



# Cuisinières

Électriques sur Pieds

**Mesures de Sécurité** ..... 2-5

**Instructions de Fonctionnement**

Bruleurs de Surface.....6-10

Batterie de Cuisine..... 7-16

Modèles avec Boutons de Commande.....8-10

Commandes..... 10-12

Four..... 13-14

Fonctions Spéciales.....13

Fonction Sabbat..... 14

Modes de Cuisson..... 16

Four à Convection..... 16

Sonde.....17-19

Tiroir Réchaud..... 21

Tiroir du Four Inférieur.....22

**Entretien et Nettoyage**

Mode de Nettoyage à la Vapeur..... 20

Autonettoyage.....20

Nettoyage Extérieur.....23

Porte de Four Amovible.....24

Grilles du Four..... 25

Tiroir Réchaud/Inférieur Amovible.....26

Surfaces..... 28

**Conseils de Dépannage**.....30

**Accessoires**.....36

**Service à la Clientèle**

Service à la Clientèle..... 41

Enregistrement du Propriétaire.....38

Garantie..... 41

## Guide de l'Utilisateur

- PCB905
- PCB915
- PCB940
- PCB985

Écrivez le modèle et le numéro de série ici:

# de modèle \_\_\_\_\_

# de série \_\_\_\_\_

Ces informations figurent sur une étiquette située derrière le tiroir ou derrière la porte du tiroir inférieur à l'avant de la cuisinière.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sécurité

#### AVERTISSEMENT

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

#### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle



#### AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Cela peut entraîner des BRÛLURES ou autres BLESSURES GRAVES.
- **INSTALLEZ et VÉRIFIEZ** le support ANTIBASCULEMENT conformément aux instructions d'installation fournies.

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

Pour les cuisinières autonomes :

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, retirez le tiroir de rangement ou la plaque de protection, et regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau est inséré dans le support. Pour les modèles sans tiroir de rangement ou plaque de protection, faites doucement basculer la cuisinière vers l'avant. Le support ne doit pas permettre un mouvement de plus de 10,2 cm (4 pouces). Si ce n'est pas le cas, réinstallez le support. Si vous devez déplacer la cuisinière, peu importe la raison, vous devez répéter cette procédure pour vérifier le bon fonctionnement du support antibasculement.

Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support antibasculement.

Si vous n'avez pas reçu de support antibasculement avec votre cuisinière, composez le **1 800 561-3344** pour en recevoir un sans frais. Pour obtenir les instructions d'installation du support, consultez [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca).

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES**

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer toute réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier : les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches : la vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments de surface, aux zones qui les entourent ou aux surfaces intérieures du four, et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer un récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- 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 dommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille : la température interne de la viande doit s'élever à au moins 71,1 °C (160 °F), et celle de la volaille à au moins 82,2 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

**AVERTISSEMENT****CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE.**

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, dont le papier, le plastique, les poignées, les tissus, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et tout autre type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et provoquer des brûlures graves.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

**AVERTISSEMENT****EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :**

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile en feu. Arrêtez l'appareil. Éteufez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, éteufez le feu en fermant la porte du four et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jet de flammes peut s'échapper. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.****LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.****AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON**

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée : choisissez des ustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Des ustensiles de dimensions équivalentes à celles des éléments de surface amélioreront également les résultats de cuisson.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion des matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface à proximité.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS**

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

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez des aliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûlures dues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. L'aluminium peut retenir ou réfléchir la chaleur, et engendrer un choc électrique ou un incendie.

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

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

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou tout type d'isolant, de couche protectrice pour four, sur toute pièce ou à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR-RÉCHAUD/TIROIR DE CUISSON (certains modèles)**

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

## Pour les modèles avec une surface de cuisson en verre.

### AVERTISSEMENT

**RISQUE D'INCENDIE :** Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson à des réglages moyens ou élevés. Conservez les articles inflammables à l'écart de la surface de cuisson. Mettez toutes les commandes en position d'arrêt à la fin de la cuisson. Le non-respect de ces consignes peut engendrer un incendie, des blessures graves ou fatales.

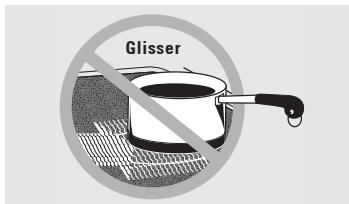
**REMARQUE :** Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.



Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Placez toujours votre ustensile de cuisson au centre de l'élément de surface que vous utilisez.



Ne faites pas glisser les ustensiles sur les touches de commandes ou la surface de cuisson. Cela pourrait rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais peut toutefois être endommagé.

### AVERTISSEMENT

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

- Commencez toujours avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage de maintien au chaud pour faire chauffer des aliments froids.
- Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures.

Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.

### À propos des éléments de surface radiants

Cette surface de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants sous sa surface en verre lisse.

La température de la surface de cuisson augmente selon le nombre d'éléments de surface utilisés. Avec 3 ou 4 éléments allumés, la température de la surface est très élevée. Faites toujours attention lorsque vous touchez la surface de cuisson.

Un voyant s'allume lorsqu'un élément de surface est en marche.

Le voyant lumineux approprié **HOT SURFACE (Surface chaude)** s'allume lorsque l'élément radiant correspondant est activé, et reste allumé jusqu'à ce que la température de la surface redescende à environ 65,6 °C (150 °F).

#### REMARQUE :

Les voyants de surface chaude :

- Restent allumés même une fois l'élément éteint.
- Restent allumés jusqu'à ce que la température de l'élément redescende en dessous de 65,6 °C (150 °F).

**REMARQUE :** Une légère odeur peut se dégager lorsqu'une nouvelle surface de cuisson est utilisée pour la première fois. Cela est normal. Les pièces nouvelles et matériaux d'isolation produisent cette odeur lorsqu'ils chauffent, mais ce phénomène disparaît rapidement.

**REMARQUE :** La surface de cuisson pâle de certains modèles change de couleur lorsqu'elle se chauffe ou refroidit. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.

Poser des ustensiles chauds (provenant du four ou de la surface de cuisson) sur la surface en verre, lorsque celle-ci est froide, ne présente aucun risque.

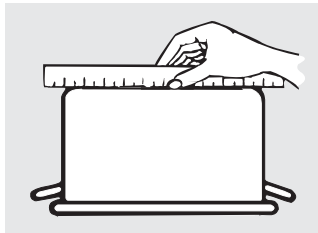
Même après l'arrêt des éléments, la surface de cuisson en verre retient assez de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter de faire trop cuire les aliments, retirez les ustensiles des éléments de surface lorsque la cuisson est terminée. Évitez de poser un objet sur la surface de cuisson avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

- Les traces laissées par l'eau (dépôts de minéraux) peuvent être enlevées avec une crème nettoyante ou du vinaigre blanc très fort.
- L'utilisation d'un nettoie-vitre peut laisser un film irisé sur la surface de cuisson. Une crème nettoyante permettra d'enlever cette décoloration.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils peuvent l'endommager.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme planche à découper.

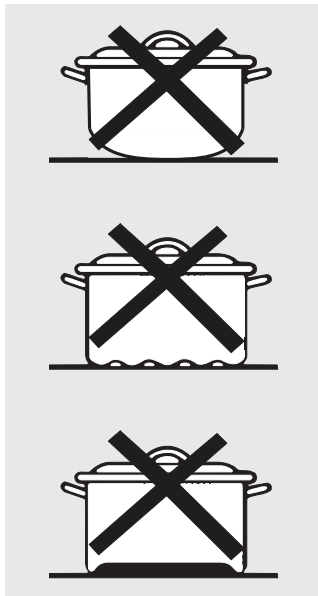
# Sélection du type d'ustensile de cuisson pour les modèles à surface de cuisson en verre.

www.electromenagersge.ca

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



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



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

## Acier inoxydable :

recommandé

## Aluminium :

ustensile lourd recommandé

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

## Dessous en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui semblent être des égratignures. Ces résidus peuvent être éliminés, à condition de nettoyer la surface de cuisson immédiatement. Toutefois, ne laissez pas ces ustensiles chauffer à vide. Le métal surchauffé peut se lier à une surface de cuisson en verre. Un ustensile au fond en cuivre qui surchauffe laisse un résidu permanent sur la surface de cuisson si ce dernier n'est pas nettoyé immédiatement.

## Fonte émaillée :

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

## Acier émaillé :

déconseillé

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

## Vitrocéramique :

déconseillé

Résultats décevants. Rayera la surface.

## Grès :

déconseillé

Résultats décevants. Rayera la surface.

## Fonte :

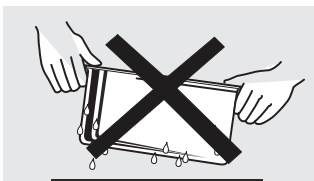
non recommandée, à moins d'avoir été spécialement conçue pour les surfaces de cuisson en verre.

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

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

## Pour de meilleurs résultats

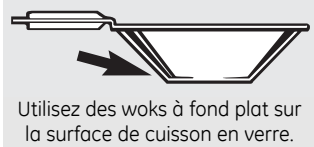
- Ne placez que des ustensiles secs sur les éléments de surface. Ne posez pas de couvercle, en particulier s'ils sont mouillés, sur les éléments de surface.
- N'utilisez pas de wok muni d'un support. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.
- Nous vous recommandons de n'utiliser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



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



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



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

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

# Bruleurs de Surface - Modèles avec Boutons

## ⚠ AVERTISSEMENT

**RISQUE D'INCENDIE** : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson à feu moyen ou vif. Gardez les objets inflammables loin de la surface de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque vous avez terminé de cuisiner. La non-observance de la présente directive peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.

Tout au long de ce guide, les fonctions et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

### Comment régler

Enfoncez le bouton et tournez dans un sens ou l'autre jusqu'à la position que vous voulez.

Une lumière ON (ALLUMÉ) indicatrice de surface luira lorsque n'importe quel bruleur de surface est allumé.

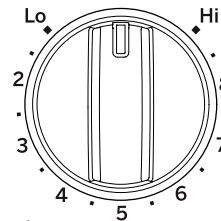
**Pour les superficies de surface de cuisson en verre :**

Une lumière indicatrice de **SURFACE DE CUISSON**

**CHAUDE :**

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

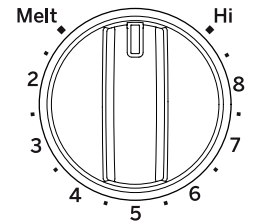
Off



À Off (Éteint) et Hi (Vif) la commande fait un déclic en position. Vous pouvez entendre de légers bruits de cliquetis pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient la position désirée.

Assurez-vous de tourner le bouton de commande à OFF (ÉTEINT) lorsque vous avez terminé de cuisiner.

Off

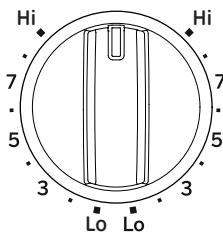


La position **Melt (Fondre)** (sur certains modèles) fera fondre le chocolat et le beurre.

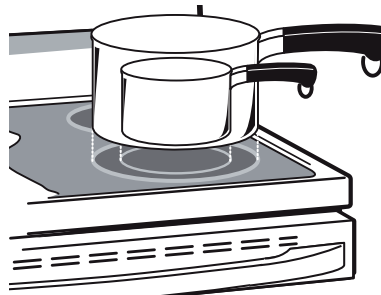
## Bruleurs de Surface Doubles et Triples et Boutons de Commande (sur certains modèles)

Le bruleur de surface a 2 ou 3 tailles de cuisson à sélectionner pour ainsi pouvoir associer la taille de l'élément à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez.

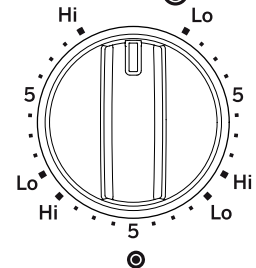
Small Burner ● Off ● Large Burner



Seulement les modèles avec un élément de surface à deux anneaux.



Small Burner ● Off ● Large Burner



Seulement les modèles avec un élément de surface à trois anneaux.

## Utiliser la Zone de Réchauffement (sur certains modèles)

### ⚠ AVERTISSEMENT

**RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE** : Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 140°F.

- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas la position de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la position de réchaud pour plus de 2 heures.

La **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, située à l'arrière centre de la surface en verre, gardera chauds à température de service, les aliments cuits. Commencez toujours avec des aliments chauds.

Ne pas utiliser pour chauffer des aliments froids. Mettre des aliments crus ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** pourrait résulter en une maladie d'origine alimentaire.

Tournez le bouton de commande à la position ON (ALLUMÉ).

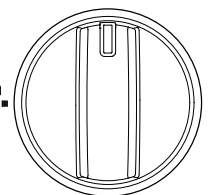
Pour les modèles utilisant les touches du pavé pour la commande de la zone de réchauffement, voir la section sur « Utiliser le Four » pour des détails supplémentaires.

Pour de meilleurs résultats, tous les aliments sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper. La température initiale, le type et la quantité d'aliments, le type de poêle, et le temps affecteront la qualité des aliments.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous enlevez des aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, puisque la batterie de cuisine et les plaques seront chaudes.

NOTE : Le réchaud de surface ne luira pas rouge comme les éléments de cuisson.

Off



Warming Zone



# Bruleurs de Surface - Modèles Sans Bouton

**NOTE :** Tout emballage protecteur doit être enlevé de toutes les parties. Il ne peut être enlevé s'il est cuit dessus.

## Surface de Cuisson en Verre Rayonnante

Le cycle du bruleur de surface s'allumera et s'éteindra pour maintenir la position de commande sélectionnée. Ceci est normal.

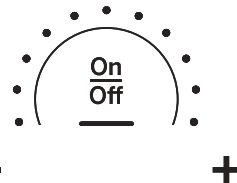
### Pour les superficies de surface de cuisson en verre:

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

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

### Pour Allumer un Bruleur de Surface :

1. Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**, puis pressez la touche **+** ou **-**.
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour choisir la position de la puissance désirée.
3. Pour les bruleurs de surface doubles et triples, pressez la touche **Burner Size (Taille du Bruleur)** pour sélectionner la taille du bruleur désirée.

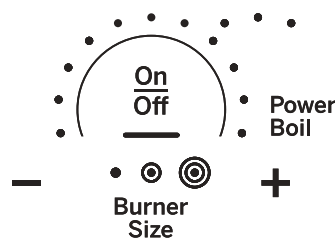
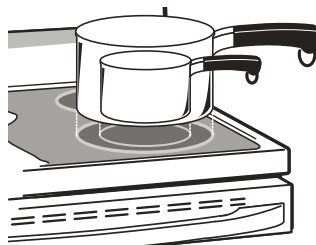


### Pour Éteindre un Bruleur de Surface :

Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**.

## Bruleurs de Surface Doubles et Triples (sur certains modèles)

Le bruleur de surface a 2 ou 3 tailles de cuisson à sélectionner pour ainsi pouvoir associer la taille de l'élément à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez.



Seulement les modèles avec un élément de surface à trois anneaux.

## Utiliser la Zone de Réchauffement

**AVERTISSEMENT** **RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE :** Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 140°F.

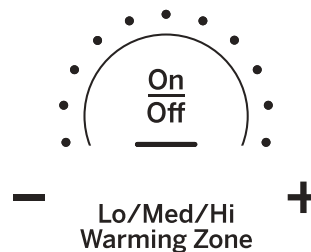
- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas la position de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la position de réchaud pour plus de 2 heures.

### Pour Utiliser la Zone de Réchauffement :

1. Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)** de la **Warming Zone (Zone de Réchauffement)**.
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour choisir la position désirée soit Lo/Med/Hi (Doux/Moyen/Vif).

### Pour éteindre la Zone de Réchauffement :

Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)** de la **Warming Zone (Zone de Réchauffement)**.



### Conseils pour la mise en conserve

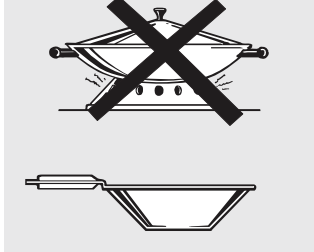
Assurez-vous que la marmite à pression est centrée sur l'élément de surface.

Assurez-vous que la marmite à pression est posée bien à plat.

Pour éviter d'être brûlé par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lors de la mise en conserve.

Utilisez des recettes et des méthodes qui proviennent de sources fiables. Elles sont disponibles auprès de fabricants comme Ball® et Kerr®.

Utilisez des marmites à fond plat. L'utilisation d'une marmite à bain-marie avec un fond nervuré peut accroître le temps d'ébullition de l'eau.



N'utilisez qu'un wok à fond plat.

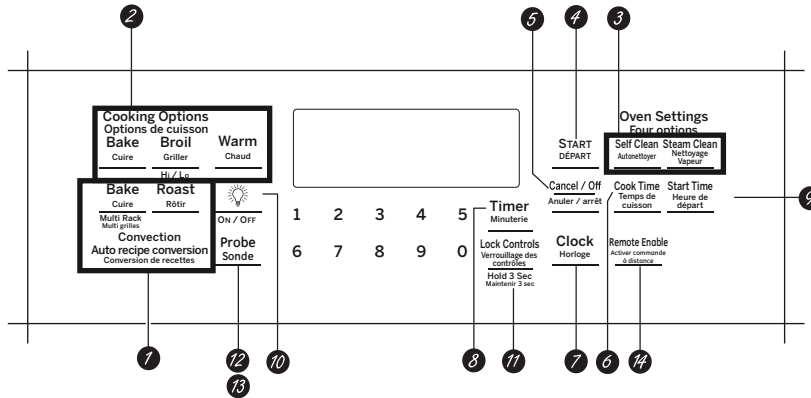
### Cuisson au wok

Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer dans un magasin de vente au détail près de chez vous.

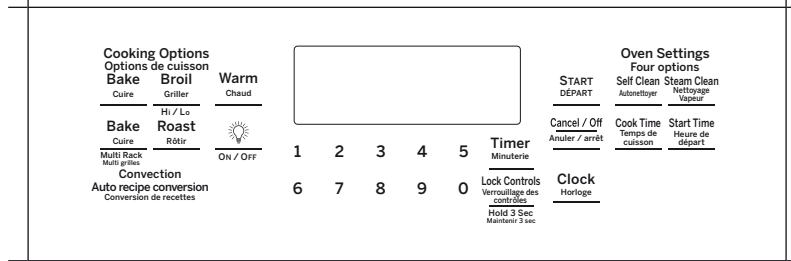
N'utilisez pas de wok muni d'un support.

N'utilisez pas un wok doté d'un fond arrondi. Vous pourriez être gravement brûlé si le wok se renversait.

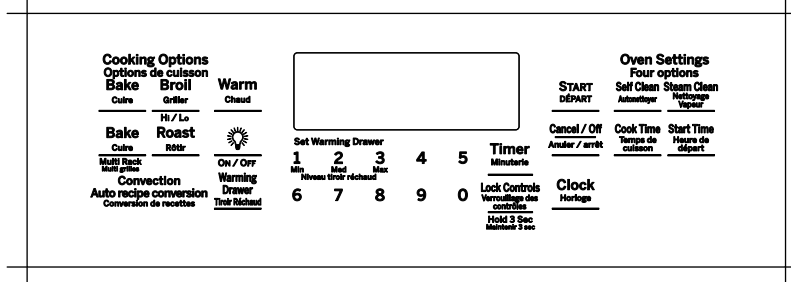
Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil. Reportez-vous au tableau de commande qui correspond à votre modèle ci-dessous.



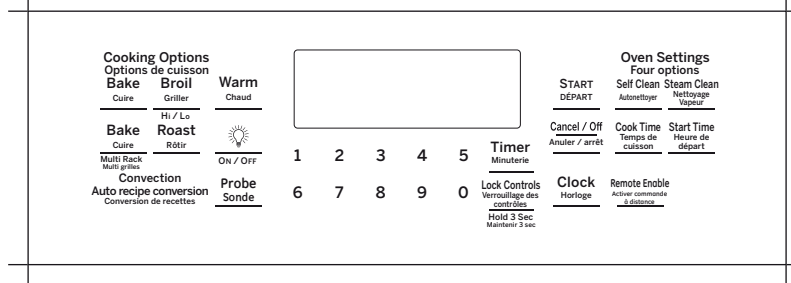
Affect PCB905



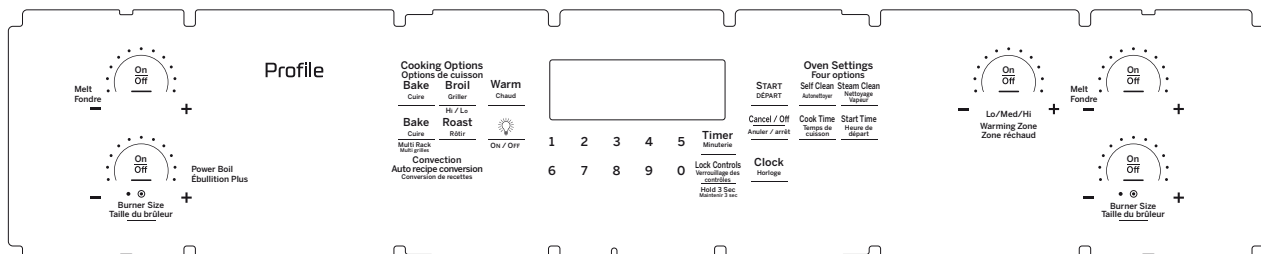
Affect PCB940



Affect PCB985



Affect PCB915



# Commandes du Four

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

**1. Modes de Cuisson à Convection :** Les modes de cuisson à convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer la performance. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four a les modes de cuisson à convection suivants: Convection Bake (Cuisson à Convection) et Convection Roast (Rôtir à Convection). Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information.

**2. Modes de Cuisson Traditionnelle :** Votre four a les modes de cuisson traditionnelle suivants : Bake (Cuisson), Broil Hi/Low (Griller Vif/Doux), et Warm (Réchauffer). Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information.

**3. Nettoyer :** Votre four a deux modes de nettoyage : Self Clean (Autonettoyage) et Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur). Voir la section Nettoyer le Four pour de l'information importante à propos de l'utilisation de ces modes.

**4. Start (Démarrer) :** Doit être appuyé pour entamer la cuisson, le nettoyage ou une fonction de chronomètre.

**5. Cancel/Off (Annuler/Éteindre) :** Annule TOUTES les opérations du four sauf l'horloge, la minuterie, le Tiroir-Réchaud et la Warming Zone (Zone de Réchauffement).

**6. Cook Time (Temps de Cuisson) :** Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de Cuisson)**, utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Ceci peut être utilisé seulement avec Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection) et Convection Roast (Rôtir à Convection).

**7. Clock (Horloge) :** Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock (Régler l'Horloge)**, puis utilisez le pavé numérique pour programmer l'horloge. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour enregistrer l'heure.

**8. Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre) :** Fonctionne comme une minuterie compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre)** et le pavé numérique pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. La minuterie compte à rebours est terminée. Pour arrêter la minuterie appuyez sur la touche **Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre)**.

**9. Delay Time (Mise en Marche Différée) :** Retarde la mise en marche du four. Utilisez ceci pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four s'allume. Appuyez sur la touche **Delay Time (Mise en Marche Différée)** et utilisez le pavé numérique pour programmer l'heure pour que le four s'allume et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Appuyez sur le mode de cuisson et la température désirés puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Un Temps de Cuisson peut également être programmé si désiré. Suivez les directions sous Cook Time (Temps de Cuisson) pour régler cette fonction. Ceci peut être utilisé seulement avec Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection), Convection Roast (Rôtir à Convection), et Self-Clean (Autonettoyage).

**NOTE :** Lorsque vous utilisez la fonction Delay Time (Mise en Marche Différée), les aliments qui s'avarièrent facilement – tel que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc – ne doivent pas être laissés pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise le développement de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule accélérera le développement de bactéries nocives.

**10. Lumière du Four :** Allume ou éteint la lumière du four.

**11. Verrouillage des Commandes :** Verrouille la commande afin que les touches appuyées ne fassent pas activer les commandes. Appuyez sur la touche **Lock Controls (Verrouillage des Commandes)**, pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller la commande. **Cancel/Off (Annuler/Éteindre)** est toujours actif, même lorsque la commande est verrouillée.

**12. Warming Drawer (Tiroir-Réchaud) (sur certains modèles) :** Gardera au chaud les aliments cuits à la température de service. Appuyez sur la touche **Warming Drawer (Tiroir-Réchaud)**. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner la position de la température. Appuyez sur **1** pour Low (Doux), **2** pour Medium (Moyen) ou **3** pour High (Vif), puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le tiroir est sous le four.

**NOTE :** La touche Cancel/Off (Annuler/Éteindre) n'éteint pas le Tiroir-Réchaud. Pour éteindre, appuyez sur la touche **Warming Drawer (Tiroir-Réchaud)**.

**13. Sonde (sur certains modèles) :** Surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque l'aliment atteint la température programmée. Insérez la sonde, programmez le mode de cuisson, et programmez la température de la sonde. Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information. La sonde peut seulement être utilisée avec Bake (Cuisson) et Convection Roast (Rôtir à Convection).

**14. Remote Enable (Activer à Distance) (sur certains modèles) :** Vous permet de contrôler votre four à distance. Pour être capable de mettre en marche le four à distance, appuyez sur la touche **Remote Enable (Activer à Distance)**, et « Remote » (« Distance ») s'éclairera sur l'affichage. Le four peut maintenant être mis en marche à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche **Remote Enable (Activer à Distance)** retirera « Remote » (« Distance ») de l'affichage et vous empêche d'être capable de mettre le four en marche à distance. Si « Remote » (« Distance ») n'est pas affiché, vous pouvez alors changer la position du four ou l'éteindre. Après avoir utilisé le four, rappelez-vous de vérifier que l'icône « Remote » (« Distance ») est affiché si vous désirez mettre en marche le four à distance à l'avenir. Pour des instructions sur comment connecter votre four, voir la feuille d'instruction « Connecter votre Four à la Connexion Internet Sans Fil ».

Il y a plusieurs fonctions spéciales différentes sur votre cuisinière.

- Pour entrer dans le menu des Fonctions Spéciales, appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez pendant trois secondes. « OFFSEt » (« COMPENSATION ») apparaîtra sur l'affichage.
- Faites défiler le menu des Fonctions Spéciales en utilisant la touche **8** pour descendre et la touche **3** pour monter.
- Pour sélectionner une fonction à changer, ou pour confirmer un changement, appuyez sur la touche **0**.
- Pour annuler un changement et retourner au menu des Fonctions Spéciales, appuyez sur la touche **6**. Pour quitter le menu des Fonctions Spéciales, appuyez la touche **6** à nouveau.

## Ajuster la Température du Four (OFFSEt) (COMPENSATION)

Cette fonction permet de régler la température de cuisson du four et de la cuisson à convection jusqu'à 35°F plus chaude ou 35°F plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte les modes Bake (Cuisson) et Convection Bake (Cuisson à Convection). Aucun autre mode de cuisson n'est affecté. En utilisant le pavé numérique pour vous guider tel que décrit ci-dessus, sélectionnez « OFFSEt » (« COMPENSATION »).

Un nombre entre positif et négatif 35 s'affichera. Utilisez les touches **8** ou **3** pour augmenter ou diminuer la valeur de compensation. Sauvegardez et confirmez en appuyant sur la touche **0**.

## Signaux de Fin de la Minuterie (End tonE)

Ceci est la tonalité qui indique la fin d'une minuterie. La tonalité peut être continue (Con bEEP) ou un bip à répétition (bEEP). Une position continue continuera à faire résonner une tonalité jusqu'à ce que un bouton sur la commande soit appuyé.

## Affichage de la Température en Fahrenheit ou Celsius (dEg Unit)

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

## Clock Configuration (Configuration de l'Horloge) (Cloc cFg)

Cette fonction spécifie comment l'heure sera afficher. Vous pouvez sélectionner un horloge 12 heures standard (12 H) ou un système horaire militaire 24 heures (24 H).

## Clock Display (Affichage de l'Horloge) (Cloc diSP)

Cette fonction spécifie si l'horloge apparait sur l'affichage. Elle peut être activée ou désactivée.

## Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes) (Auto rEciPE)

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, la Conversion Automatique des Recettes convertira automatiquement les températures de cuisson normales entrées en températures de cuisson lorsque allumé. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson à convection, elle convertit seulement les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée.

## Volume du Son (Sound)

Cette fonction permet au volume du son du four d'être ajusté entre fort (Hi), moyen (Reg), bas (lo), et éteint (Off). La commande fera résonner la tonalité du four au nouveau niveau de volume chaque fois que le niveau de volume est changé.

## Arrêt de 12 heures (2H ShutoFF)

Cette fonction éteint le four après 12 heures d'opération continue. Elle peut être activée ou désactivée.

# Mode Sabbat

La fonction mode sabbat respecte les standards présentés par Star K. Certains de ces standards qui seront remarqués par le consommateur incluent la désactivation des tonalités, la désactivation des lumières du four, et les délais d'environ 30 secondes à une minute sur les changements de l'affichage. Seulement la cuisson continue ou la cuisson chronométrée est autorisée dans le mode sabbat. Cuisiner avec le mode sabbat est un processus en deux étapes, premièrement le mode sabbat doit être réglé et puis le mode de cuisson doit être réglé.

## Régler le Mode Sabbat

- Appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales est affiché.
- Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que "SAbbAth" soit affiché et puis appuyez sur **0**. Consultez le graphique dans la section Fonctions Spéciales pour voir comment le pavé numérique est caractérisé.
- Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les options jusqu'à ce que "On" (« Allumer ») apparait sur l'affichage, puis appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sauvegarder la position. Appuyez sur **6** pour quitter le menu des Fonctions Spéciales. Un seul crochet « ] » apparaitra sur l'affichage indiquant que le mode sabbat est réglé. L'horloge ne s'affichera pas. La cuisson continue ou la cuisson chronométrée peut maintenant être programmée.

## Démarrer une Cuisson Continue

- Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
- Si la température désirée est de 350°F, appuyez sur **Start (Démarrer)**. Si une température de cuisson différente est désirée, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique ou la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température pré-réglée de cuisson, ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Consultez le graphique ci-dessous pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée.

Après un délai, un deuxième crochet « ] [ » apparaitra sur l'affichage indiquant que le four cuit.

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

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

6 = 2 heures, 7 = 2.5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3.5 heures,  
0 = 4 heures, Lock Controls (Verrouillage des Commandes) = 6 hours

## Ajuster la Température

- Appuyez sur **Bake (Cuisson)**, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique et la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température pré-réglée de cuisson différente, et appuyez sur **Start (Démarrer)**.
- Puisque aucune information n'est fournie pendant le changement de température, un thermomètre à four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

## Démarrer une Cuisson Chronométrée

- Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
- Si la température désirée est de 350°F, utilisez les touches **6** jusqu'à **0** du pavé numérique ou la touche **Lock Control (Verrouillage des Commandes)** pour sélectionner un temps de cuisson. Si une température de cuisson autre que 350°F est désirée, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique ou la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, ensuite sélectionnez le temps de cuisson. Consultez le graphique sur cette page pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée.
- Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Après un délai, un deuxième crochet « ] [ » apparaitra sur l'affichage indiquant que le four cuit. Lorsque le temps de cuisson expire, l'affichage changera à un seul crochet « ] » indiquant que le four ne cuit plus. Aucune tonalité ne résonnera lorsque le temps de cuisson est terminé.

## Quitter le Mode Sabbat

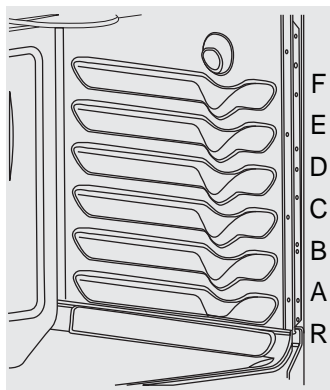
Quitter le mode sabbat devrait être fait après que le sabbat soit terminé.

- Appuyez sur **Cancel/Off (Annuler/Éteindre)** pour terminer n'importe quel mode qui peut fonctionner.
- Appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales est affiché.
- Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que "SAbbAth" soit affiché, puis appuyez sur **0**.
- Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les options jusqu'à ce que "OFF" (« ÉTEINDRE ») s'affiche et appuyez sur **0** pour sauvegarder la position. Appuyez sur la touche **6** pour quitter le menu des Fonctions Spéciales.

## Note Pour les Pannes d'Électricité en Mode Sabbat

Si une panne d'électricité se produit pendant que le four est en mode sabbat, l'unité retournera au mode sabbat lorsque l'électricité est restaurée, cependant le four reviendra à l'état éteint même s'il était en train de faire un cycle de cuisson lorsque la panne d'électricité s'est produite.

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.



Le nombre de positions de grille peut varier selon le modèle.

Le four possède 6 positions de grille.

Il dispose également d'une position basse spéciale (R) pour les articles très volumineux, comme une grosse dinde.

### Avant de commencer...

Les grilles possèdent des crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement, elles s'arrêtent avant de complètement sortir du four et ne basculent pas.

Lorsque vous mettez des ustensiles dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent.

Sur certains modèles, l'élément de cuisson se situe sous la sole du four. Ne posez pas d'aliments à même la sole du four pour les faire cuire.

**Pour retirer une grille**, tirez-la vers vous, soulevez-en l'avant et sortez-la.

**Pour remettre une grille**, placez son extrémité (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.



Lorsque vous utilisez une grille en position basse (A), faites attention au moment de la retirer. Nous vous conseillons de sortir la grille de plusieurs pouces (une dizaine de centimètres), puis de la retirer complètement en la tenant par les côtés à l'aide de poignées. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous posez la main au milieu de la grille pour la sortir. Faites attention à ne pas brûler votre main sur la porte lorsque vous utilisez la grille en position basse (A).

### 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 gênerait la circulation de l'air chaud et affecterait les résultats de cuisson.

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.

### Grilles coulissantes (certains modèles)

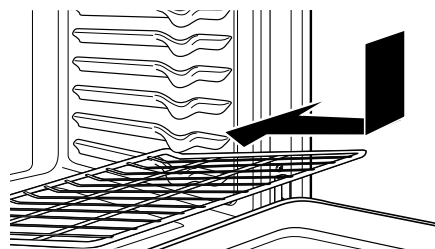
Les grilles coulissantes sont dotées d'un cadre qui se bloque des deux côtés des supports de grille. Une fois le cadre bloqué en position, tirez toujours sur la grille en la saisissant par le rail avant supérieur jusqu'à la position d'arrêt pour déposer ou retirer des ustensiles de cuisson.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant à base de graphite livré avec votre four. Retirez la grille du four, enlevez tous les résidus qui se trouvent dans les glissières avec un essuie-tout, secouez le contenant de lubrifiant à base de graphite et appliquez 4 gouttes dans les deux glissières inférieures gauche et droite. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.

Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous à la section « Assistance et accessoires » au début du présent manuel.

### Pour retirer une grille coulissante

1. Assurez-vous que la grille est bien insérée jusqu'au fond du four.
2. Saisissez fermement les rails avant supérieurs et inférieurs, tirez la grille vers vous, inclinez la partie avant vers le haut, puis sortez la grille.



### Pour remplacer une grille coulissante :

1. Placez la partie recourbée de la grille sur les supports de grille.
2. Inclinez la partie avant de la grille, puis insérez-la dans le four.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile à cuisson. N'endiguez pas les glissières de grille avec de l'huile.

# Utilisation du four

**⚠ ATTENTION** N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou revêtement à four pour couvrir le fond du four. Ces objets peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque de choc, de fumée ou d'incendie. Les dommages dus à une utilisation incorrecte de ces objets ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour attraper les renversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à plusieurs pouces sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire, et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2" des parois du four pour permettre une circulation correcte de la chaleur.

## Batterie de Cuisine

### Directives pour la Batterie de Cuisine

Le matériel, la finition, et la taille de la batterie de cuisine affectent la performance de la cuisson.

Les poêles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent la chaleur plus rapidement que les poêles légères et brillantes. Les poêles qui absorbent la chaleur plus rapidement peuvent donner une croute plus brune, croustillante, et épaisse. Si vous utilisez une batterie de cuisine foncée et recouverte d'un enduit vérifiez les aliments plus tôt que le temps minimum de cuisson. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de batterie de cuisine envisagez de réduire la température du four de 25°F la prochaine fois.

Les moules brillants peuvent produire des pâtisseries telles que gâteaux et biscuits cuites plus également.

Les moules en verre ou en céramique chauffent lentement mais conservent bien la chaleur. Ces types de moules fonctionnent bien pour des plats tels que tartes et crèmes renversées.

Les moules métalliques chauffent lentement et peuvent réduire les fonds dorés.

Gardez la batterie de cuisine propre pour encourager un chauffage uniforme.

## Modes de Cuisson

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

### Modes de Cuisson et de Rôtissage

Sélectionnez un mode pour cuire ou rôtir basé sur le type et la quantité d'aliment que vous préparez. Lorsque vous préparez des aliments cuits tels que des gâteaux, biscuits, et pâtisseries préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour le positionnement des aliments. Si aucune directive n'est fournie, centrez les aliments dans le four.

#### Cuisson Traditionnelle

Le mode de cuisson traditionnelle est destiné à une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise principalement la chaleur de l'élément inférieur mais également de l'élément supérieur pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le préchauffage est généralement recommandé lorsque vous utilisez ce mode.

#### Cuisson à Convection

Le mode de cuisson à convection est destiné à cuire sur de multiples grilles simultanément. Ce mode utilise la chaleur de l'élément arrière mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, avec le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'égalité de cuisson. Votre four est équipé de Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes), alors il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long pour de multiples grilles que ce qui serait prévu pour une seule grille. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Convection Bake (Cuisson à Convection)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Préchauffez toujours lorsque vous utilisez ce mode.

### Rôtir à Convection

Le mode de rôtissage à convection est destiné à rôtir des coupes de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs, et arrières avec le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer la dorure et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que le temps suggéré dans la recette lorsque vous utilisez ce mode ou utilisez une sonde à viande. Pout utiliser ce mode appuyez sur la touche **Convection Roast (Rôtir à Convection)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

### Modes de Rôtissage

Surveillez les aliments de près pendant le rôtissage. Soyez prudent lors du rôtissage à la position de la grille supérieure puisque placer des aliments plus près de l'élément de rôtissage augmente la fumée, les éclaboussures, et la possibilité de feux de graisse. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément de rôtissage.

Essayez de griller les aliments que vous feriez normalement cuire sur le gril. Ajustez la position de la grille pour ajuster l'intensité de la chaleur qui arrive aux aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de rôtissage lorsqu'une surface saisie et un intérieur saignant sont désirés. Les aliments plus épais et les aliments qui requiert être bien cuit doivent être grillés sur la position de la grille la plus éloignée du gril ou en utilisant Broil Lo (Griller Doux).



## Broil Hi (Griller Vif)

Le mode traditionnel griller vif utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez Broil Hi (Griller Vif) pour des coupes de viande plus minces et/ou des aliments que vous préférez moins saignants à l'intérieur. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Broil (Griller)** une fois et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

## Broil Lo (Griller Doux)

Le mode traditionnel griller doux utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments minutieusement tout en dorant la surface. Utilisez Broil Lo (Griller Doux) pour des coupes de viande plus épaisses et/ou des aliments que vous aimez bien cuits. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche Broil (Griller) deux fois et ensuite appuyez sur Start (Démarrer). Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

## Réchauffer

Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Warm (Réchauffer) ensuite appuyez sur Start (Démarrer). Couvrez les aliments qui ont besoin de rester moelleux et ne couvrez pas les aliments qui doivent être croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas le réchaud pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins croustillants, des croustilles ou des céréales sèches. Il est également recommandé que les aliments ne soient pas réchauffés pendant plus de 2 heures.

## Sonde (sur certains modèles)

La température interne des aliments est utilisée fréquemment comme un indicateur de cuisson, particulièrement pour les rôtis et la volaille. Le mode Probe (Sonde) surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque la température interne des aliments atteint la température programmée.

Les températures minimales pour la sécurité alimentaire peuvent être trouvées au [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov). La sonde de température peut seulement être utilisée avec les modes Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection), et Convection Roast (Rôtir à Convection).

Pour utiliser la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur la touche du mode de cuisson désiré (**Bake (Cuisson)**, **Convection Bake (Cuisson à Convection)**, ou **Convection Roast (Rôtir à Convection)**) et entrez la température de cuisson désirée.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (voir Directives de Positionnement Approprié de la Sonde dans cette section).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans la prise en s'assurant qu'elle est complètement insérée. Soyez prudent, les parois du four et la prise de la sonde sont chauds.
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche **Probe (Sonde)** et en entrant la température désirée pour l'aliment. La température interne maximum de l'aliment que vous pouvez régler est de 200°F.

Pour utiliser la sonde sans le préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (voir Directives de Positionnement Approprié de la Sonde dans cette section).
2. Placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans la prise dans le four.
3. Programmez les modes sonde et de cuisson désirés en appuyant sur la touche **Probe (Sonde)** et en entrant la température des aliments désirée, ensuite en pressant la touche de mode de cuisson (**Bake (Cuisson)**, **Convection Bake (Cuisson à Convection)**, ou **Convection Roast (Rôtir à Convection)**) et en entrant la température de cuisson désirée.

## Directives de Positionnement Approprié de la Sonde

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée dans un plat de cuisson suivez ces directives pour un positionnement approprié de la sonde.

- Insérez entièrement la sonde dans la viande, jusqu'au manche, de telle façon que la pointe de la sonde soit au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- La sonde ne doit pas toucher d'os, de gras ou de cartilage.
- Pour une volaille entière insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour des rôtis désossés, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un os charnu de jambon ou d'agneau, insérez la sonde dans le centre du plus grand muscle inférieur ou articulation.
- Pour des ragouts ou des plats tels que pain de viande, insérez la sonde dans le centre du plat.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies dans la partie la plus charnue, parallèle à la colonne vertébrale.

Vérifiez la température à d'autres endroits dans l'aliment avec un thermomètre pour aliments une fois que la température de la sonde est atteinte pour vous assurez que toutes les portions de l'aliment ont atteint les températures désirées.

## Directives des Soins de la Sonde

- L'utilisation de sondes autres que celle fournie avec ce produit peut provoquer des dommages à la sonde.
- Utilisez les manches de la fiche et de la sonde lorsque vous les insérez et les enlevez de la viande et de la prise.
- Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous l'enlevez.
- Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant de l'insérez.
- Pour éviter des possibles brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'autonettoyage ou de nettoyage à la vapeur.
- N'entreposez pas la sonde à l'intérieur du four.

# Guide de Cuisson

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

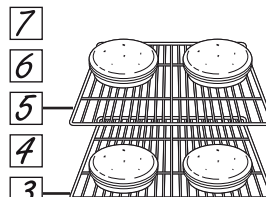
Service à la clientèle

TYPE D'ALIMENTS	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITION(S) RECOMMANDÉE(S) DE LA/LES GRILLE(S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
<b>Pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, grands gâteaux rectangulaires, gâteaux Bundt, muffins, pains éclair sur une seule grille	Cuisson	3	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Gâteaux à étages* sur de multiples grilles	Cuisson Cuisson à Convection	3 et 5	Assurez un courant d'air convenable (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux mousseline (génoise)	Cuisson	1	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Biscuits, pains briochés, scones sur une seule grille	Cuisson	3	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Biscuits, pains briochés, scones sur de multiples grilles	Cuisson à Convection	3 et 5 2, 4, et 6	Assurez un courant d'air convenable.
<b>Boeuf &amp; Porc</b>			
Hambourgeois	Griller Vif	6	Utilisez une poêle à griller; déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Steaks & Côtelettes	Griller Vif	6	Utilisez une poêle à griller; déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Rôtis	Cuisson Rôtir à Convection	3 ou 4	Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Cuisson Rôtir à Convection	3 ou 4	Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller.
Poitrines, pilons, cuisses de poulet avec os	Griller Vif	2	Si pané ou recouvert de sauce évitez les modes Griller Vif. Grillez le côté de la peau vers le bas premièrement. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance lorsque vous grillez, centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
	Griller Doux Cuisson	2 ou 3	
Poitrines de poulet désossées	Griller Doux Cuisson	2 ou 3	Déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage et vers le haut pour plus de grillage/dorure lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance lorsque vous grillez, centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Dinde entière	Cuisson Rôtir à Convection	1 ou 2	Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller.
Poitrine de dinde	Cuisson Rôtir à Convection	2 ou 3	Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller.
Poisson	Griller Doux	6 (1/2 pouce ou moins) 5 (>1/2 pouce)	Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Ragouts	Cuisson	4	
<b>Plats cuisinés surgelés</b>			
Pizza, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, amuse-gueules sur une seule grille	Cuisson	4	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Pizza, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, amuse-gueules sur de multiples grilles	Cuisson Cuisson à Convection	3 et 5	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.

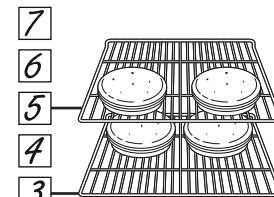
\*Lorsque vous faites cuire quatre étages de gâteau à la fois avec cuisson traditionnelle, utilisez les grilles 3 et 5.

\*Lorsque vous faites cuire quatre étages de gâteau à la fois avec cuisson à convection, utilisez les grilles 3 et 5.

Cuisez les aliments minutieusement pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être trouvées au [www.isitdoneyet.gov](http://www.isitdoneyet.gov). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments.

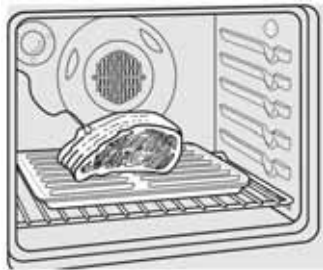


Position de la grille pour Cuisson Traditionnelle, les gâteaux à l'avant de la grille 3 et à l'arrière de la grille 5.

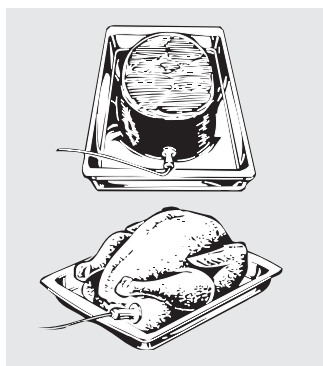


Position de la grille pour Cuisson à Convection, les gâteaux à l'arrière de la grille 3 et à l'avant de la grille 5.

Pour plusieurs types d'aliments, plus particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne constitue la meilleure indication de cuisson. La sonde de température vous facilite la vie en cuisant les aliments juste comme vous les aimez.



La sonde thermique est munie d'une sonde de type brochette d'un côté et d'une fiche de l'autre côté, qui se branche dans la prise du four.



## ATTENTION

Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.

Utilisez une sonde différente de celle fournie avec ce four risque d'endommager la sonde ou les commandes du four.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans les aliments et la prise ou les en retirez.

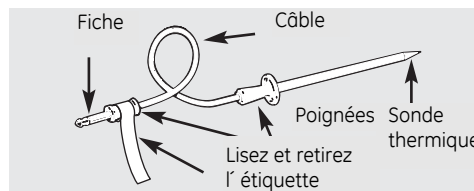
Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.

Pour ne pas casser la sonde, assurez-vous que les aliments dans lesquels vous allez l'insérer sont complètement décongelés.

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur un trépied ou sur une grille de la lèche-frite, suivez ces instructions pour placer la sonde correctement.

**Introduisez complètement la sonde dans la viande. Elle ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.**

**REMARQUE :** Si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, vous risquez d'obtenir de piètres résultats de cuisson, car la sonde détectera la température de l'air et non celle des aliments.



Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou la cuisson au gril.

Ne rangez pas la sonde dans le four.

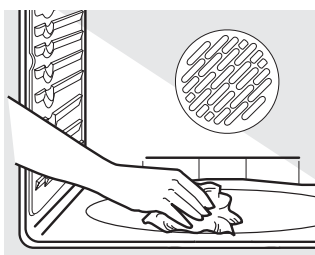
Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans leur partie la plus charnue. Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle le plus bas.

Insérez la sonde au centre des plats comme le pain de viande ou les cocottes.

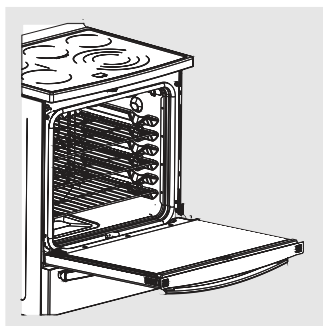
Pour une dinde entière, insérez la sonde par en dessous, dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse, parallèlement à cette dernière.

**REMARQUE :** L'autonettoyage et le gril ne fonctionnent pas si la sonde de température est branchée.

## Utilisation de l'autonettoyage



Essuyez les saletés importantes sur la sole du four.



Essuyez doucement l'intérieur en verre de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de nettoyeurs avec des fibres, abrasifs ou à base d'ammoniaque.

### Avant de procéder à l'autonettoyage

## AVERTISSEMENT

**RISQUE D'INCENDIE :** Essuyez la graisse et les résidus alimentaires sur la sole du four avant l'autonettoyage. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie dans le four.

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 lèche-frite, la grille de lèche-frite, la sonde, tous les ustensiles et le papier d'aluminium du four.

### REMARQUE :

- Si votre four possède des grilles argentées brillantes, retirez-les avant de procéder à l'autonettoyage.
- 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.
- Si votre four possède des grilles avec revêtement en porcelaine gris, celles-ci peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant de la cuisinière, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être

nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau très chaude et des tampons en laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub®. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le. Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte.

**IMPORTANT :** Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières.

Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

- **Retirez l'excès de projections** dans la cavité du four **avant** de lancer l'autonettoyage. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Les gros débordements peuvent produire une fumée dense ou provoquer un incendie s'ils sont soumis à une température élevée. **NE LAISSEZ PAS** des projections d'aliments acides ou contenant un fort taux de sucre (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tarte) sur la surface, car ils pourraient créer des taches opaques même après le nettoyage.

# Nettoyer la Cuisinière

Sécurité

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur) ou Self Clean (Autonettoyage). Les renversements de marinades, jus de fruits, sauces tomate et sauces pour badigeonner contenant des acides peuvent causer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, ensuite nettoyez et rincez.

## Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs à four, nettoyeurs abrasifs, détergents forts liquides, laine d'acier, tampon à récurer, ou poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et une solution aqueuse.

Rincez avec de l'eau claire et sécher avec un chiffon doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante.

Mode d'emploi

## Mode de Nettoyage à la Vapeur

Le nettoyage à la vapeur est destiné à nettoyer des petits débordements en utilisant de l'eau et une température de nettoyage plus basse que pour l'autonettoyage. Pour utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les saletés du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur la touche Steam Clean (Nettoyage

à la Vapeur) et puis appuyez sur Start (Démarrer). La porte du four verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à vapeur de 30 minutes puisque ceci diminuera la performance du cycle de nettoyage à la vapeur. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur la porte déverrouillera. Essuyez tout excès d'eau et toute saleté restante.

Entretien et nettoyage

## Mode d'Autonettoyage

Lisez les Instructions de Sécurité pour l'Autonettoyage du Four au début de ce manuel avant d'utiliser le mode Self Clean (Autonettoyage). L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four verrouillera lorsque vous utilisez cette fonction. Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés du four. Retirez tous les objets du four autres que les grilles émaillées (de couleur foncée). Les grilles brillantes ou gris argenté, la sonde à viande, et toute batterie de cuisine et autres objets doivent être retirés du four avant d'amorcer un cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez sur la touche Self Clean (Autonettoyage) et une durée d'autonettoyage par défaut s'affichera. Le temps de nettoyage peut être changé à n'importe quelle durée entre 3:00 et 5:00 heures en utilisant le pavé numérique pour entrer une durée différente et en appuyant sur Start (Démarrer). Pour les fours extrêmement sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous désirez utiliser la durée par défaut, appuyez sur la touche Start (Démarrer) immédiatement après avoir appuyé sur la touche Clean (Nettoyage). Le four s'éteindra automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte restera verrouillée jusqu'à ce que le four n'ait refroidi. Après que le four ait refroidi, essuyez toutes les cendres du four. Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte pendant le premier cycle d'autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant du four et sur la porte à l'extérieur du joint nécessitera d'être nettoyé à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que SoftScrub®. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez. Ne nettoyez pas le joint. Le matériel en fibre de verre du joint de la porte du four ne peut pas supporter l'abrasion. Il est essentiel pour le joint de rester intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou s'effiloche, remplacez-le. Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière du four est éteinte.

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est extrêmement délicate aux émanations dégagées par n'importe quelle cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée.

### Sur Certains Modèles:

Les brûleurs de surface sont automatiquement désactivés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs de surface sont éteintes en tout temps pendant le cycle d'autonettoyage. N'importe quel brûleur de surface qui est réglé à une position « on » (« allumer ») pendant que le cycle d'autonettoyage fonctionne s'allumera automatiquement après que le cycle d'autonettoyage est fini, et pourrait avoir pour conséquence d'être allumé sans surveillance. Attendez jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit fini pour régler et utiliser les brûleurs de surface.

Dépannage

## Grilles

Toutes les grilles peuvent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse. Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité du four pendant l'autonettoyage. Les grilles peuvent être plus difficiles à

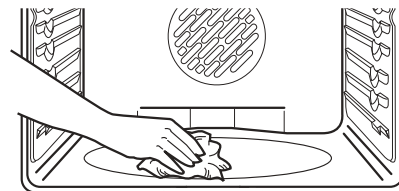
faire glisser, particulièrement après un autonettoyage. Mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et frottez sur les bords gauche et droit.

Service à la clientèle

## Éléments Chauffants du Four

Ne nettoyez pas l'élément de grillage. Toute saleté brûlera lorsque les éléments sont chauffés.

L'élément de cuisson n'est pas exposé et est sous le plancher du four. Nettoyez le plancher du four avec de l'eau chaude savonneuse.



Essuyez la saleté abondante sur le fond du four.

## ⚠ AVERTISSEMENT

**RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE :** Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 60°C (140°F).

- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas les positions de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- Ne réchauffez pas d'aliments pour plus de 2 heures.

Le tiroir réchaud gardera chauds à température de service, les aliments cuits. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas pour chauffer des aliments froids exceptés pour rendre croustillants des craquelins, frites ou céréales sèches.



### Pour Utiliser le Tiroir Réchaud

Pressez la touche **WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD)**. « WARMER ON » (RÉCHAUD ALLUMÉ) et « 1 » sont allumés sur l'affichage et « Set » (Régler) commence à clignoter. Sur le pavé numérique, pressez **1** pour Doux, **2** pour Moyen ou **3** pour Vif. L'affichage « 1 » change correspondant au chiffre sélectionné. Le tiroir réchaud se met automatiquement en marche après avoir pressé **1, 2** ou **3**.

« WARMER ON » (RÉCHAUD ALLUMÉ) et le chiffre restent allumés. « Set » (Régler) arrête de clignoter. Sur certains modèles appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

Sur certains modèles il n'y a que deux niveaux, **1** pour Doux et **2** pour Vif.

Pour annuler, pressez la touche **WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD)**.

**NOTE :** Presser la touche **CLEAR/OFF (ENLEVER/ÉTEINDRE)** n'éteint pas le tiroir réchaud.

### Lorsque vous Utilisez le Tiroir Réchaud

Le tiroir réchaud gardera chauds les aliments cuits. Commencez toujours avec des aliments chauds. Ne pas utiliser pour chauffer des aliments froids exceptés pour rendre croustillants des craquelins, frites ou céréales sèches.

**Ne pas recouvrir le tiroir réchaud ou la poêle avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est un excellent isolant et piègera la chaleur en-dessous. Ceci détraquera la performance du tiroir et pourrait endommager le vernis intérieur.**

**Permettez approximativement 25 minutes pour le préchauffage du tiroir réchaud.**

- Ne mettez pas de liquide ou eau dans le tiroir réchaud.

■ Tous les aliments placés dans le tiroir réchaud devraient être recouverts avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper.

■ Les aliments devraient être gardés chauds dans leurs récipients de cuisson ou transférés dans un plat de service à l'épreuve de la chaleur.

**NOTE :** Les récipients en plastique ou la pellicule plastique fondra si en contact direct avec le tiroir, poêle ou un ustensile chaud. Le plastique fondu peut ne pas s'enlever et n'est pas couvert sous votre garantie.

- Enlevez les cuillères de service, etc., avant de placer les récipients dans le tiroir réchaud.

### Graphique de Sélection de Température

Pour garder plusieurs aliments différents chauds, réglez la commande pour l'aliment nécessitant le réglage le plus élevé.

- La température, le type et la quantité d'aliments, et le temps affecteront la qualité des aliments.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir.
- Avec de grandes charges il peut être nécessaire d'utiliser une position plus élevée du tiroir réchaud et de recouvrir quelques aliments cuits.

- N'utilisez pas de récipients en plastique ou pellicule plastique.

Type d'Aliments	Positions de Commande
Ragouts	MED/2
Chili	HI/3
Pizza	MED/2
Pommes de terre, au four	HI/3
Croustilles de Tortilla	LO/1
Gaufres	LO/1

### Pour Rendre Croustillants des Articles Rassis

- Mettez les aliments dans des plats ou poêles à bords bas.
- Préchauffez à la commande **LO/1**.
- Vérifiez la croustillance après 45 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire.

### To Warm Serving Bowls and Plates

## ⚠ AVERTISSEMENT

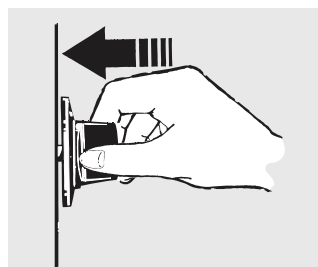
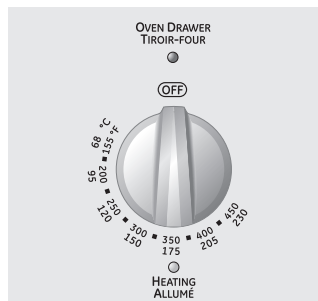
Les plats seront chauds. Utilisez des maniques lorsque vous enlevez des plats chauds.

Pour réchauffer des bols et assiettes de service, régler la commande à **LO/1**.

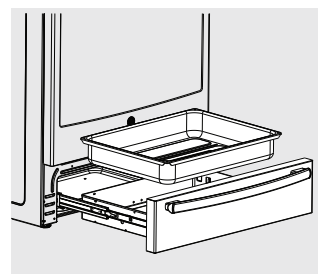
- Utilisez seulement des plats à l'épreuve de la chaleur.
- Si vous voulez chauffer de la vaisselle en porcelaine fine, veuillez vérifier avec le fabricant ou sur les plats pour leur tolérance maximale à la chaleur.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides tout en préchauffant le tiroir.

## Utilisation du tiroir de cuisson (certains modèles)

Le tiroir de cuisson peut être utilisé pour cuire des aliments avec les mêmes durées et températures qu'avec un four standard. Les aliments qui conviennent parfaitement à la cuisson dans le tiroir de cuisson comprennent les pizzas, les aliments surgelés, les plats en cocotte, les biscuits, les petits pains et divers types de dessert.



Poussez le bouton du tiroir de cuisson et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.



### Pour utiliser le tiroir de cuisson

- 1 Poussez le bouton du tiroir de cuisson et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.
- 2 Laissez le tiroir de cuisson préchauffer.
  - Le voyant lumineux de MARCHE est situé au-dessus du bouton et s'allume lorsque le bouton est sur une position de marche. Il reste ALLUMÉ jusqu'à ce que le bouton soit mis sur la position d'ARRÊT.
  - Le voyant lumineux « Allumé » est situé sous le bouton et s'allume lorsque les éléments chauffants fonctionnent. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant lumineux « Allumé » s'éteint pour la première fois après que le bouton ait été mis en position de marche.

### REMARQUES :

- Utilisez toujours la grille de tiroir incluse lorsque vous vous servez du tiroir de cuisson.
- Le tiroir de cuisson ne peut être utilisé pendant l'autonettoyage du four.
- Ne mettez pas d'aliments, de papier d'aluminium ou d'ustensile directement sur le fond du tiroir de cuisson. Utilisez toujours la grille de tiroir fournie.
- Si les aliments doivent être couverts, n'utilisez que du papier d'aluminium ou des couvercles qui résistent aux températures de cuisson. N'utilisez pas de plastique.
- Les aliments cuits dans le tiroir de cuisson doivent avoir une hauteur maximum de 8,9 cm (3-1/2 po).
- Ne mettez pas de liquides dans le tiroir de cuisson.
- Ne mettez jamais de plastique, de papier, d'aliments en conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir de cuisson.

Le tiroir de cuisson utilise moins d'énergie que le four. Les durées de préchauffage suivantes sont nécessaires :

Température désirée du four inférieur	Durée du préchauffage
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	10 minutes
176,7 °C (350 °F)	15 minutes
218,3 °C (425 °F)	25 minutes

### Lors de l'utilisation du réglage de maintien au chaud du tiroir de cuisson

Le réglage de MAINTIEN AU CHAUD du tiroir de cuisson peut être utilisé pour conserver les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage de MAINTIEN AU CHAUD pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants.

**REMARQUE :** La température, la quantité et le type d'aliments, ainsi que le contenant et la durée pendant laquelle les aliments restent dans le tiroir affecteront la qualité et la température finale des aliments.

Poussez le bouton et tournez-le pour le mettre sur le réglage de maintien au chaud.

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



## **AVERTISSEMENT**

Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de la cuisinière et des blessures.

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

Attrapez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour veiller à ce que le fini de l'appareil ne soit pas endommagé lorsque vous enlevez la colle

laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

**REMARQUE :** Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après cuisson.

### **Boutons de commande**

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

Assurez-vous que les boutons sont à la position d'**ARRÊT** et tirez-les hors des tiges pour les nettoyer.

Les boutons peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les replacer.

Remplacez les boutons à la position d'**ARRÊT** pour assurer un positionnement adéquat.

### **Tableau de commande**

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

Consultez les renseignements sur le Verrouillage des commandes dans la section Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun abrasif quel qu'il soit. Réactivez les touches après le nettoyage.

### **Surfaces peintes**

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

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

### **Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)**

**N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface.**

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède 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 nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Pour toute question concernant l'achat de produit de nettoyage ou à polir pour appareil en acier inoxydable ou pour connaître l'emplacement du détaillant le plus près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

**Centre national des pièces 1 800 661-1616**  
[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

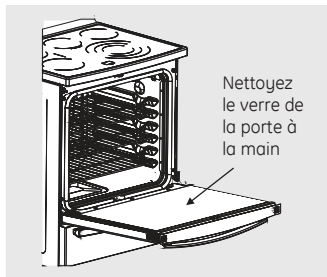
### **Surface de cuisson en émail vitrifié (certains modèles)**

Le fini en émail vitrifié est robuste, mais cassable lorsqu'utilisé de façon inappropriée. Ce fini résiste aux acides. Cependant, les éclaboussures provenant d'aliments acides (jus de fruit, tomate ou vinaigre) ne devraient pas être laissées sur le fini.

Si des produits acides se renversent sur la surface de cuisson quand elle est chaude,

utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour l'essuyer immédiatement. Lorsque la surface de cuisson aura refroidi, lavez-la avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

Pour tout autre type d'éclaboussure (de graisse par exemple), lavez la surface refroidie avec de l'eau et du savon ou des nettoyants en poudre. Rincez bien. Polissez-la avec un chiffon doux.



Ne frottez et ne nettoyez pas le joint du four — il présente une très faible résistance à l'abrasion. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé de quelque manière que ce soit, vous devez le faire remplacer.

## Nettoyage de la porte

### Nettoyage de l'intérieur de la porte :

- Essayez doucement l'intérieur en verre de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de nettoyants avec des fibres, abrasifs ou à base d'ammoniaque.

### Nettoyage de l'extérieur de la porte :

- Utilisez de l'eau et du savon pour bien nettoyer le haut, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre pour le nettoyage du verre de la porte. Ne laissez pas de l'eau couler dans les ouvertures des événements.

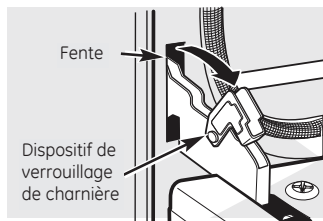
- Si une tache persiste sur les finitions des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats.
- Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou d'abrasif fort sur l'extérieur de la porte.

## Porte de four amovible (certains modèles)

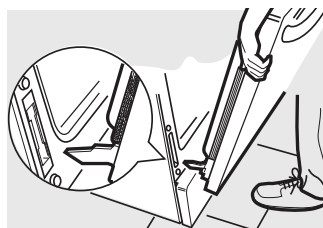
**La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer.**

*Ne soulevez pas la porte par sa poignée.*

### Pour enlever la porte :



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



Position de retrait

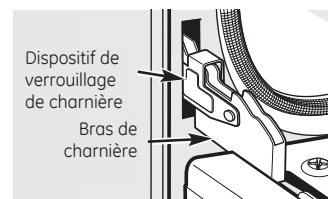
- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas (vers le cadre de la porte) pour les déverrouiller. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut s'avérer nécessaire.
- 3 Attrapez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
- 4 Fermez la porte de manière à ce qu'elle soit en position de retrait, à mi-chemin entre la position d'arrêt du gril et la fermeture totale de la porte.
- 5 Soulevez la porte et tirez dessus jusqu'à ce que le bras de charnière soit sorti de la fente.

### Pour remettre la porte en place :

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



- 2 Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches des bras de charnière sur le bas des fentes de charnière. Les encoches des bras de charnière doivent être bien en place, dans le bas des fentes.
- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches ne reposent pas correctement sur le bas des fentes.
- 4 Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut, contre le cadre avant de la cavité du four, pour les verrouiller.



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

- 5 Fermez la porte du four.



### **Grilles de four**

Toutes les grilles de four peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre. Les grilles avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées.

Les grilles recouvertes de nickel peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, mais elles perdront de leur lustre et glisseront moins bien. Une fois les grilles de four nettoyées à la main ou dans le four, il faut graisser leurs bords latéraux avec une légère couche d'huile végétale. Cela permet de les faire facilement glisser pour les mettre dans le four et les en sortir.

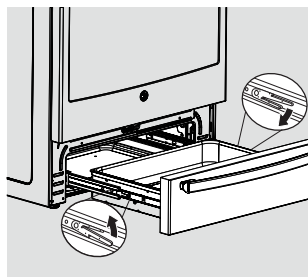
**Sécurité**

**Mode d'emploi**

**Entretien et nettoyage**

**Dépannage**

**Service à la clientèle**



### Tiroir amovible (modèles à tiroir-réchaud uniquement)

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

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

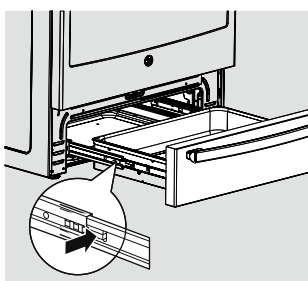
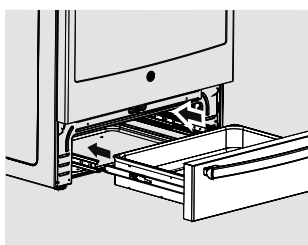
#### Pour enlever le tiroir :

- 1 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.

- 2 Ramenez le dispositif de dégagement du rail gauche vers le haut et celui du rail droit vers le bas tout en tirant le tiroir pour le dégager.

#### Pour remettre le tiroir en place :

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



### Tiroir amovible (modèles à tiroir de cuisson uniquement)

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

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

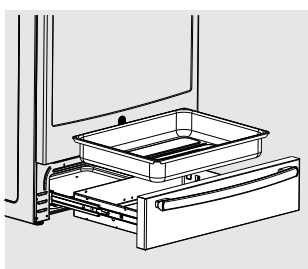
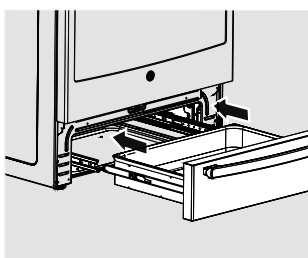
#### Pour enlever le tiroir :

- 1 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.

- 2 Appuyez sur les languettes des deux côtés tout en tirant le tiroir pour le dégager.

#### Pour remettre le tiroir en place :

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



### Plateau amovible de tiroir de cuisson

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

**REMARQUE :** Laissez le tiroir de cuisson refroidir avant d'enlever le plateau.

**REMARQUE :** Essuyez rapidement les éclaboussures, après chaque utilisation.

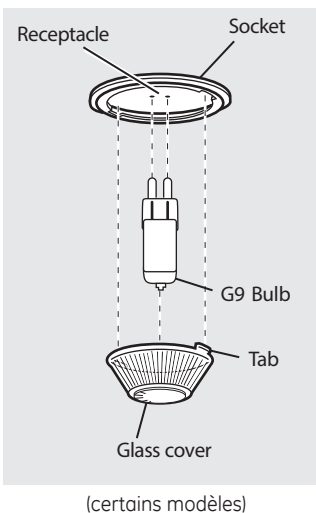
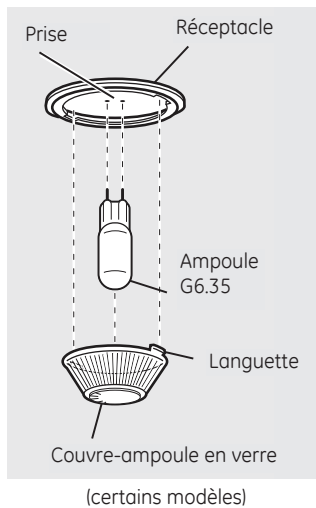
- Le plateau du tiroir de cuisson ne doit pas être rangé, utilisé ou nettoyé (par l'autonettoyage) dans le four.
- Le tiroir de cuisson dispose d'un plateau amovible pour un nettoyage facilité. Nettoyez avec de l'eau savonneuse très chaude et une éponge ou un torchon. Séchez à l'aide d'un linge propre. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour four, tel que Easy-Off®. Assurez-vous de suivre les instructions sur le nettoyant pour four. Remettez le plateau dans le tiroir de cuisson.

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

## ⚠ ATTENTION

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



### Remplacement de l'ampoule du four

#### Pour retirer le couvre-ampoule :

**1** Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.

**2** À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule en tirant dessus.

#### Pour remettre la plaque de protection :

**1** Utilisez une ampoule halogène de 130 V qui ne dépasse pas 50 W. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type que celle qui a été retirée. Votre modèle est équipé d'un des deux types illustrés à gauche. Pour déterminer quelle ampoule est appropriée, vérifiez les bornes de celle-ci. Les ampoules dotées de 2 broches droites sont des G6.35. Les ampoules dotées de 2 bornes en forme de boucle sont des G9. **(Ne les interchangez pas.)** Vérifiez que l'ampoule de rechange a une tension nominale de 120 ou 130 V (et NON 12 V).

**2** À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à main nue. Le sébum de la peau endommagera l'ampoule et réduira sa durée de vie.

Certains modèles sont fournis avec 2 lampes, une en haut du four et une à l'arrière.

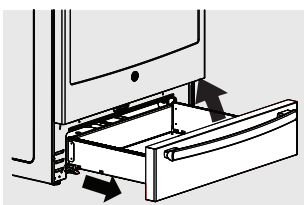


**3** Poussez l'ampoule à fond dans la prise.

**4** Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures du réceptacle. Tournez le couvre-ampoule de 1/4 de tour vers la droite.

Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvre-ampoule fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.

**5** Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Le tiroir de rangement peut être retiré pour nettoyer sous la cuisinière.



### Tiroir de rangement amovible (certains modèles)

Le tiroir de rangement est un bon endroit pour entreposer les ustensiles de cuisine et de cuisson. Ne rangez pas d'objets en plastique ou en matériau inflammable dans le tiroir.

Le tiroir de rangement peut être retiré pour nettoyer sous la cuisinière. Nettoyez le tiroir de rangement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humides. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

#### Pour enlever le tiroir de rangement :

**1** Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.

**2** Soulevez l'avant du tiroir pour le dégager et le sortir de la cuisinière.

#### Pour remettre le tiroir de rangement en place :

**1** Positionnez les butées à l'arrière du tiroir au-dessus des butées à l'intérieur de la cuisinière.

**2** Faites glisser le tiroir bien droit et jusqu'au fond de manière à ce qu'il soit bien engagé dans les rails à l'intérieur de la cuisinière.

## Nettoyage de la surface en verre (certains modèles)



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque produit renversé ou éclaboussure. Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

### Nettoyage quotidien normal

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

Pour entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre, suivez les instructions ci-dessous :

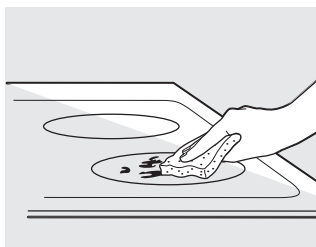
- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
- 2 Une utilisation quotidienne du nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® préservera l'aspect neuf de votre surface de cuisson.

3 Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson.

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

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

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



Utilisez un tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

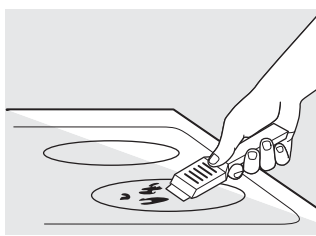
### Résidus brûlés

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

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brûlés.
- 3 À l'aide du tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®, frottez les résidus en appuyant, le cas échéant.

4 Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.

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



Le grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® ainsi que tous les produits recommandés sont disponibles auprès de notre Département des pièces de rechange. Consultez les instructions de la section « Pour commander » à la page suivante. **REMARQUE :** N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

### Résidus tenaces, brûlés

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
- 3 Après avoir frotté avec le grattoir, étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour retirer tout résidu restant.

4 Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.

### Traces métalliques et rayures

- 1 Faites attention à ne pas faire glisser les marmites et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson.

Vous pouvez enlever ces traces avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et le tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

- 2 Si vous laissez l'eau des ustensiles possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la surface de cuisson.

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

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



### Joint d'étanchéité de surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de surface de cuisson autour du verre, placez un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyez avec un produit nettoyant non abrasif.

## Surface en verre : dommages permanents potentiels.

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

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

N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

### Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu

- 1 Arrêtez tous les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
- 2 À l'aide d'un gant isolant :
- Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple (grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®) pour déplacer la préparation renversée vers une zone froide de la surface de cuisson.
  - Retirez la préparation renversée avec des essuie-tout.

- 3 Tout résidu de la préparation renversée devrait être laissé sur la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci ait refroidi.

- 4 Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

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



### Pour commander

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

**Centre national des pièces**  
1 800 661-1616

**Nettoyant CERAMA BRYTE®**  
pour surface de cuisson  
en céramique .....n° WX10X300C

**Grattoir CERAMA BRYTE®**  
pour surface de cuisson  
en céramique .....n° WX10X0302

**Trousse** .....n° WB64X5027  
(L'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

**Tampons CERAMA BRYTE®**  
pour surface de cuisson  
en céramique .....n° WX10X350

## Avant de contacter un service de dépannage...



### Dépannage

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments de surface ne peuvent pas maintenir une ébullition soutenue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des ustensiles à fond bien plat et dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface sélectionné.</li> </ul>
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez l'ustensile avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.</li> </ul>
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que vous avez réglé le bon bouton pour l'élément de surface que vous utilisez.</li> </ul>
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	il est survenu une surtension de l'alimentation principale et/ou une coupure de l'alimentation suivie d'une surtension	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activez la fonction d'autonettoyage sur le tableau de commande (appuyez sur SELF CLEAN [autonettoyage]).</li> <li>Attendez 30 secondes et appuyez sur le bouton OFF (ARRÊT).</li> <li>La table de cuisson devrait maintenant être en mesure de fonctionner.</li> </ul>
L'élément de surface arrête de rougir lorsqu'il est mis à un réglage plus bas	Ceci est normal. L'élément de surface est toujours allumé et chaud.	
Rayures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de cuisson en verre	Utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minimales deviendront moins visibles avec le temps en raison du nettoyage.</li> </ul>
	Ustensiles avec fond inadéquat ou à fond rugueux, ou présence de grainnel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson Vous avez fait glisser un ustensile sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles est propre avant de vous en servir et utilisez des ustensiles à fond lisse.</li> </ul>
Traces de décoloration sur la surface de cuisson	Aliments renversés et non nettoyés avant réutilisation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Nettoyage de la surface en verre</i>.</li> </ul>
	Surface chaude sur un modèle à verre de couleur claire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Une décoloration peut apparaître lorsque la surface est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.</li> </ul>
Plastique fondu sur la surface	La surface de cuisson est entrée en contact avec du plastique lorsqu'elle était chaude	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la partie <i>Surface en verre : dommages permanents potentiels</i> de la section <i>Nettoyage de la surface en verre</i>.</li> </ul>
Corrosion (ou indentation) sur la surface de cuisson	Préparation chaude sucrée, renversée sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.</li> </ul>
Activation et désactivation fréquente des éléments de surface	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez que des ustensiles à fond plat pour minimiser le nombre d'activations/désactivations.</li> </ul>
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resserrez ou remplacez l'ampoule.</li> </ul>
Le four ne fonctionne pas	La ÷che de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.</li> </ul>
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.</li> </ul>

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	La grille est sur la mauvaise position ou n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Réglage du thermostat du four : Faites-le vous-même!</i>.</li> </ul>
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veillez à appuyer sur la touche <b>GRILLER HI/LO (Max./min.)</b>.</li> </ul>
	Position de grille inappropriée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez le <i>Guide du gril</i>.</li> </ul>
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour de meilleurs résultats, utilisez un ustensile conçu pour le gril.</li> </ul>
	La sonde est branchée dans la prise du four. (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez et retirez la sonde du four.</li> </ul>
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.</li> <li>Utilisez le gril pendant la durée maximale recommandée dans le <i>Guide du gril</i>.</li> </ul>
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Réglage du thermostat : Faites-le vous-même!</i>.</li> </ul>
La porte du four dévie	La porte est mal positionnée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porte du four étant amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, appuyez sur le coin supérieur.</li> </ul>

# Avant de contacter un service de dépannage...



## Dépannage


Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solutions
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.</li> </ul>
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes</i>.</li> </ul>
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.</li> </ul>
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage</i>.</li> </ul>
	La sonde est branchée dans la prise du four. (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez la sonde du four.</li> </ul>
Crépitement ou craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Il y a trop de saleté.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur la touche <b>ARRÊT</b>. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez jusqu'à ce que le voyant de <b>PORTE VERROUILLÉE</b>  s'éteigne. Une fois le four refroidi, nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.</li> </ul>
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.</li> </ul>
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage des fours supérieur et inférieur</i>.</li> </ul>
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.</li> </ul>
LOCKED (Verrouillage) clignote sur l'affichage	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez la porte du four.</li> </ul>
LOCKED (Verrouillage) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur la touche <b>ARRÊT</b>. Laissez le four refroidir.</li> </ul>
"F-" et un chiffre ou une lettre clignotent sur l'affichage	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de dépannage.</li> </ul>



Problème	Causes possibles	Solutions
Cuisinière verrouillée, message « LOC On » (Commandes verrouillées) sur l'affichage du four ou « LC » sur l'affichage de la surface	Les commandes ont été verrouillées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Verrouillage des commandes</i> pour le déverrouillage.</li> </ul>
Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de départ	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur la touche <b>CUIRE</b> et entrez la température désirée, ou sur la touche <b>AUTONETTOYER</b> et entrez la durée de nettoyage désirée.</li> </ul>
L'affichage est vide	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
	L'horloge est éteinte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Caractéristiques spéciales des commandes de votre four</i>.</li> </ul>
L'affichage clignote	Coupure de courant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remettez l'horloge à l'heure.</li> </ul>
Impossible de faire s'afficher « SF » (Arrêt automatique)	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous devez appuyer simultanément sur les touches <b>GRILLER HI/LO (Max./min.)</b> et <b>CUIRE pendant 3 secondes</b>.</li> </ul>
Le mot « Probe » (Sonde) s'affiche (certains modèles)	Cela sert à vous rappeler d'entrer une température de sonde une fois la sonde branchée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entrez une température de sonde.</li> </ul>
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche <b>ARRÊT</b>, en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.</li> </ul>
De la vapeur s'échappe de l'évent	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal.</li> </ul>
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage des fours supérieur et inférieur</i>.</li> </ul>
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est temporaire.</li> </ul>
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de convection se met en marche et s'arrête automatiquement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Pour fournir une cuisson uniforme optimale, le ventilateur tourne dans les deux sens et s'arrête un instant pour passer de l'un à l'autre.</li> <li>Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Ceci est normal.</li> </ul>
Les mots "CLOSE DOOR" apparaissent à l'écran.	Ceci est normal. L'indication "CLOSE DOOR" sert à vous rappeler de garder la porte de four fermée en mode grillage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Veuillez garder la porte de four fermée en mode grillage.</li> </ul>

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

# Avant de contacter un service de dépannage...



Dépannage

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solutions
<i>Il est difficile de faire glisser les grilles de four</i>	Les grilles argentées brillantes ont été autonettoyées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec. Ne vaporisez pas de Pam® ou d'autre lubrifiant.</li> </ul>
<i>Le tiroir ne glisse pas bien ou se bloque</i>	Le tiroir n'est pas droit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tirez le tiroir au maximum et repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>.</li> </ul>
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diminuez-en le poids. Répartissez le contenu du tiroir.</li> </ul>
<i>Le tiroir-réchaud ou de cuisson ne fonctionne pas</i>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du tiroir-réchaud</i>.</li> </ul>
<i>Condensation excessive dans le tiroir</i>	Un liquide est présent dans le tiroir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez le liquide.</li> </ul>
	Aliments non couverts.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.</li> </ul>
	La température est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diminuez la température.</li> </ul>
<i>Les aliments s'assèchent dans le tiroir-réchaud</i>	Il y a perte d'humidité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.</li> </ul>
	Le tiroir n'est pas bien fermé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.</li> </ul>

*Sécurité*

*Mode d'emploi*

*Entretien et nettoyage*

*Dépannage*

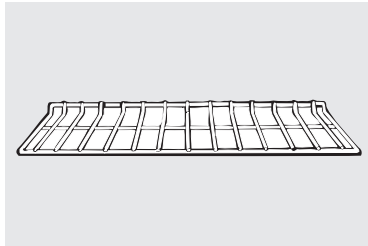
*Service à la clientèle*

## Accessoires.

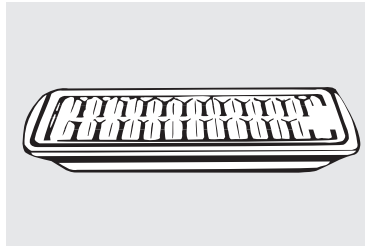


### Vous cherchez autre chose?

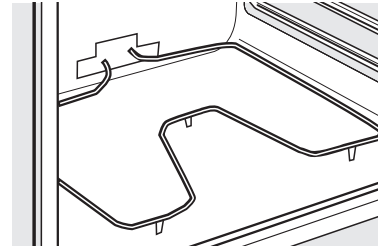
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.661.1616**.



Grilles du four



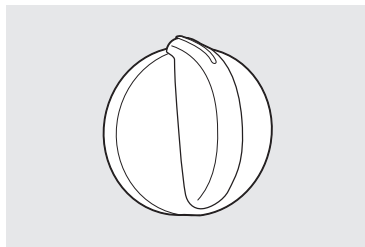
Lèchefrite



Éléments du four



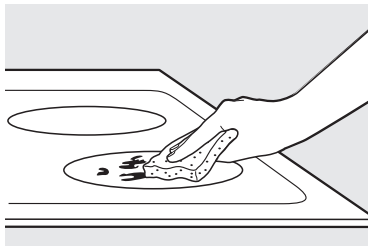
Ampoules électriques



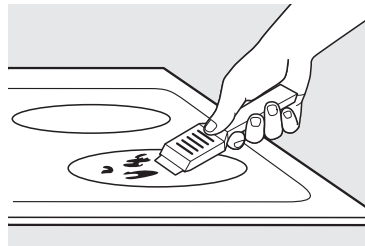
Boutons



Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

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

**DISPONIBLES ACTUELLEMENT** pour votre cuisinière :

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

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

---

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  
Customers



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 our warranty, should the need arise.

Veuillez 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: <b>www.geappliances.ca</b>		MAIL TO: <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA</b>	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: <b>www.electromenagersge.ca</b>		POSTEZ À: <b>ONTARIO, L4Y 4G1</b>	
<input type="checkbox"/> MR. / M.	<input type="checkbox"/> MRS. / MME	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLE	<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?		YES/OUI	<input type="checkbox"/> IF YES/SI OUI : EXPIRATION
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?		NO/NON	<input type="checkbox"/> Y/A M DU
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION		CORRESPONDENCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH
Y/A M DU		CORRESPONDANCE	<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.			

*Sécurité*

*Mode d'emploi*

*Entretien et nettoyage*

*Dépannage*

*Service à la clientèle*

<i>Service à la clientèle</i>	<i>Dépannage</i>	<i>Entretien et nettoyage</i>	<i>Mode d'emploi</i>	<i>Sécurité</i>
-------------------------------	------------------	-------------------------------	----------------------	-----------------

**Notes**

---





Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le site [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) ou appelez au 1 800 561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

<b>Période de garantie :</b>	<b>MC Comercial s'engage à fournir :</b>
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>Toute pièce</b> de la cuisinière qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée d'un an</b> , MC Comercial fournira également, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.

### Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inapproprié de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les produits de nettoyage autres que les crèmes et tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Les dommages directs et indirects, causés par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

**EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES :** Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité 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 au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Le service à domicile couvert par la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Mabe estime raisonnable de l'offrir.

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

**Garant : MC Comercial**  
**Burlington, Ontario**

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle



### Site Web des électroménagers GE

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

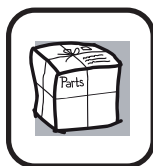
Vous avez des questions ou vous avez besoin d'aide concernant votre appareil? Consultez le site Web des électroménagers GE accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Pour un service pratique encore plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger le manuel de l'utilisateur en ligne.



### Demande de réparation

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Le service expert de réparation GE n'est qu'à un pas de chez vous. Composez le 1 800 561-3344, sept jours par semaine.



### Pièces et accessoires

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

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.



### Communiquez avec nous

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :  
MC Comercial  
1 Factory Lane  
Moncton, Nouveau-Brunswick  
E1C 9M3



### Enregistrez votre appareil

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

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