**	• Ceci est normal. Veuillez garder la porte de four fermée en mode grillage.

Avant d'appeler le réparateur...

Conseils de dépannage

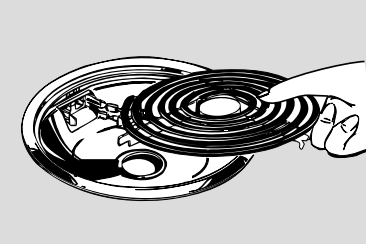
Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Température du four trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four a besoin d'être réglé.**	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.**	• Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort.*
L'afficheur est effacé	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	• Consultez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie.*
La porte du four est tordue	**La porte n'est pas à sa bonne place.**	• Comme la porte du four est amovible, elle sort parfois de sa bonne place pendant l'installation. Pour mettre la porte en place, poussez vers le bas son coin du haut.
Le four cliquette	**C'est le son de l'élément de chauffage qui se met en marche et s'arrête pendant la cuisson.**	• C'est normal.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète :	• Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente. • Sur les modèles autonettoyants, si un code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. Le verrou peut avoir bougé, même légèrement, de la position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible vers la droite. Appuyez sur le verrou est complètement à droite. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche.
Panne de courant	**Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.**	• Certains modèles retrouvent automatiquement leur réglage quand le courant revient. Sur les modèles avec une horloge, vous devez remettre l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ***OFF (ARRÊT)***, en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
L'afficheur clignote	**Panne de courant.**	• Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	**Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.**	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	**Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.**	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
Forte odeur	**Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.**	• Cette odeur est temporaire.
Modèles du four autonettoyant		
L'autonettoyage du four ne marche pas	**La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.**	• Laissez la cuisinère refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
	La porte du four n'est pas en position verrouillée.	• Assurez-vous d'amener la poignée du verrou de la porte complètement à droite.
Le four commence un cycle d'autonettoyage quand vous voulez cuire, rôtir ou griller	**La porte du four fermée pendant la cuisson.**	• Tournez le bouton de température du four en position ***OFF (ARRÊT)***. Laissez le four refroidir. Ne forcez jamais sur la poignée du verrou de la porte.
Crépitement ou craquement	**C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.**	• Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	**Saleté excessive.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant ***CLEAN*** s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	**Four trop chaud.**	• Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
	Le four était très sale.	• Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.

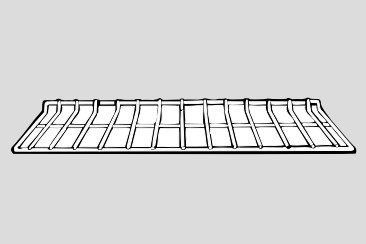
Accessoires.

Vous cherchez autre chose?

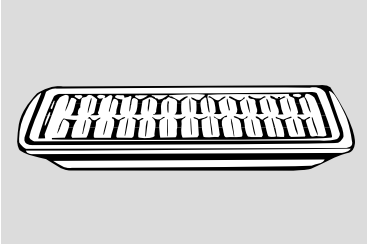
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au ***1.800.661.1616****.*



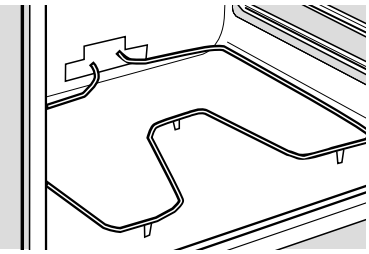
Éléments de surface et cuvettes de propreté



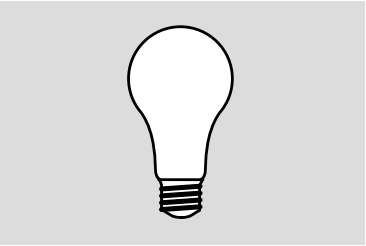
Grilles du four



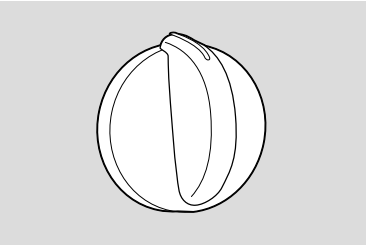
Lèchefrite



Éléments du four

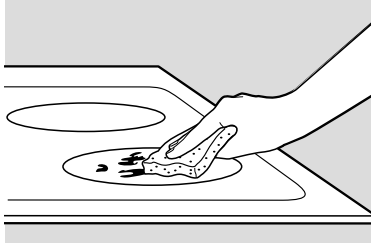


Ampoules électriques

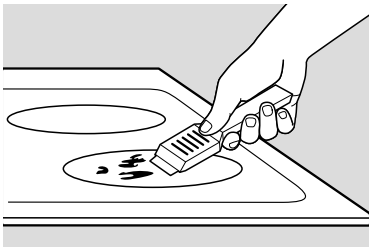


Boutons

Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

Vous en avez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-résistantes?

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :

Une innovation de GE : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

- Ultra-résistantes
- Durables
- Pouvant être nettoyées dans un four autonettoyant

Notes.

Notes.

Cuisinière électrique GE—Garantie.

Les services sous garantie sont dispensés par nos centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour prendre rendez-vous, appelez le 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre reçu ici.
Pour l'obtention des services sous garantie, il sera nécessaire de présenter un document attestant de la date d'achat initial de l'appareil.

Pendant une période de :	*Mabe remplacera ce qui suit :*
Une année *À compter de la date d'achat initial*	***Toute pièce*** de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de ***garantie limitée d'une année,*** Mabe fournira aussi, ***gratuitement,*** la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que la garantie Mabe ne couvre pas :

- **Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.**
- **Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.**
- **Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.**
- **Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs de la résidence.**
- **Détérioration du produit imputable à : accident, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.**
- **Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.**
- **Dommages causés après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté au Canada pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

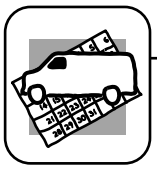
Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres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

Garant : MC Commercial Inc.,
Burlington, Ontario

Soutien au consommateur.

Site Web appareils électroménagers GE **www.electromenagersge.ca**

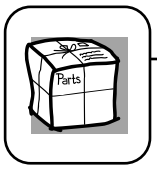
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **www.electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations **1.800.561.3344**

Service de réparations GE est tout près de vous.

Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.

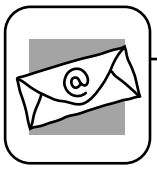


Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails—numéro de téléphone compris—au
Directeur, Relations avec les consommateurs, MC Commercial Inc.
Suite 300, 5420 North Service Road, Burlington, Ontario, L7R 5B6

Inscrivez votre appareil électroménager **www.electromenagersge.ca**

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

Celivre est imprimé sur du papier recyclé.
Imprimé au Mexique