



CUISINIÈRES

électriques, à éléments en serpentins et radiants

Sécurité2-6

Utilisation

Éléments de surface..... 7, 8
Ustensiles de cuisine..... 9
Commandes du four..... 10
Four..... 11, 12
Horloge, minuterie et prise de
courant de service..... 13, 14
Cuisson et rôtissage minutés..... 15
Caractéristiques spéciales16-18
Mode sabbat 19, 20
Conversion des températures 20
Thermostat..... 21
Autonettoyage..... 22, 23

Entretien et nettoyage.....24-30

Installation.....31-35

Dépannage.....36-40

Accessoires..... 41

Service à la clientèle

Enregistrement du produit 43,44
Garantie..... 45
Service à la clientèle..... 46

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.

Manuel d'utilisation et instructions d'installation

Modèles à éléments en serpentins et radiants

Modèles à nettoyage manuel	Modèles autonettoyants
JCAS745	JCAP750
JCAS445	JCAP 760
	JCAP765



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité et pour minimiser les risques d'incendie ou d'explosion, de décharge électrique, de dommages matériels ou corporels, ou même d'accidents mortels, les utilisateurs doivent se conformer aux instructions présentées dans ce manuel.



⚠ AVERTISSEMENT DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer ainsi des blessures.

Pour éviter que votre cuisinière ne bascule accidentellement, fixez-la au mur et au soi à l'aide du dispositif antibasculément fourni.

Si le dispositif antibasculément fourni avec la cuisinière ne convient pas à cette application, utilisez le dispositif antibasculément universel WB2X7909.

Faites basculer doucement vers l'avant votre cuisinière. Le mécanisme antibasculément doit s'engager et empêcher la cuisinière de basculer totalement.

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif soit de nouveau engagé lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Autrement, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant montez, si vous vous assoyez ou si vous appuyez sur la porte ouverte du four.

Reportez-vous aux renseignements sur le dispositif antibasculément donnés dans le présent manuel. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.



MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être observées, y compris les suivantes:

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel d'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 TOUT 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.
- Ne laissez personne monter sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir ou s'y accrocher. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant ainsi de graves blessures.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de a surface en cuisson.
- **ATTENTION : NE RANGEZ PAS DANS LES ARMOIRES SE TROUVANT AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE OU SUR LE DOSSERET DE L'APPAREIL DES ARTICLES QUE PRÉSENTENT UN INTÉRÊT POUR LES ENFANTS – CEUX-CI POURRAIENT GRIMPER SUR L'APPAREIL POUR LES ATTEINDRE ET RISQUERAIENT DE SE BLESSER GRAVEMENT.**



CUISEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

Cuisez bien la viande et la volaille – la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 160 °F (71 °C) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 180 °F (82°C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

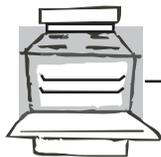


⚠️ AVERTISSEMENT! MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les tissus inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds et peuvent causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées 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 chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place des poignées.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière
- 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. Éteignez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuit ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.
Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte du four et éteignez le four ou utilisez un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure de 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.
- Les surfaces pouvant devenir chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones en face de la surface de cuisson, l'évent du four, les surfaces situées près de l'évent, les fentes situées autour de la porte du four et les garnitures de métal au-dessus de la porte.
N'OUBLIEZ PAS : La surface intérieure du four peut être assez chaude lorsque vous ouvrez la porte.
- N'utilisez et ne rangez jamais de matériaux combustibles, d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Veillez à ce que la hotte et les filtres à graisse restent propres pour maintenir une bonne ventilation et pour empêcher les feux de graisse.
- NE BLOQUEZ JAMAIS les événements (les ouvertures d'aération) de votre cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire pour assurer le bon fonctionnement de votre cuisinière, avec une bonne combustion. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four et en bas de votre cuisinière, sous le tiroir de rangement

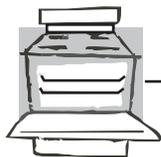
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourraient brûler les mains, le visage et/ou les yeux.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Il est pratique de tirer la grille jusqu'à la butée pour soulever des aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pour éviter de toucher les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- N'utilisez pas votre four pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, ils pourraient prendre feu.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou aliments dans le four quand il n'est pas en cours d'utilisation.



AUTONETTOYAGE DU FOUR *(sur certains modèles)*

- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne le frottez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours sur les modèles autonettoyants. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, sur toute partie ou à l'intérieur du four. Les résidus des produits nettoyants pour fours endommageront l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage.
- Avant l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, sa grille et tous les ustensiles.
- Assurez-vous d'enlever les produits renversés avant l'autonettoyage.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites réparer le four par un technicien qualifié.
- Sortez les grilles du four avant de commencer le cycle d'autonettoyage, autrement elles risquent de se décolorer.



ÉLÉMENTS DE SURFACE – TOUS LES MODÈLES

Utilisez des ustensiles de dimensions appropriées – sélectionnez des ustensiles à fond plat, suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément de surface à des contacts directs, et pourrait mettre le feu aux vêtements. Une relation correcte entre l'ustensile et l'élément de surface améliore aussi l'efficacité.

- Ne laissez pas jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, poterie et autres récipients en terre cuite conviennent au service des aliments cuits sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de 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 surfaces adjacents.
- Arrêtez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles.
- Ne flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
- Lorsque vous désirez frire des aliments, assurez-vous qu'ils sont aussi secs que possible. La grive sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner le gras et le faire déborder sur les côtés du récipient.
- Utilisez peu de graisse pour une friture efficace à la poêle ou en friteuse. Si le récipient contient trop de graisse, il peut en résulter des débordements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile ne fume.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



⚠️ AVERTISSEMENT!

ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE (sur certains modèles)

Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre garde la chaleur après l'arrêt des commandes.

- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre peut être rayée par des objets tels que les instruments aiguisés, les bagues et autres bijoux et les rivets des vêtements.
- Les rayures importantes ou les coups portés aux portes ou surfaces de cuisson en verre peuvent entraîner la brisure du verre ou son éclat en mille morceaux.
- N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre est brisé. Des débordements ou du liquide de nettoyage peuvent pénétrer dans une surface de cuisson brisée et créer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié si le verre de la surface de cuisson est brisé.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne posez et ne rangez pas des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même quand elle n'est pas en cours d'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous posez des cuillères ou d'autres ustensiles servant à mélanger sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces ustensiles pourraient devenir chauds et causer des brûlures.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un tissu mouillé pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à la vapeur qui pourrait vous brûler. Certains produits nettoyants peuvent créer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **REMARQUE:** Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer les zones des éléments de surface jusqu'à ce qu'ils aient refroidi et que le voyant se soit éteint. Cette recommandation ne s'applique pas aux éclaboussures de sucre. Veuillez vous reporter à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
- Lorsque la surface de cuisson est froide, servez-vous uniquement de la crème recommandée pour nettoyer la surface de cuisson.
- Pour éviter endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyant sur la surface en verre quand elle est chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus de crème nettoyante.
- Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements qui se trouvent sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Ne soulevez jamais la surface de cuisson. Si vous soulevez la surface de cuisson, vous risquez d'occasionner des dommages et un mauvais fonctionnement de votre cuisinière.



⚠️ AVERTISSEMENT!

ÉLÉMENTS EN SERPENTIN DE SURFACE (sur certains modèles)

- Nettoyez la surface de cuisson avec soin. Si vous utilisez une éponge humide pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, prenez garde à la vapeur qui pourrait vous brûler.
- 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 relever ou de retirer l'appareil.
- N'immergez et ne trempez pas les éléments de surface. Ne les mettez pas au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté et le conduit d'évacuation ne sont pas couverts et qu'ils 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, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques de choc électrique, d'incendie ou endommager la cuisinière.



LISEZ ATTENTIVEMENT ET RESPECTEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES INTRUCTIONS

Utilisation des éléments de surface

Les caractéristiques et l'aspect présentés dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.

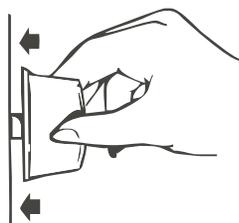
Commandes de la surface de cuisson

Les éléments de surface et les commandes de cet appareil sont conçus pour vous offrir un grand nombre de réglages de températures de cuisson.

Les réglages **LO (BAS)** et **HI (ÉLEVÉ)** comportent de légères encoches qui font entendre un léger **clac** lorsque la commande est placée dans l'une de ces positions; **HI** est le réglage le plus élevé; **LO** est le réglage le plus bas.

Dans une cuisine silencieuse, il est possible que vous entendiez un léger **clac** durant la cuisson. Cela indique que les réglages de température sélectionnés sont maintenus.

Les changements de température se font toujours plus rapidement lorsque vous augmentez le réglage de température que lorsque vous le baissez.



Réglage de commandes

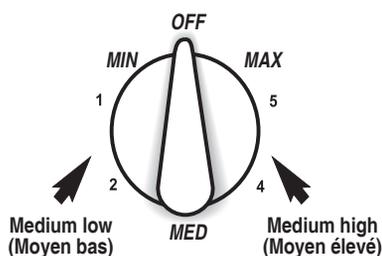
- 1 Enfoncez le bouton de commande.
- 2 Tournez-le vers la gauche ou vers la droite jusqu'au réglage désiré.

Le bouton doit être enfoncé seulement lorsque les réglages sont effectués à partir de la position **OFF (arrêt)**.

Lorsque la commande est placée dans une autre position que **OFF (arrêt)**, vous pouvez le tourner sans l'enfoncer.

Assurez-vous de tourner le bouton de commande à la position **OFF (arrêt)** lorsque la cuisson est terminée. Un voyant lumineux s'allume lorsque l'un des éléments de surface est en marche.

Un voyant lumineux de fonctionnement s'allume lorsque l'un des éléments de surface est en marche.



Guide de réglages de température

MAX - Démarrer rapidement la cuisson; amener l'eau à ébullition.

MEDIUM HIGH (Moyen élevé) - Frire rapidement, griller à la poêle; maintenir une grande quantité de nourriture à grande ébullition.

MED (Moyen) - Sauter et brunir; maintenir une grande quantité de nourriture à faible ébullition.

MEDIUM LOW (Moyen bas) - Cuire des céréales; maintenir la plupart des aliments à leur température de service.

MIN - Poursuivre la cuisson après l'avoir commencée à feu élevé; cuire avec un peu d'eau dans un ustensile couvert. Utilisez ce réglage pour cuire le riz à la vapeur.

REMARQUE :

- 1 Ne laissez jamais cuire sans surveillance aux réglages **MAX** ou **MEDIUM HIGH**. Les débordements peuvent produire de la fumée; les projections de graisse peuvent s'enflammer.
- 2 Faites fondre le chocolat et le beurre au réglage **MIN** sur de petits éléments.

Conseils de cuisson

Utilisez des ustensiles de cuisson de poids moyen ou lourd. Les ustensiles en aluminium conduisent la chaleur plus rapidement. Les ustensiles en fonte ou en fonte émaillée absorbent lentement la chaleur, mais cuisent généralement de façon uniforme à basse ou à moyenne température. Les ustensiles en acier peuvent cuire de façon inégale si cet acier n'est pas combiné à un autre métal. Ne remplissez pas les ustensiles de cuisson de graisse. Vous limiterez ainsi les éclaboussures qui peuvent survenir lors de l'ajout des aliments. Les aliments couverts de givre provoquent une forte ébullition. Surveillez avec attention les aliments qui sont frits à des hautes températures. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la cuisinière ni sur la hotte.

Pour une efficacité de cuisson maximale, utilisez des casseroles à fond plat et à côtés droits et munies de couvercles bien ajustés. Utilisez une casserole dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface. Une casserole dont les côtés dépassent de plus d'un pouce (2,5 cm) la cuvette de propreté emprisonne la chaleur, ce qui entraîne le färcage (fines fissures capillaires) de la porcelaine et une décoloration (allant du bleu au gris foncé) des cuvettes de propreté chromées.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation des éléments de surface

Les caractéristiques et l'aspect présentés dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.

Sécurité

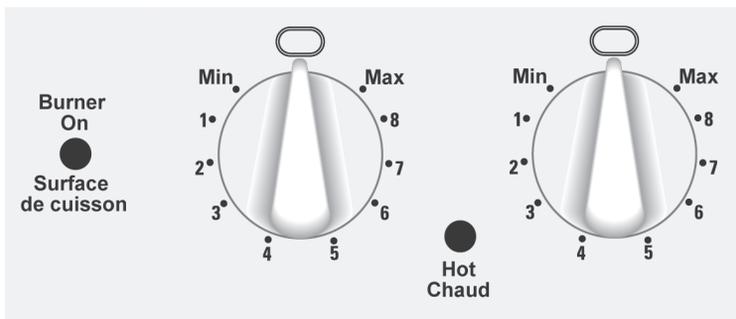
Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle



Voyant lumineux (sur les modèles à éléments radiants seulement).

Le voyant lumineux **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 **Surface de cuisson** s'allume quand un élément de surface est en marche.

REMARQUE : Le voyant **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.

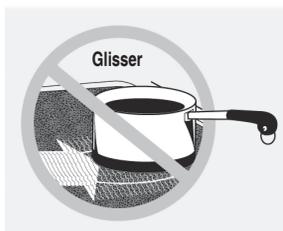
Utilisation des éléments radiants de surface (sur certains modèles)



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 les ustensiles chauds provenant du four ou de la surface de cuisson sur la surface 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 taches d'eau (dépôts minéraux) peuvent être enlevées à l'aide d'une 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.

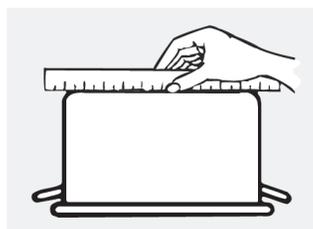
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les éléments pour un certain temps si :

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

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.

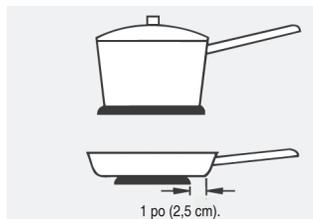


Vérifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.



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

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 en serpentin.



Pas plus d'un pouce (2,5 cm).

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 :
recommandé
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 recommandé
Performance médiocre. C'est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :
utilisable, mais non recommandé
Performance médiocre. C'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.

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

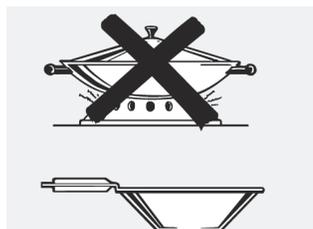
généralement uniformément à une température basse ou moyenne. Les casseroles en acier peuvent cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

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 d'un pouce (2,5 cm).

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 les anneaux de soutien, peut être dangereuse.



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

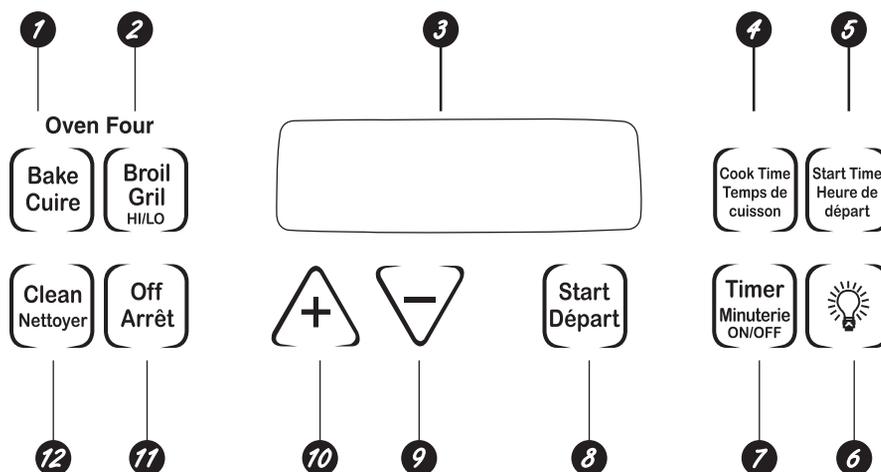
Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation des commandes du four (sur certains modèles)

Les caractéristiques et l'aspect présentés dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.



Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

- 1** Touche **CUIRE**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
Voyant lumineux BAKE (Cuire)
Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer la température du four à ce moment-là.
- 2** Touche **GRIL HI/LO (Max./min.)**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction gril.
Voyant lumineux BROIL (Gril)
Clignote en mode d'édition – vous pouvez passer de **GRIL HI (Max.)** à **LO (Min.)** à ce moment-là.
- 3** **Afficheur**
Montre les opérations sélectionnées, l'heure et l'état de cuisson.
- 4** Touche **TEMPS DE CUISSON**
Montre les opérations sélectionnées, l'heure et l'état de cuisson.
- 5** Touche **HEURE DE DÉPART**
Utilisez cette touche ainsi que les touches **TEMPS DE CUISSON** ou **NETTOYER** pour programmer le départ et l'arrêt automatiques du four à votre gré.
- 6** Touche de commande de la **LAMPE DU FOUR**.
Appuyez sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.
- 7** Touche **MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie. Puis appuyez sur les touches + et - pour ajuster le temps.
Pour régler l'heure, appuyez sur cette touche 3 fois, puis sur les touches + et -. L'heure clignote lorsque le four est mis sous tension pour la première fois.
Touche **DÉPART**
- 8** Vous devez appuyer sur cette touche pour débiter chaque fonction de cuisson.
Touche -
- 9** 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.
Touche +
- 10** 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.
- 11** Touche **ARRÊT**
Appuyez sur cette touche pour annuler **TOUS** les réglages du four à l'exception de l'horloge et la minuterie.
- 12** Touche **NETTOYER**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section Utilisation du four autonettoyant.
Voyant lumineux CLEAN (Nettoyage)
Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer la durée du cycle d'autonettoyage à ce moment-là. Reste allumé quand le four est en mode d'autonettoyage. À la fin du cycle d'autonettoyage, le voyage s'éteint. Déverrouillez la porte.
Si « F- » et un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur. Appuyez sur **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.

Sécurité

Utilisation

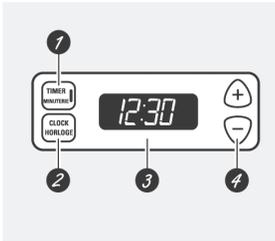
Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

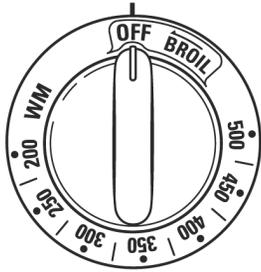
Utilisation du four



L'aspect peut varier.

Horloge et minuterie (sur certains modèles)

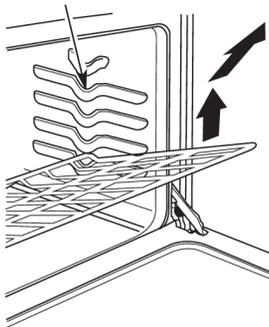
- 1 Touche MINUTERIE**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie.
- 2 Touche HORLOGE**
Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge
- 3 Afficheur**
Affiche l'heure et la durée de cuisson ou l'heure de départ programmé sur la minuterie.
- 4 Touches +/-**
Ces touches vous permettent de régler l'horloge et la minuterie.



Bouton de réglage de la température du four (sur certains modèles)

Tournez ce bouton sur le réglage souhaité.

- Le voyant de fonctionnement du four reste allumé jusqu'à ce que le four ait atteint la température sélectionnée, puis s'allume et s'éteint de façon intermittente pendant la cuisson.



Avant de commencer...

Pour éviter les brûlures, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.

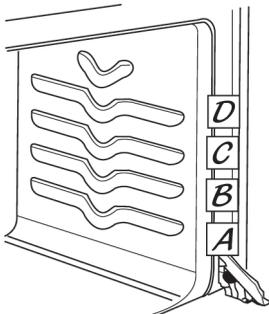
Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports (de A à E), empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez 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.

REMARQUE : La grille n'est pas conçue pour sortir en glissant quand elle est en position spéciale basse de grille. (R).



Le four possède 4 positions de grille.

Position des grilles du four

Le four est muni de quatre supports de grille – A (bas), B, C et D (haut).

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

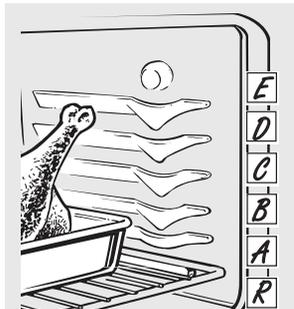
Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du four

Sécurité



Comment régler le four pour la cuisson ou le grill

- 1 Appuyez sur la touche **CUIRE**
- 2 Appuyez sur les touche + et – pour entrer la température désirée.
- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**
- 4 Vérifiez que les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
- 5 Appuyez sur la touche **ARRÊT** à la fin de la cuisson.

REMARQUE : Un ventilateur peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement pour refroidir les pièces internes. Cela est normal. Le ventilateur peut même continuer à fonctionner une fois le four arrêté.

Utilisation

Préchauffage et placement du récipient

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

Pour les fours sans voyant lumineux ou signal sonore de préchauffage, préchauffez pendant 10 minutes.

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les ustensiles sont aussi centrés que possible dans le four. Les ustensiles ne doivent pas se toucher ni entrer en contact avec les parois du four. Si vous devez utiliser deux grilles, décalez les ustensiles de manière à ce qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre et laissez environ 1 ½ po (4 cm) entre les ustensiles et les parois du four.

Entretien et nettoyage

Papier d'aluminium

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

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela empêcherait la circulation de la chaleur et les résultats de la cuisson seraient médiocres.

Une plus petite feuille d'aluminium, placée sur une grille à plusieurs pouces (dizaine de centimètres) en dessous des aliments, peut être utilisée pour retenir les éclaboussures et débordements.

Installation

Comment régler le four pour utiliser le grill

Note: Fermer la porte avant d'activer la fonction de grillage.

Sur les modèles sans bouton de contrôle de température du four.

- 1 Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèche-frite.
- 2 Appuyez une fois sur **GRIL** pour une température de grill **ÉLEVÉE**. Pour passer à une température de grill plus **BASSE**, appuyez sur la touche **GRIL** une deuxième fois.

3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

4 Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur la touche **ARRÊT**.

Si votre four est connecté sous 208 volts, vous pouvez obtenir des biftecks saignants en préchauffant le grill et en mettant la grille du four un niveau plus haut.

Sur les modèles avec un bouton de contrôle de température du four :

- 1 Placer la viande ou le poisson sur un grillage de cuisson dans un lèche-frite.
- 2 Suivre la suggestion de position de grille dans le guide d'utilisateur.
- 3 Fermer la porte de four.
- 4 Tourner le bouton de contrôle de température de four à **GRIL**.
- 5 Lorsque le grillage est terminé, tourner le bouton de contrôle de température de four à **OFF/ARRÊT**.

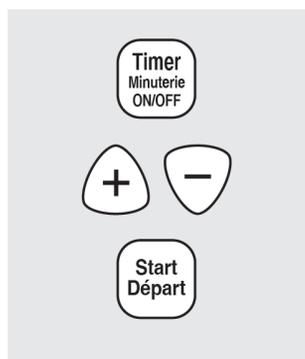
Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation de l'horloge, de la minuterie, et de la prise de confort

(sur certains modèles)

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.



Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte.

Pour régler l'horloge

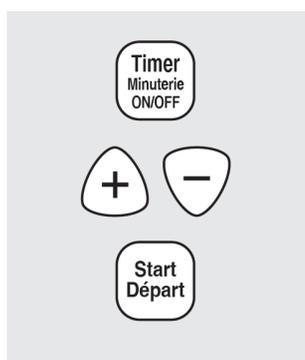
L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

- 1 Appuyez sur la touche **MINUTERIE** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
- 2 Appuyez sur les touches + ou -.

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

- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART** jusqu'à ce que la bonne heure apparaisse sur l'afficheur. Cette action valide l'heure et met l'horloge en marche.

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



La minuterie est une minuterie de temps uniquement. La touche **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 **MINUTERIE**.
- 2 Appuyez sur les touches + et - jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse sur l'afficheur. La durée maximale que vous pouvez inscrire en minutes est 59. Vous devez convenir toute durée supérieure à 59 minutes en heures et minutes.

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

- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**. La minuterie se met en marche, bien que l'indication sur l'afficheur ne change que lorsqu'une minute est passé.
- 4 Quand la minuterie atteint :00, le tableau de commande émet un signal sonore 3 fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **MINUTERIE**.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation de l'horloge, de la minuterie, et de la prise de confort

(sur certains modèles)

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.

Pour régler la minuterie de nouveau

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche **MINUTERIE**, puis en appuyant sur les touches **+** ou **-** jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse à l'afficheur.

Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur (l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur), revenez à la durée restante en appuyant sur la touche **MINUTERIE**, puis en appuyant sur les touches **+** ou **-** pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

Appuyer deux fois sur la touche **MINUTERIE**.



Signaux sonores de fin de programme

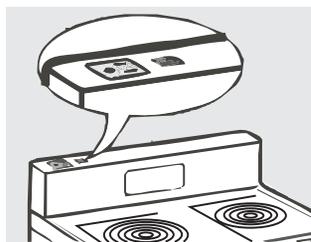
(sur certains modèles)

Arrêtez les bips sonores en appuyant sur la touche de la fonction utilisée.

Panne de courant

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

Pour remettre l'horloge à l'heure, appuyez deux fois sur la touche **MINUTERIE**. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur les touches **+** ou **-**. Appuyez sur la touche **DÉPART**.



Prise confort (sur certains modèles)

Vous pouvez utiliser la prise confort de 120 V située en haut du dossier de protection pour brancher de petits appareils électroménagers.

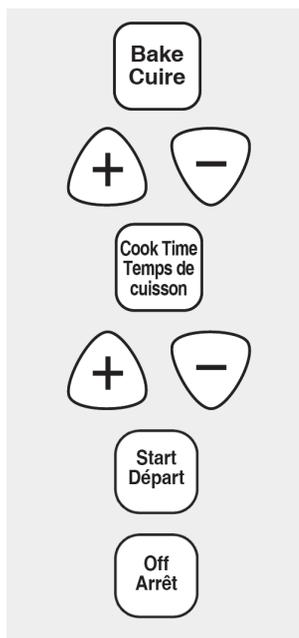
Quand vous utilisez cette prise, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se trouve pas à proximité ou sur une unité de surface. Vous endommagerez le cordon d'alimentation en allumant l'unité de surface.

Pour remettre en marche le disjoncteur, appuyez sur le commutateur situé près de la prise en haut du dossier de protection.

Utilisation des fonctions minutées : cuisson et rôtissage

(sur certains modèles)

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



Pour programmer un départ immédiat et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant une durée déterminée. À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte.

- 1 Appuyez sur la touche **CUIRE**.
- 2 À l'aide des touches + et -, entrez la température désirée.
- 3 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 À l'aide des touches + et -, entrez la durée de cuisson désirée.

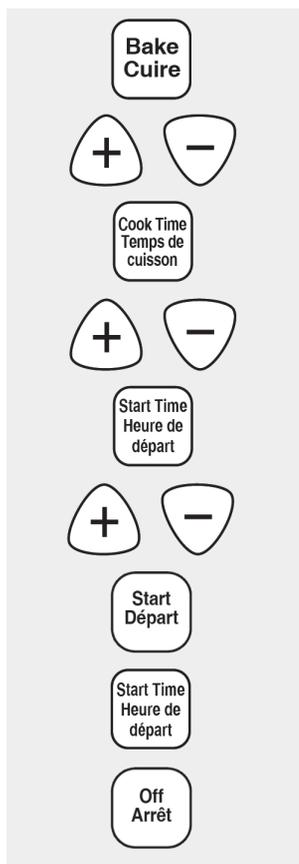
La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s'affichent.

- 5 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

L'affichage indique la température programmée et le décompte de la durée de cuisson. L'affichage change lorsque la température atteint 100 °F (40 °C).

La cuisson continue pendant la durée programmée, puis le four s'arrête automatiquement.

Appuyez sur la touche **ARRÊT** pour effacer l'affichage.



Pour programmer un départ différé et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer le départ différé, la cuisson pendant une durée déterminée, puis l'arrêt automatique du four.

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte.

- 1 Appuyez sur la touche **CUIRE**.
- 2 À l'aide des touches + et -, entrez la température désirée.
- 3 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 À l'aide des touches + et -, entrez la durée de cuisson désirée.
- 5 Appuyez sur la touche **HEURE DE DÉPART**.
- 6 À l'aide des touches + et -, entrez l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

- 7 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

REMARQUE : Un bip sonore d'avertissement se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART** après avoir entré la température de cuisson.

Si vous voulez vérifier les durées programmées, appuyez sur la touche **HEURE DE DÉPART** pour vérifier l'heure de mise en marche réglée ou appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON** pour vérifier la durée de cuisson programmée.

Lorsque le four se met en marche à l'heure réglée, le changement de température (à partir de 100 °F/40 °C) et le décompte de la durée de cuisson s'affichent.

À la fin de la cuisson minutée, le four s'arrête. Le signal sonore de fin de programme retentit.

Appuyez sur la touche **ARRÊT** pour effacer l'affichage.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Caractéristiques spéciales de commandes de votre four

Sécurité

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaitez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer.

Les modes des caractéristiques spéciales peuvent être activés seulement quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées.

Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche **DÉPART**. Les fonctions spéciales resteront en mémoire après une coupure de courant, excepté le mode sabbat qui devra être reprogrammé.

Utilisation



Arrêt automatique après 12 heures

Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril.

Si vous voulez arrêter cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **CUIRE** et **GRIL** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique « **SF** » (**Arrêt automatique**).

- 2 Appuyez sur la touche **HEURE DE DÉPART**. L'afficheur indique « **12 shdn** » (**Arrêt après 12 heures**). Appuyez de nouveau sur la touche **HEURE DE DÉPART**, jusqu'à ce que l'afficheur indique « **no shdn** » (**Pas d'arrêt automatique**).

- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART** pour désactiver l'arrêt automatique et laisser le tableau de commande réglé dans ce mode de caractéristiques spéciales.

Entretien et nettoyage



Choix de température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Le tableau de commande de votre four est programmé pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit, mais il vous est possible d'utiliser les degrés Celsius.

Si vous voulez arrêter cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

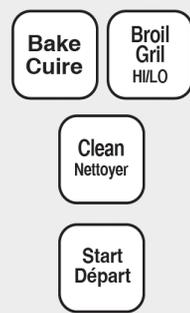
- 1 Appuyez simultanément sur les touches **CUIRE** et **GRIL** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » s'affiche.
- 2 Appuyez simultanément sur les touches **GRIL** et **TEMPS DE CUISSON** pendant 2 secondes « **F** » (**Degrés Fahrenheit**) s'affiche.

- 3 Appuyez de nouveau simultanément sur les touches **GRIL** et **TEMPS DE CUISSON** pendant 2 secondes. « **C** » (**Degrés Celsius**) s'affiche.

- 4 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Installation

Dépannage



Verrouillage des commandes

Le tableau de commande vous permet de verrouiller les touches pour qu'elles ne s'activent pas lorsque vous appuyez dessus.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **CRUIRE** et **GRIL** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » s'affiche.
- 2 Appuyez sur la touche **NETTOYER**. « **LOC OFF** » (**Commandes déverrouillées**) s'affiche.

Appuyez sur la touche **NETTOYER**. « **LOC ON** » (**Commandes verrouillées**) s'affiche.

Appuyez sur la touche **DÉPART** pour

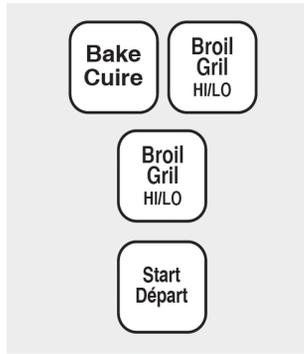
- 3 activer le verrouillage du four et laisser cette fonction spéciale programmée.

- 4 Lorsque cette fonction est activée et que vous appuyez sur les touches, le tableau de commande émet un bip sonore et « **LOC** » (**Commandes verrouillées**) s'affiche.

REMARQUE: Le mode de verrouillage du four n'affecte pas la touche MINUTERIE ni la touche de commande de la LAMPE DU FOUR.

Service à la clientèle

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four



Signaux sonores de fin de programme minuté

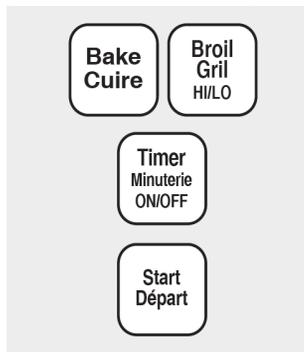
À la fin d'un programme minuté, 3 brefs bips sonores se font entendre, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ARRÊT. Ce bip sonore continu, émis toutes les 6 secondes, peut être désactivé.

Pour désactiver le bip sonore toutes les 6 secondes.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **CUIRE** et **GRIL** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » (**Arrêt automatique**) s'affiche.

- 2 Appuyez sur la touche **GRIL** « **CON BEEP** » (**Bip continu**) s'affiche. Appuyez de nouveau sur la touche **GRIL**. « **BEEP** » (**Bip**) s'affiche. (Cela désactive le bip sonore toutes les 6 secondes).

- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.



Horloge sur 12 heures, 24 heures ou éteinte

Votre tableau de commande est réglé pour afficher une horloge sur 12 heures.

Si vous préférez afficher une horloge en mode 24 heures de type militaire ou éteindre l'horloge, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **CUIRE** et **GRIL** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » s'affiche.

Appuyez une fois sur la touche **MINUTERIE** « **12 hr** » (**12 heures**) s'affiche. Si cette sélection vous convient, appuyez sur la touche **DÉPART**.

Appuyez de nouveau sur la touche **MINUTERIE** pour passer à l'horloge sur 24 heures de type militaire. « **24 hr** » (**24 heures**) s'affiche. Si cette sélection vous convient, appuyez sur la touche **DÉPART**.

Appuyez de nouveau sur la touche **MINUTERIE** pour éteindre l'horloge. « **OFF** » (**Arrêt**) s'affiche. Si cette sélection vous convient, appuyez sur la touche **DÉPART**.

REMARQUE : Si l'horloge est éteinte, vous ne pouvez pas utiliser la fonction de départ différé.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Caractéristiques spéciales de commandes de votre four

Sécurité



Cuisson et maintien au chaud

Votre nouveau tableau de commande possède une fonction de cuisson et maintien au chaud qui garde les aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson ou du rôtissage minutés.

REMARQUE : Cette fonction ne peut être programmée qu'avec la cuisson et le rôtissage minutés. (Reportez-vous à la section « Utilisation des fonctions minutées : cuisson et rôtissage »). Une fois la cuisson ou le rôtissage minutés arrêté automatiquement, la fonction de cuisson et maintien au chaud programmée débute.

Pour activer cette fonction après une cuisson ou un rôtissage minutés, suivez les étapes ci-contre.

1 Appuyez simultanément sur les touches **CUIRE** et **GRIL** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » (**Arrêt automatique**) s'affiche.

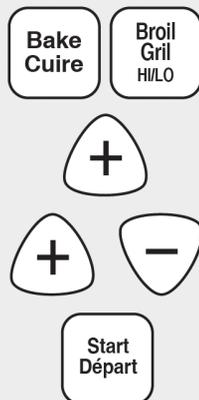
2 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON « Hid OFF »** (**Maintien au chaud désactivé**) s'affiche.

Appuyez de nouveau sur la touche **TEMPS DE CUISSON** pour activer la fonction « **Hid ON** » (**Maintien au chaud activé**) s'affiche.

3 Appuyez sur la touche **DÉPART** pour activer la fonction de cuisson et maintien au chaud et laisser cette fonction spéciale programmée.

Utilisation

Entretien et nettoyage



Modification de la vitesse des touches + et -

Lorsque vous utilisez les touches + et - pour entrer une durée ou une température, vous pouvez remarquer que l'affichage change lentement. Cette caractéristique spéciale vous permet de modifier la vitesse de ces touches. Pour entrer la vitesse désirée, suivez les étapes ci-dessous.

1 Appuyez simultanément sur les touches **CUIRE** et **GRIL** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » s'affiche.

2 Appuyez sur la touche **+**. L'affichage vous indique une vitesse entre 1 et 5.

3 Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la vitesse jusqu'au chiffre 5. Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la vitesse jusqu'au chiffre 1.

4 Appuyez sur la touche **DÉPART** pour activer le réglage et laisser cette fonction spéciale programmée.

Installation

Dépannage

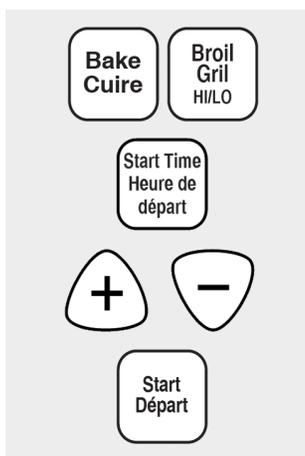
Service à la clientèle

Utilisation du mode sabbat

(Conçu pour être utilisé pendant le sabbat et les fêtes juives) (sur certains modèles)

Le mode sabbat peut seulement être utilisé pour la cuisson courante et le rôtissage, il ne peut pas être utilisé pour la cuisson au gril, la cuisson différée ou l'autonettoyage.

REMARQUE : La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) quand la porte est ouverte, et elle s'éteint quand la porte est fermée. L'ampoule peut être retirée. Voyez la section sur le remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles munis d'un interrupteur sur le tableau de commande, la lampe du four peut être allumée et laissée allumée.



Lorsque l'afficheur \square , le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique \square , le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment régler le mode sabbat pour la cuisson ou le rôtissage courants

REMARQUE : Pour comprendre le fonctionnement du réglage du four, pratiquez en faisant cuire normalement (non sabbat) avant d'entrer en mode sabbat.

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure correcte.

1 Appuyez **simultanément** sur les touches **CUIRE** et **GRIL** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que « **SF** » (**Arrêt automatique**) s'affiche.

REMARQUE : Si « Bake » (Cuisson traditionnelle) ou « Broil » (Gril) s'affichent, cela signifie que vous n'avez pas appuyé sur les touches **CUIRE** et **GRIL** en même temps. Appuyez sur la touche **ARRÊT** et recommencez.

2 Appuyez sur la touche **HEURE DE DÉPART** jusqu'à ce que « **Sab bAth** » (**Sabbat**) s'affiche.

3 Appuyez sur la touche **DÉPART**. « \square » s'affiche.

4 Appuyez sur la touche **CUIRE**. Aucun signal sonore n'est émis.

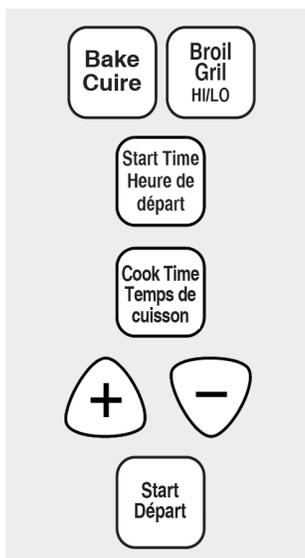
5 La température de départ pré-réglée sera automatiquement 350 °F (175 °C). Tapotez sur les touches + ou - pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5 °F (2 °C). Vous pouvez choisir une température de 170 à 550 °F (75 À 290 °C). Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra.

6 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

7 Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, « \square » s'affichera, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si « \square » ne s'affiche pas, recommencez à l'étape 4.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **CUIRE** et tapotez sur les touches + ou - pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25 °F (14 °C). Appuyez sur la touche **DÉPART**.

REMARQUE : Les touches **ARRÊT** et **TEMPS DE CUISSON** sont actives en mode sabbat.



Lorsque l'afficheur \square , le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique \square , le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Pour programmer la cuisson ou le rôtissage minutés de mode sabbat – Départ immédiat et arrêt automatique

REMARQUE : Pour comprendre comment le tableau de commande du four fonctionne, exercez-vous en utilisant la fonction de départ immédiat et arrêt automatique en mode normal (non sabbat) avant d'utiliser le mode sabbat.

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte.

1 Appuyez **simultanément** sur les touches **CUIRE** et **GRIL** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que « **SF** » s'affiche.

REMARQUE : Si « Bake » (Cuisson traditionnelle) ou « Broil » (Gril) s'affichent, cela signifie que vous n'avez pas appuyé sur les touches **CUIRE** et **GRIL** en même temps. Appuyez sur la touche **ARRÊT** et recommencez.

2 Appuyez sur la touche **HEURE DE DÉPART** jusqu'à ce que « **Sab bAth** » s'affiche.

3 Appuyez sur la touche **DÉPART**. « \square » s'affiche.

4 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.

5 Appuyez sur les touches + et - pour régler la durée de cuisson désirée entre 1 minute et 9 heures 59 minutes. La durée de cuisson entrée s'affiche.

6 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

7 Appuyez sur la touche **CUIRE**. Aucun signal sonore n'est émis.

8 La température de départ pré-réglée sera automatiquement 350 °F (175 °C). Tapotez sur les touches + ou - pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5 °F (2 °C). Vous pouvez choisir une température de 170 à 550 °F (75 À 290 °C). Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra.

9 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

10 Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, « \square » s'affichera, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si « \square » ne s'affiche pas, recommencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **CUIRE** et tapotez sur les touches + ou - pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25 °F (14 °C). Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Lorsque la cuisson est terminée, l'affichage passe de « \square » à « \square » et « 0:00 » s'affiche pour indiquer que le four s'est **ARRÊTÉ**, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

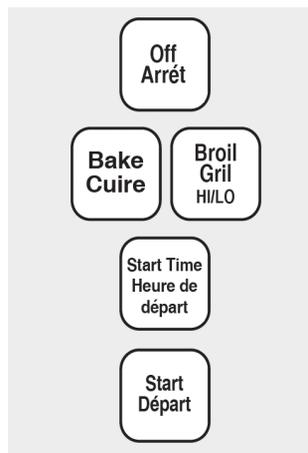
Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du mode sabbat

(Conçu pour être utilisé pendant le sabbat et les fêtes juives) (sur certains modèles)



Comment désactiver le mode sabbat

- 1 Appuyer sur la touche **ARRÊT**.
- 2 Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement « **▷** » s'affiche.
- 3 Appuyez **simultanément** sur les **deux** touches **CUIRE** et **GRIL** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que « **SF** » (**Arrêt automatique**) s'affiche.
- 4 Tapotez sur la touche **HEURE DE DÉPART** jusqu'à ce qu'apparaisse « **12 shdn** » (**Arrêt après 12 heures**) ou « **no shdn** » (**pas d'arrêt automatique**) sur l'afficheur. « **12 shdn** » signifie que le four s'arrêtera automatiquement dans 12 heures. « **no shdn** » signifie que le four ne s'arrêtera pas automatiquement.

- 5 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

REMARQUE : S'il se produit une coupure de courant pendant que le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.

Conversion des températures

° 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

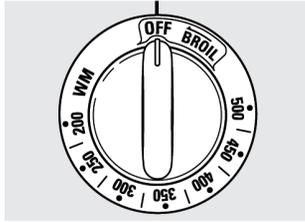
Si l'heure affichée clignote, une coupure de courant s'est produite. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche **MINUTERIE**. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur la touche + ou -. Appuyez sur la touche **DÉPART**.

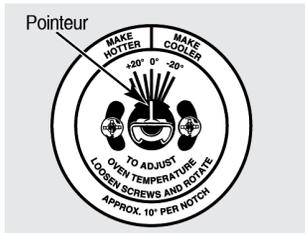
Réglage du thermostat _ Faites-le vous-même!

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuit différemment de votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser. Si vous pensez toujours que votre four est trop ou pas assez chaud, vous pouvez régler le thermostat vous-même. N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (11 à 22 °C).

REMARQUE : Ce réglage ne s'applique pas aux températures de gril ou d'autonettoyage (sur certains modèles). Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.



Avant du bouton OVEN TEMP (Temp. Du four) (l'aspect du bouton peut varier).



Arrière du bouton OVEN TEMP (Température du four)

Pour régler le thermostat avec ce type de bouton

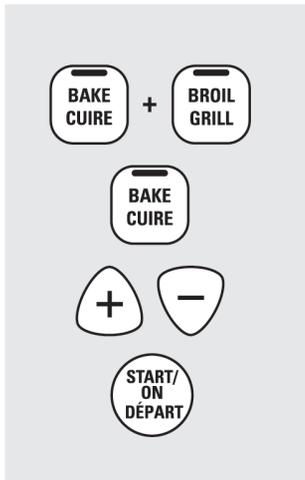
- 1 Tirez sur le bouton Oven Temp (température du four) pour l'enlever de la cuisinière et regardez au dos de celui-ci et notez le réglage actuel avant de faire tout ajustement.
 - 2 Desserrez les deux vis situées à l'arrière du bouton.
 - 3 Pour **augmenter** la température du four, orientez le pointeur vers les mots **MAKE HOTTER (Plus chaud)**.
Pour diminuer la température du four, orientez le pointeur vers les mots **MAKE COOLER (Moins chaud)**.
Chaque cran change la température de 10 °F (6 °C).
- 4 Serrer les vis.
 - 5 Remettez le bouton en place, en positionnant la surface plate de bouton au-dessus de l'axe.

REMARQUE :
Sauf modèle JCAS445

Pour régler le thermostat sur les autres modèles

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **CUIRE** et **GRIL** pendant 2 secondes jusqu'à ce que « **SF** » (**Arrêt automatique**) s'affiche.
 - 2 Appuyez sur la touche **CUIRE**. Un nombre à deux chiffres s'affiche.
 - 3 Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four de (+) 35 °F (19 °C) (plus chaud) ou (-) 35 °F (19 °C) (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 **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 gril 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.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

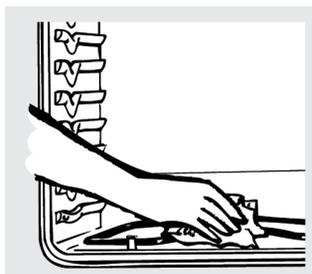
Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du four autonettoyant (sur certains modèles)

Vous devez fermer la porte du four et bien régler toutes les commandes pour permettre au cycle d'autonettoyage de bien fonctionner.

Sécurité



Essuyez les saletés importantes sur la sole du four. (L'aspect de l'appareil peut varier.)

Utilisation

Avant l'autonettoyage

Le four doit être froid pour pouvoir programmer l'autonettoyage.

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

Retirez la lèchefrite, la grille de lèchefrite, tous les ustensiles et le papier d'aluminium du four.

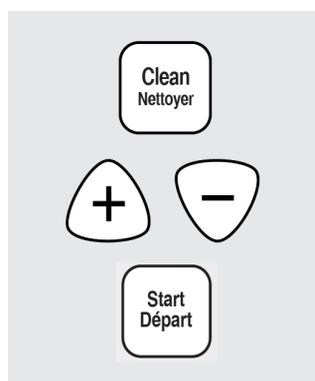
Les grilles argentées brillantes du four (certains modèles) peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais elles noircissent, perdent de leur lustre et glissent moins bien.

N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four ou d'abrasifs. Nettoyez le dessus, les côtés et l'extérieur de la porte du four avec de l'eau et du savon.

Assurez-vous que le couvre-ampoule (certains modèles) est en place et que la lampe est éteinte.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs venant du four de toutes les cuisinières lors du cycle d'autonettoyage; elles peuvent affecter leur santé. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une autre pièce bien aérée.

Entretien et nettoyage



Comment régler le four pour l'autonettoyage

- 1 Appuyez sur la touche **NETTOYER**.
- 2 Appuyez sur les touches+ et - si vous souhaitez entrer une durée d'autonettoyage autre que 4 heures.

La durée d'autonettoyage est normalement de 4 heures. Vous pouvez programmer une durée de nettoyage de 3 à 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.

- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

La porte se verrouille automatiquement. Le décompte de la durée de nettoyage s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage et que le voyant lumineux « **LOCKED DOOR** » (**Porte verrouillée**) ne s'est pas éteint.

Lorsque le voyant lumineux « **LOCKED DOOR** » est éteint, ouvrez la porte.

■ « **LOCK DOOR** » (**Verrouiller la porte**) clignote sur l'affichage et un bip sonore retentit si vous programmez l'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

■ Pour arrêter l'autonettoyage, appuyez sur la touche **ARRÊT**. Lorsque le voyant lumineux « **LOCKED DOOR** » s'éteint pour indiquer que la température du four est redescendue en dessous de la température de verrouillage, ouvrez la porte du four.

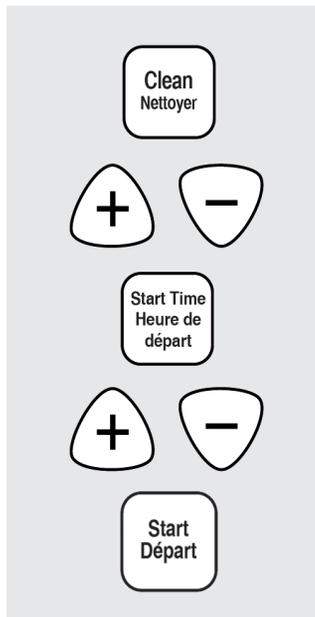
Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du four autonettoyant (sur certains modèles)

Vous devez fermer la porte du four et bien régler toutes les commandes pour permettre au cycle d'autonettoyage de bien fonctionner.



Pour programmer un autonettoyage différé

- 1 Appuyez sur la touche **NETTOYER**.
- 2 À l'aide des touches + et -, entrez la durée de nettoyage désirée.
- 3 Appuyez sur la touche **HEURE DE DÉPART**.
- 4 À l'aide des touches + et -, entrez l'heure à laquelle vous voulez que l'autonettoyage commence.
- 5 Appuyez sur la touche **DÉPART**

La porte se verrouille automatiquement. L'heure de départ s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage et que le voyant lumineux « **LOCKED DOOR** » (**Porte verrouillée**) ne s'est pas éteint.

Lorsque le voyant lumineux « **LOCKED DOOR** » est éteint, ouvrez la porte.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendres blanches dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide une fois le four refroidi.

S'il reste des taches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.

Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après l'autonettoyage, recommencez l'opération.

■ Il n'est pas possible de régler le four pour la cuisson ou pour un autre cycle d'autonettoyage avant que le four soit assez froid et que la porte soit déverrouillée.

■ Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Entretien et nettoyage de la cuisinière

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée 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 réenclenché correctement quand la cuisinière est remise en place.

Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Sécurité

Utilisation

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 nettoyeur abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux.



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

L'ammoniaque ménager peut faciliter votre travail de nettoyage. Mettez ½ tasse (120 mL) d'ammoniaque 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.

Les cas échéant, vous pouvez utiliser un produit nettoyant pour four. Suivez les instructions inscrites sur l'emballage.

Ne pulvérisez jamais de nettoyeur pour four sur les commutateurs et commandes électriques, car cela peut occasionner un court-circuit et provoquer la formation d'étincelles ou causer un incendie.

Ne permettez pas à une pellicule de nettoyeur 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 peut changer la manière dont le four cuit.

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

Entretien et nettoyage

Installation

Pour nettoyer l'intérieur de la porte:

- Ne laissez jamais d'eau pénétrer dans un trou ou une fente de la porte.
- Vous devez normalement utiliser de l'eau savonneuse. Il faudra utiliser un nettoyeur abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux en laine d'acier.

Ne laissez pas de débordements d'aliments à forte teneur en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes) sur la surface de votre porte. Ils peuvent occasionner une tache mate même après le nettoyage.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte:

- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer le haut, les côtés et le devant de la porte de votre four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyeur pour verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures d'aération.
- Les projections de marinades, de jus de fruit, de sauce de tomate et de produits contenant des acides peuvent occasionner une décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Quand la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez jamais de nettoyeur pour four, de poudre à nettoyer ou d'abrasif puissant sur l'extérieur de la porte.

Pour nettoyer l'extérieur du joint:

Le joint est conçu avec un espace libre en bas pour permettre une bonne circulation de l'air.

Comme la surface intérieure du joint est nettoyée pendant le cycle d'autonettoyage, vous n'avez pas besoin de la nettoyer à la main sur les modèles autonettoyants.

Vous pouvez nettoyer la surface à l'extérieur du joint et le châssis avant avec un tampon savonneux en laine d'acier, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution d'eau vinaigrée.

Ne frottez jamais ou ne nettoyez jamais le joint de la porte – il est très peu résistant à l'abrasion.

Si vous notez que le joint est usé, fondu ou endommagé de quelque manière que ce soit, ou qu'il s'est déplacé sur la porte, vous devez le faire remplacer.

Dépannage

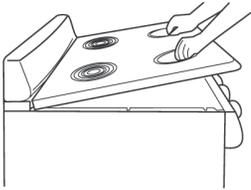
Surface de cuisson en porcelaine vitrifiée (sur certains modèles)

La surface de la porcelaine vitrifiée est solide, mais elle peut se casser si on l'utilise mal. Cette surface résiste aux acides. Cependant, il faut enlever tout aliment acide qui se répand sur cette surface (jus de fruits, tomate ou vinaigre)

Si de l'acide se répand sur la surface de cuisson alors qu'elle est chaude, utilisez un essuie-tout ou un linge sec pour l'enlever immédiatement. Quand la surface a refroidi, lavez avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

Pour d'autres éclaboussures comme les projections de gras, lavez avec de l'eau et du savon ou des poudres nettoyantes quand la surface a refroidi. Rincez bien. Polissez avec un linge sec.

Service à la clientèle



Surface de cuisson relevable

Lavez souvent la zone située sous la surface de cuisson. Les résidus accumulés, et particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

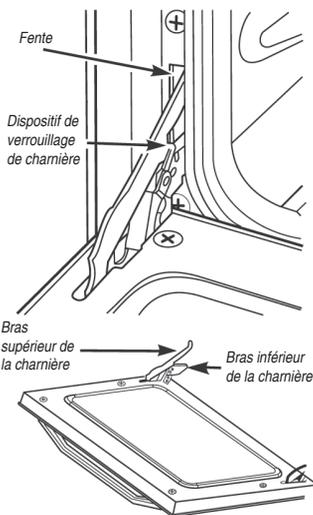
La surface de cuisson peut être relevée et rester ouverte pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que tous les éléments de surface sont arrêtés avant de relever la surface de cuisson.

Retirez les éléments de surface avant et les cuvettes de propreté. Consultez les sections «Éléments de surface» et «Cuvettes de propreté». Agrippez les deux cavités des éléments de surface avant, soulevez la surface de cuisson et maintenez-la ouverte à l'aide de la tige fournie.

Après avoir nettoyé le dessous de la surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, et un chiffon propre, tenez la surface de cuisson relevée, replacez la tige dans sa position de rangement et rabaissez la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Faites attention à ne pas vous pincer les doigts. Replacez les deux cuvettes de propreté et les éléments de surface avant. Consultez les sections «Éléments de surface» et «Cuvettes de propreté».



Porte de four amovible

La porte du four est amovible, mais lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour enlever la porte et la remettre en place.

Pour enlever la porte :

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les dispositifs de verrouillage des charnières vers le haut, au-dessus des crochets de charnière, des deux côtés.
- 3 Tenez la porte fermement de chaque côté, soulevez-la légèrement et tirez-la vers l'extérieur, loin du four.

Pour remettre la porte en place :

- 1 Attrapez fermement le haut de la porte par les deux côtés.

- 2 Insérez et faites reposer les bras supérieurs et inférieurs des charnières sur les fentes du four.

- 3 Poussez les dispositifs de verrouillage des charnières vers le bas à partir des crochets de charnière.

- 4 Fermez la porte du four et assurez-vous qu'elle fonctionne correctement. Si elle ne fonctionne pas bien, enlevez-la et replacez-la en suivant les étapes ci-dessus.

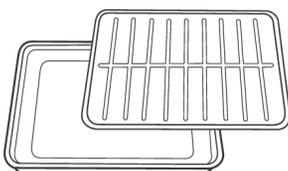
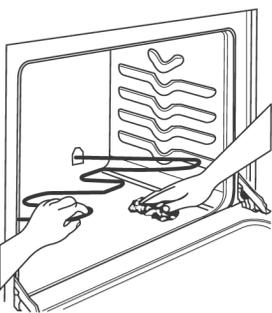
N'ESSAYEZ PAS DE FERMER LA PORTE AVANT D'AVOIR EFFECTUÉ CETTE ÉTAPE. VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LES CHARNIÈRES OU LA PORTE.

Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson de gril. Toute leur saleté disparaîtra en brûlant quand vous le chaufferez.

L'élément de cuisson peut être soulevé légèrement pour permettre le nettoyage de la soie du four. Ne tentez pas de nettoyer aucune surface du four lorsqu'un élément chauffant fonctionne.

Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous nettoyez les surfaces intérieures du four ou les surfaces situées près des éléments chauffants. Si des éclaboussures, des résidus ou de la cendre s'accumulent autour de l'élément de cuisson, essuyez-les doucement avec de l'eau chaude.



La lèchefrite et sa grille peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

Lèchefrite et sa grille

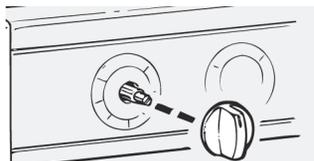
Après avoir utilisé le gril, retirez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez doucement la graisse contenue dans la lèchefrite dans un récipient approprié. Lavez et rincez la lèchefrite et sa grille avec de l'eau très chaude et un tampon à récurer en plastique imbibé de savon.

Si des aliments ont brûlé sur la grille, aspergez-la de détergent lorsqu'elle est encore chaude et couvrez-la d'un torchon ou d'essuie-tout humides. Faire tremper la lèchefrite permet de retirer les aliments brûlés.

Ne rangez pas la lèchefrite et sa grille dans la cuisinière lorsqu'elles sont sales.

Entretien et nettoyage de la cuisinière

Sécurité



Tirez le bouton droit pour le faire sortir de sa tige.

Panneau de contrôle et boutons

Vous devez essuyer le panneau de contrôle après chaque utilisation du four. Utilisez un linge humide pour nettoyer ou rincer. Pour nettoyer, utilisez une solution d'eau légèrement savonneuse ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau. Pour rincer, utilisez de l'eau pure. Faites sécher et polissez avec un linge sec.

N'utilisez jamais de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon de récurage en plastique ou de nettoyant pour four sur le panneau de contrôle. Ils endommagent la surface.

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter leur nettoyage.

Assurez-vous que les boutons sont à la position **OFF (Arrêt)** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

Les boutons se nettoient au lave-vaisselle ou vous pouvez les laver avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de le replacer.

Remplacez les boutons à la position **OFF** pour vous assurer qu'ils sont bien placés.

Utilisation



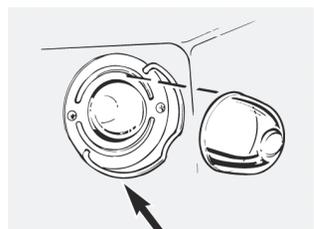
Grilles du four

Nettoyez les grilles du four à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'un tampon de récurage. Après avoir nettoyé les grilles, rincez-les à l'eau pure et essuyez-les 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 une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout et essuyez les extrémités des grilles du four avec.

Entretien et nettoyage



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 sous 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 :

- 3 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.
- 4 Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.

Installation



Nettoyez sous votre cuisinière.

Retrait 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.

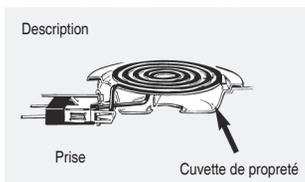
Pour remettre en place le tiroir de rangement :

- 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.

Dépannage

Service à la clientèle

Entretien et nettoyage de la cuisinière



Éléments de surface (sur certains modèles)

Vérifiez que toutes les commandes sont à la position OFF (Arrêt) et que les éléments de surface sont froids avant d'essayer de les retirer.

Pour nettoyer les éléments de surface, tournez leur bouton sur le réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentins brûleront tout résidu.

Pour retirer un élément de surface :

Pour retirer la cuvette de propreté afin de nettoyer, il faut d'abord enlever l'élément.

Soulevez l'élément de surface d'environ 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté et tirez-le pour le sortir.

Ne soulevez pas l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm). Sinon, il se peut qu'il ne soit plus horizontal au-dessus de la cuvette de propreté quand vous le réenclenchez.

Le fait de soulever à répétition l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté peut endommager la prise de façon permanente.

Pour remplacer un élément de surface :

Remettez la cuvette de propreté dans la cavité de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette est alignée avec la prise.

Insérez les bornes de l'élément de surface dans l'ouverture de la cuvette de propreté, puis dans la prise.

Guidez l'élément de surface pendant sa mise en place de façon à ce qu'il soit parfaitement horizontal.



N'immergez pas les éléments de surface dans quelque liquide que ce soit.

Ne nettoyez pas les éléments de surface au lave-vaisselle.

Ne tordez pas les bornes de la fiche de l'élément.

N'essayez pas de nettoyer, de régler ou de réparer la prise de branchement de quelque manière que ce soit.

Cuvettes de propreté (si incluses)

Retirez les éléments de surface. Enlevez ensuite les cuvettes de propreté en les soulevant.

Placez les cuvettes dans un récipient fermé. Ajoutez ¼ tasse (60 mL) d'ammoniaque et laissez tremper plusieurs heures ou toute une nuit. Lavez, rincez et séchez-les bien.

Les cuvettes de propreté peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

Lavez souvent la zone située sous les cuvettes de propreté. Les résidus accumulés, et particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

Ne recouvrez pas les cuvettes de propreté de papier aluminium. L'utilisation de papier aluminium aussi près de la prise pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou endommager la cuisinière.

REMARQUE : Ne nettoyez pas les cuvettes de propreté dans un four autonettoyant.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

Entretien et nettoyage de la cuisinière

Sécurité



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 de surface de cuisson à éléments en serpent, l'évaluation du four se fait par une ouverture située sous l'élément de surface arrière droit.

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

Utilisation

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 chaude pour enlever le savon. Séchez avec un linge sec et propre.

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

Entretien et nettoyage

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

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

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

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

Centre national de pièces 1-800-661-1616
www.electromenagersge.ca

Installation

Hublot en verre (sur certains modèles)

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

Dépannage

Service à la clientèle

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

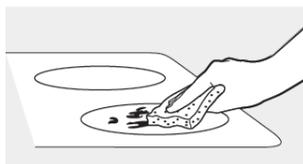
Utilisez **SEULEMENT** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de 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. Cela 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.



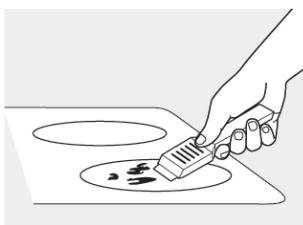
Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique

Résidus brûlés

AVERTISSEMENT : 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 de 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 tous les produits recommandés sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Mabe.

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 lame de rasoir simple, 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.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

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

Sécurité

Marques métalliques et rayures

- 1 Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipient 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 l'eau des ustensiles posés sur un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait

laisser des marques noires sur la surface de cuisson.

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

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

Utilisation

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.



Entretien et nettoyage

Surfaces 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 de 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 :
- Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.
 - 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 Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

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.

Installation

Dépannage

Pour commander des pièces

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil électroménager, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national des pièces 1-800-661-1616

www.electromenagersge.com

Nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X300

Grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X302

Nécessaire n° WB64X5027

(Nécessaire comprenant la crème nettoyante et le grattoir)

Tampons nettoyants pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X350

Service à la clientèle

Instructions d'installation

Cuisinières électriques GE de 24 po

? Des questions ? Appelez le 1-800-561-3344 ou consultez notre site Web : www.electromenagersge.ca

AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement toutes ces instructions.

- **IMPORTANT** — Conservez ces instructions pour l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** — Observez tous les codes et règlements en vigueur.
- **Remarque pour l'installateur** — Veillez à laisser ces instructions avec le consommateur.
- **Remarque pour le consommateur** — Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- **Niveau d'aptitude** — L'installation de cet appareil nécessite des compétences de base en mécanique.
- **Durée de l'installation** — 1 à 3 heures.
- L'installateur est responsable de la qualité de l'installation.
- Une panne de l'appareil due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT — Cet appareil doit être connecté correctement avec le câble et la prise électrique fournis. Si votre cuisine n'a pas de réceptacle pour la connexion, vous devez en faire installer un par un électricien agréé.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

⚠ AVERTISSEMENT — Avant de commencer l'installation, coupez l'électricité au tableau de distribution et verrouillez le dispositif de déconnexion de l'alimentation pour empêcher que le courant soit rétabli accidentellement. S'il est impossible de verrouiller la déconnexion au tableau de distribution, attachez fermement un avertissement, par exemple une étiquette, au tableau de distribution.

Toutes les instructions de dimensions brutes et d'espacement doivent être satisfaites pour que vous puissiez utiliser votre cuisinière en toute sécurité. L'alimentation en électricité de la cuisinière, si la prise se trouve à l'emplacement définitif (retirez le tiroir inférieur).

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie lorsque vous vous penchez au-dessus d'éléments de surface chauds, évitez de mettre des armoires au-dessus de la surface de cuisson. S'il y a des armoires au-dessus de la surface de cuisson, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte s'étendant d'au moins 5 po en avant des armoires. Les armoires installées au-dessus d'une surface de cuisson ne doivent pas avoir plus de 13 po de profondeur.

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Assurez-vous que les armoires et le revêtement des murs qui se trouvent à proximité de la cuisinière peuvent résister aux températures générées par la cuisinière (jusqu'à 200 °F/93 °C).

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT — Pour réduire les risques de basculement, le dispositif anti-basculement livré avec l'appareil doit être installé correctement pour en assurer la stabilité.

Si le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à votre appareil, utilisez le dispositif anti-basculement universel WB2X7909.



⚠ AVERTISSEMENT —

- Toutes les cuisinières peuvent basculer
- Il peut en résulter des blessures
- Installez le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière
- Reportez-vous aux instructions d'installation

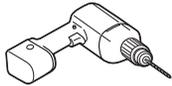


Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement engagé lorsque vous la remplacez contre le mur.

Installation

PRÉPARATIFS D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

OUTILS NÉCESSAIRES



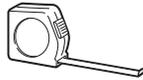
Perceuse avec foret de 1/8 po



Lunettes protectrices



Clé à molette



Ruban à mesurer



Pincés



Crayon



Tournevis à douille 1/4 po



Niveau



Tournevis Phillips



Tournevis à tête plate

PIÈCES COMPRISES



Nécessaire de dispositif antibasculément

1 RETIRER L'EMBALLAGE D'EXPÉDITION

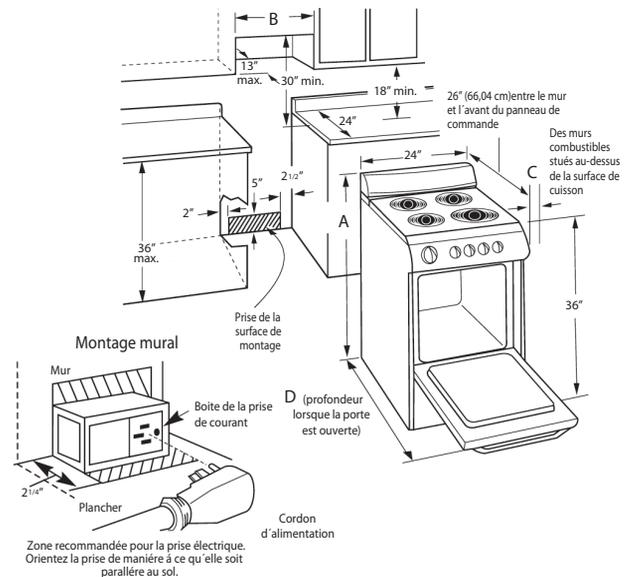
Retirez tout l'emballage. Si vous n'enlevez pas, l'appareil pourrait être endommagé.

2 PRÉPAREZ L'OUVERTURE

- Laissez un espace de 2 po libre entre la cuisinière et les murs verticaux adjacents situés au-dessus de la surface de cuisson. Laissez un dégagement minimal de 30 po entre les éléments de surface et le bas de l'armoire du haut en bois ou en métal sans protection, et d'au moins 18 po entre les éléments de surface et le bas des armoires adjacentes.

2 PRÉPARER L'OUVERTURE (suite)

- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie causés lorsqu'on se penche au-dessus des éléments de surface, il est préférable d'éviter la pose d'armoires au-dessus de la surface de cuisson. Si des armoires doivent être placées au-dessus de la surface de cuisson, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière qui avance au moins de 5 po par rapport à l'avant de l'armoire. La profondeur des armoires installées au-dessus d'une surface de cuisson ne doit pas dépasser 13 po.



Modèle	A	B	C (recommandé)	D
JCAS745				
JCAP750	47"	24 3/8	2" (5,08 cm)	41" (104,14 cm)
JCAP760				
JCAP765				
JCAS445	36"	24 3/8	N/A	41" (104,14 cm)

Plancher sous la cuisinière

Votre cuisinière, comme beaucoup d'autres appareils électroménagers, est lourde et peut s'enfoncer dans votre couverture de plancher comme un tapis ou une couverture de vinyle.

Quand vous bougez votre cuisinière sur ce genre de plancher, vous devez l'installer sur une feuille de contreplaqué épais de 1/4 po (ou de matériau semblable) de la manière suivante:

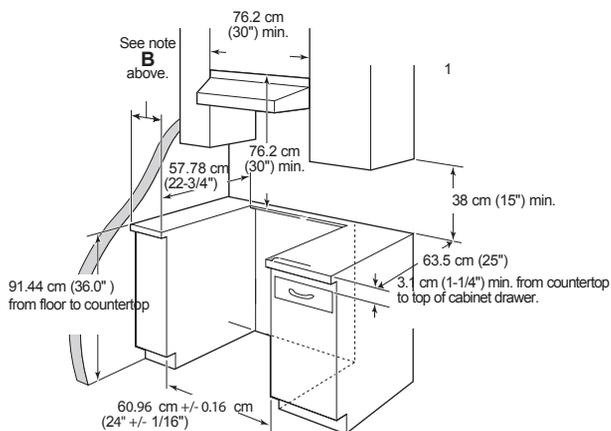
Quand la couverture de plancher se termine devant la cuisinière, la surface sur laquelle repose la cuisinière doit être recouverte d'un contreplaqué de même niveau ou plus épais que la couverture de plancher. Cela vous permet de bouger la cuisinière pour la réparer ou pour nettoyer.

Installation

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

RÉPARER (Modele JACAS445)

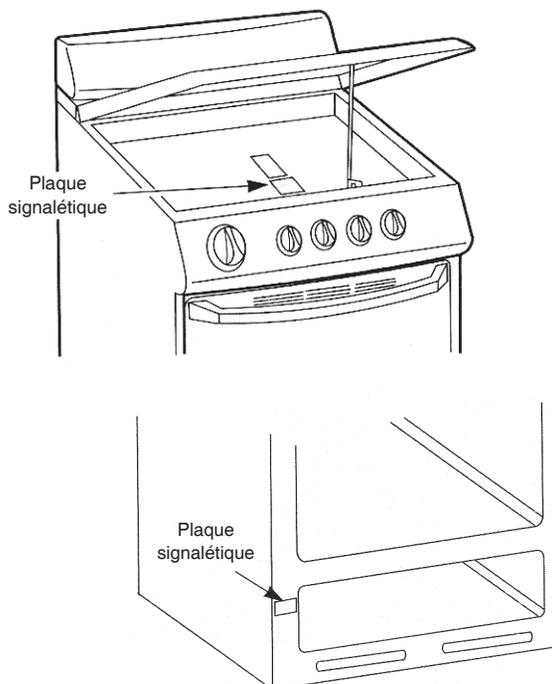
Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie causés lorsqu'on se penche au-dessus des éléments de surface, il est préférable d'éviter la pose d'armoires au-dessus de la surface de cuisson. Si des armoires doivent être placées au-dessus de la surface de cuisson, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière qui avance au moins de 5 po par rapport à l'avant de l'armoire. La profondeur des armoires installées au-dessus d'une surface de cuisson ne doit pas dépasser 13 po.



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ ATTENTION : Pour votre sécurité, n'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil. Enlevez le fusible ou déclenchez le disjoncteur au panneau de distribution électrique avant d'entreprendre l'installation.

Cet appareil est conçu pour être alimenté à une tension et à une fréquence appropriées, et doit être branché à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou par un fusible temporisé d'une intensité conforme aux indications de la plaque signalétique. La plaque signalétique est située sous la surface de cuisson ou sur le cadre avant (Rapportez-vous aux images ci-dessous).



Nous vous recommandons d'avoir recours aux services d'un électricien qualifié pour effectuer le câblage électrique et le raccordement de votre cuisinière. Une fois l'installation terminée, demandez à l'électricien de vous montrer l'emplacement du sectionneur principal de votre cuisinière.

Renseignez-vous auprès des services publics locaux pour savoir quels sont les codes électriques applicables dans votre région. Ne pas raccorder votre four conformément aux codes de vigueur pourrait se révéler dangereux. En l'absence de codes locaux, votre cuisinière devrait être raccordée et protégée par un fusible, conformément à la dernière édition du **Code canadien de l'électricité, partie 1.**

Installation

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

3 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT :

- La cuisinière doit être maintenue par un dispositif antibasculément agréé.
- Si la cuisinière n'est pas bien installée, vous ou un enfant pouvez la faire basculer en vous tenant debout, en vous asseyant ou en vous appuyant sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- Une fois le dispositif antibasculément installé, vérifiez qu'il est en place en essayant de faire basculer doucement la cuisinière vers l'avant.
- Cette cuisinière a été conçue pour se conformer à toutes les normes industrielles de basculement dans des conditions normales d'utilisation.
- Ce dispositif n'empêche pas le basculement de la cuisinière s'il a été mal installé.

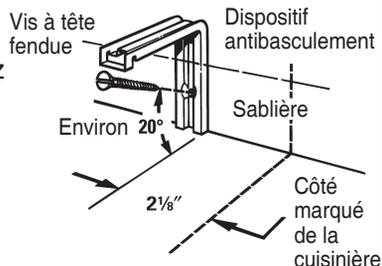
Faites une marque sur le mur là où le CÔTÉ DROIT de la cuisinière doit être situé. Prévoyez un espace suffisant pour le rebord de la cuisinière si vous souhaitez installer cette dernière à côté d'armoires.

A

Placez le côté extérieur du dispositif à 2 1/8 po à gauche de la marque tracée sur le mur.

B

En utilisant le dispositif comme gabarit, marquez l'emplacement du trou de la vis.



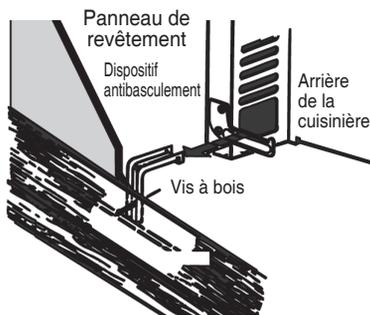
C

Pour des constructions en bois, percez un avant-trou à un angle de 20°

D

par rapport à l'horizontal. Vous pouvez utiliser un clou ou un poinçon si vous n'avez pas de perceuse.

Fixez le dispositif antibasculément à l'aide de la vis fournie. Pour les constructions en ciment ou en béton, vous aurez besoin d'une vis à bois de 1/4 x 1 1/2 po et d'une cheville métallique d'un diamètre extérieur de 1/2 po (non fournis). Percez un trou d'une dimension appropriée à la cheville.



3 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT (SUITE)

Installez la cheville métallique dans le trou percé, puis installez le tire-fond en le faisant traverser le dispositif antibasculément. La vis doit être correctement serrée, comme recommandé pour ce type de quincaillerie.

E

Remettez la cuisinière contre le mur en la faisant glisser et vérifiez que l'installation a été bien faite en agrippant le devant de la surface de cuisson, puis en essayant de faire basculer doucement la cuisinière vers l'avant.

4 MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

Pour de bons résultats de cuisson, la cuisinière doit être mise à niveau. Les pieds de mise à niveau sont situés aux quatre coins, à la base de cuisinière.

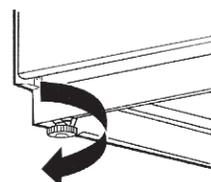
A

Installez les grilles du four (consultez la section « Utilisation du four pour les instructions »). Placez un niveau à bulle ou une tasse à mesurer partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles du four.



B

Tournez les pieds dans le sens horaire pour lever la cuisinière et dans le sens antihoraire pour la baisser. Réglez le niveau des pieds jusqu'à ce que la cuisinière soit mise à niveau.



Installation

5 LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATION

- Vérifiez que le disjoncteur est fermé (RESET/ RÉAMORCÉ) ou que les fusibles du circuit ont été remis en place.
- Vérifiez que l'électricité marche dans le bâtiment.
- Remarque (sur certains modèles) : Si l'afficheur indique « bAd » puis « LinE » en faisant entendre une tonalité forte, le contact neutre de votre cuisinière est mal branché. Vérifiez les contacts du boîtier de contacts et/ ou le câblage de la maison pour corriger ce problème.
- Vérifiez que tout le matériel d'emballage et tous les rubans ont été enlevés. Ceux-ci comprennent le ruban adhésif sur le panneau en métal en dessous des boutons de commande (le cas échéant), tous les rubans adhésifs, les attaches en métal, les cartons et les protections de plastique. Si vous n'enlevez pas ce matériel, la cuisinière pourrait être endommagée quand elle est allumée et que ses surfaces sont chauffées.
- Vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est complètement inséré dans le dispositif antibasculement. Et que ce dispositif est installé de façon sûre.

6 LISTE DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Allumez un des éléments de surface pour vérifier que l'élément se met à briller dans les 60 secondes qui suivent. Éteignez l'élément après avoir fait cette observation. S'il ne brille pas dans les 60 secondes, vérifiez de nouveau les raccords électriques de la cuisinière. S'ils doivent être modifiés, testez de nouveau. Si aucun changement n'est nécessaire, faites vérifier les raccords et le voltage de l'installation électrique du bâtiment.
- Vérifiez que l'afficheur de l'horloge (pour les modèles qui en ont une) est activé. Si une série de lignes horizontales apparaît à l'afficheur, coupez l'électricité immédiatement. Revérifiez les raccords électriques de la cuisinière. Si des modifications sont apportées aux raccords, testez de nouveau. Si aucun changement n'est nécessaire, faites vérifier les raccords et le voltage de l'installation électrique du bâtiment. Si des lignes rouges apparaissent dans l'horloge, nous vous recommandons de la changer.
- Assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position OFF (Arrêt) avant de vous en éloigner.

Avant de contacter un service de dépannage...



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
<i>Surfaces de cuisson à éléments radiants</i>		
Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> 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 correctement	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages.
	Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson. Un ustensile a été glissé sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez <i>Surface en verre – possibilités de dommages permanents</i> à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et mises en marche fréquents des éléments de surface	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.

Avant de contacter un service de dépannage...



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson à éléments en serpentin		
Les éléments de surfaces ne fonctionnent pas bien	Les éléments de surface ne sont pas bien branchés.	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes en position OFF (Arrêt), vérifiez que l'élément de surface sont bien branché dans la prise.
	Les commandes des éléments de surface ne sont pas bien réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'élément de surface que vous utilisez soit bien réglé.
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes en position OFF (Arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté sont bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.
Four – Tous les modèles		
L'ampoule du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez le service.
Le four ne fonctionne pas	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Sur les modèles autonettoyants, la porte est laissée en position verrouillée.	<ul style="list-style-type: none"> Si nécessaire laissez le four refroidir, déverrouillez ensuite la porte.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Mauvais ustensiles, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four – Faites-le vous-même!</i>
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dossier de protection (sur certains modèles)	La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électroménager dans la prise de courant.
	Le dossier est trop chaud et le commutateur de la prise courant a basculé.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez refroidir le dossier de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Instructions d'installation

Dépannage

Service à la clientèle

Avant de contacter un service de dépannage...

	Problème	Causes possibles	Solution
Consignes de sécurité	Les aliments ne grillent pas correctement	Le four n'est pas réglé sur GRIL .	<ul style="list-style-type: none"> Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa position GRIL. Sur les modèles avec une touche GRIL, assurez-vous que cette touche a bien été activée.
		La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt du gril comme il est recommandé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
		Mauvaise position de grille utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez le <i>Guide de cuisson au gril</i>.
		Aliments cuit dans un ustensile chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez le gril-lèche-frite et la grille livrés avec votre cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont froids.
		Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la lèche-frite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
Mode d'emploi	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèche-frite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et perforé selon les recommandations.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>. 	
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le <i>Guide de cuisson au gril</i>. 	
Entretien et nettoyage	La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en marche différée	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CUIRE et la température souhaitée ou la touche NETTOYER et la durée de nettoyage souhaitée.
Instructions d'installation	L'afficheur indique « bAd » puis « LinE » avec une tonalité forte	Le raccordement de la maison à l'appareil a été mal fait.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez votre installateur ou un électricien pour rectifier le raccordement.
Dépannage			
Service à la clientèle			

Avant de contacter un service de dépannage...



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section Réglage du thermostat du four – Faites-le vous-même!
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	<p>La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation</p> <p>Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.</p> <p>Commandes du four mal réglées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la fiche est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre. • Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit. • Voyez la section <i>Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort.</i>
L'afficheur est effacé	<p>Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors service ou que le coupe-circuit ait disjoncté</p> <p>L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit. • Voyez la section <i>Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort.</i>
La porte du four est tordue	La porte n'est pas à sa bonne place.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal.
« F » et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	<p>Vous avez un code d'erreur de fonction.</p> <p>Si le code de fonction se répète :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Essayez de réactiver les commandes. • 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 de nettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. Le verrou peut avoir bougé, même légèrement, de la position verrouillé. 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Reprogrammer l'horloge.
L'afficheur n'indique pas « SF » (Arrêt automatique)	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez appuyer simultanément sur les touches CUIRE et GRIL et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Instructions d'installation

Dépannage

Service à la clientèle

Avant de contacter un service de dépannage...

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Instructions d'installation

Dépannage

Service à la clientèle

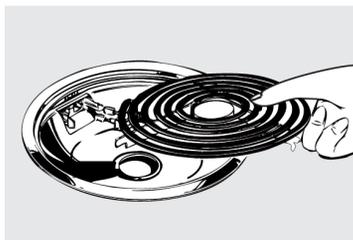
Problème	Causes possibles	Solution
Odeur de « brûlé » ou d' « huile » venant de l'événement	Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Forte odeur	Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> Cette odeur est temporaire.
Modèles avec four autonettoyant		
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas	La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la cuisinière refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commande du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section Utilisation du four autonettoyant.
	La porte du four n'est pas en position verrouillée.	<ul style="list-style-type: none"> 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 est verrouillée pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de température du four à la 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 d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté excessive.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche ARRÊT. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant NETTOYAGE s'éteigne. Essayez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section Utilisation du four autonettoyant.
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> Enlever 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.
Bruit de ventilateur	Bourdonnement lors de l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Votre cuisinière est équipée d'un ventilateur qui permet de garder la température de ses composants à un niveau sécuritaire. Le ventilateur se mettra en marche/s'arrêtera automatiquement en mode d'autonettoyage.
	Bourdonnement lors de la cuisson/du gril.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Le ventilateur se mettra automatiquement en marche pour les températures de gril min./max. et les températures élevées de cuisson (autour de 474 °F/246 °C) de manière à ce que la température de tous les composants reste sécuritaire. Le ventilateur s'arrêtera lorsque la température du four descendra en dessous de 375 °F (190 °C).

Accessories.

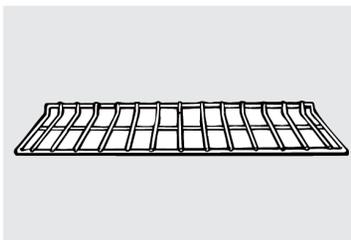


Vous cherchez autre chose?

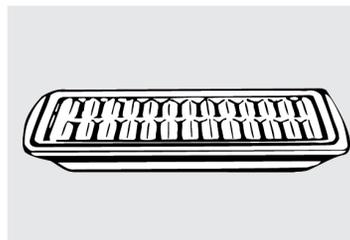
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1-800-661-1616**.



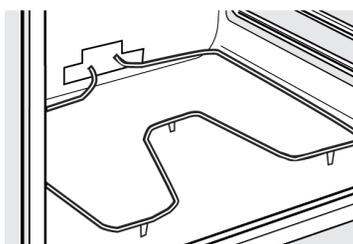
Éléments de surface
et cuvettes de propreté



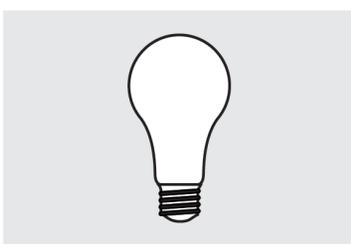
Grilles du four



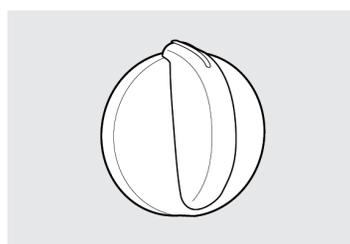
Lèche-frite



Éléments du four



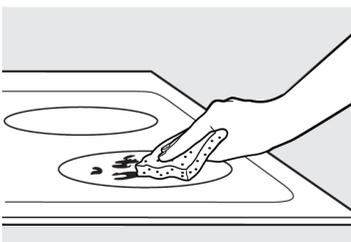
Ampoules électriques



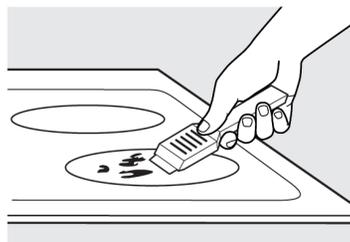
Boutons



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 porcelainisées, autonettoyables!

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

Notes

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à:

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY –
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



For Canadian
Customer



Pour les
consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD. - THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE - FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET A:		www.geappliances.ca		MAIL TO: POSTER À:	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME/PRÉNOM		LAST NAME/NOM	
<input type="checkbox"/> MISS/Mlle.	<input type="checkbox"/> MS.				
STREET NO/N° RUE		STREET NAME/RUE			APT. NO/APP./RR#
CITY/VILLE			PROVINCE	POSTAL CODE/CODE POSTAL	
AREA CODE/IND. RÉG.	TELEPHONE/TÉLÉPHONE	E-MAIL/COURRIEL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL?		YES/OUI NO/NON	<input type="checkbox"/>	IF YES/SI OUI: EXPIRATION Y/A M DU	
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND			MODEL/MODÈLE		
INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION Y/A M DU		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL/SÉRIE	
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.					

Garantie



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour obtenir un service, appelez le **1-800-561-3344**.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est nécessaire à l'obtention de services de réparation en vertu de la présente garantie.

Période de garantie

Mabe Canada remplacera :

Un an
à compter de la date
d'achat d'origine

Toute pièce défectueuse de la cuisinière en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, Mabe fournira également, **sans frais**, toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que Mabe Canada ne couvre pas

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inadéquats.
- Toute défectuosité du produit attribuable à une utilisation abusive ou inadéquate, s'il a été utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou s'il a été utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les produits de nettoyage autres que les crèmes et tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement du disjoncteur de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage accessoire et indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur Mabe agréé n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation.

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 ou de votre province.

Garant : Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Instructions
d'installation

Dépannage

Service à la clientèle

Service à la clientèle



Des questions?

Si vous avez des questions au sujet de votre appareil, écrivez à :
 Directeur, Relations avec les consommateurs,
 Mabe Canada Inc.,
 1, Factory Lane, Bureau 310,
 Moncton (N.B.) E1C 9M3

Ou encore, téléphonez au 1-800-561-3344



Service de réparation à domicile 1-800-561-3344

Pour bénéficier du service de réparations Expert, il suffit de téléphoner.



Pièces et accessoires

Pour toute question concernant l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national des pièces au 1-800-661-1616.

Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Utilisez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.



Satisfaction concernant le service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait de notre service après-vente :
 D'abord, communiquez avec ceux qui ont réparé votre appareil.
 Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez en donnant tous les détails (y compris votre numéro de téléphone) à :
 Directeur, Relations avec les consommateurs,
 Mabe Canada Inc.,
 1, Factory Lane, Bureau 310,
 Moncton (N.-B.) E1C 9M3