



Convexion autonettoyantes

CUISINIÈRES

Instructions de sécurité2-5

Mode d'emploi

Auto-nettoyage24, 25
 Batterie de cuisine8, 9
 Convexion17-21
 Cuisiner et rôtir
 avec la minuterie15
 Cuisiner ou rôtir12
 Fermentation22
 Fonction Sabbath28, 29
 Fonctions spéciales26, 27
 Four10-29
 Guide pour griller13
 Horloge et minuterie14
 Lockout (verrouillage)
 de contrôle14
 Mise en conserve9
 Réchauffer22
 Sonde16
 Thermostat23
 Unités de surface6, 7

Entretien et nettoyage

Ampoule33
 Boutons30
 Événement30
 Grilles32
 Panneau de contrôle30
 Fond du four32
 Porte31
 Ruban d'emballage30
 Surface de cuisson de verre34, 35
 Surfaces32
 Tiroir de rangement32

Écrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Ces numéros se trouvent sur l'étiquette située derrière la porte d'ouverture du four dans le coin inférieur gauche du châssis de cuisinière.

Manuel du propriétaire

JCS968

JCSP46

PCS968

Conseils de dépannage36-39

Accessoires40

Soutien à la clientèle

Garantie43

Soutien à la clientèle44

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.

⚠ AVERTISSEMENT !

Pour votre sécurité, vous devez suivre l'information contenue dans ce manuel pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou pour éviter tout dommage matériel, des blessures ou la mort.



DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer.
- Des BRÛLURES ou d'autres BLESSURES SÉVÈRES peuvent en résulter.
- INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le dispositif ANTIBASCULEMENT en observant les instructions fournies avec le dispositif.

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

Pour vous assurer de l'installation et fonctionnement adéquats du dispositif, retirez le tiroir de rangement ou le panneau de protection et observez sous la cuisinière que la patte de nivellement est engagée dans le dispositif. Si la cuisinière doit être éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vous assurer que la cuisinière est bien arrimée au dispositif antibasculement.

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculement lors de votre achat, composez le 1.800.626.8774 pour l'obtenir sans frais (au Canada, composez le 1.800.561.3344). Les installations d'instruction du dispositif se trouvent sur le site GEAppliances.com (au Canada, GEAppliances.ca).



AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

La loi de la Californie 'Safe Drinking Water and Toxic Enforcement' exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances qui, de l'avis de l'État, peuvent causer des anomalies congénitales ou autres problèmes de reproduction et exige aussi des entreprises qu'elles avisent les clients des dangers associés à l'exposition possible à de telles substances.

L'isolant de fibre de verre des fours autonettoyants émet une très petite quantité de monoxyde de carbone durant le cycle de nettoyage.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des précautions de base, y compris ce qui suit :

- Utilisez cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné selon ce manuel du propriétaire.
- Assurez-vous que votre appareil soit bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour avoir une référence facile.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien ou réparation, coupez le courant à la cuisinière dans le tableau de distribution résidentiel en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants seuls—les enfants ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est utilisé. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre sur la porte du four, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, provoquant de graves blessures.



⚠ AVERTISSEMENT ! PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Ne faites pas fonctionner le four ou les contrôles de surface de cuisson si le verre est brisé. Les éclaboussures d'aliments ou la solution de nettoyage pourraient pénétrer dans un panneau de contrôle ou une surface de cuisson brisé(e) et créer ainsi un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié si votre panneau de contrôle ou votre surface de cuisson de verre se brise.

■ Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près d'une surface de cuisson.

■ **⚠ MISE EN GARDE :** Les articles intéressants pour les enfants doivent être rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou à l'arrière d'une cuisinière—sinon, les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les articles pourraient être gravement blessés.

■ Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Attention en vous étirant pour atteindre les articles rangés au-dessus de la cuisinière. Le matériau inflammable pourrait s'enflammer au contact des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et cela pourrait provoquer de graves blessures.

■ Utilisez seulement des poignées de cuisine sèches - les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les surfaces chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ni autre chiffon épais pour remplacer une poignée de cuisine.

■ N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne saisissez jamais une casserole en flamme. Éteignez les commandes. Éteignez une casserole en feu sur une unité de surface en couvrant entièrement la casserole avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuit ou un plateau plat. Utilisez un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.

La graisse en flamme à l'extérieur d'une casserole s'éteint en la couvrant de bicarbonate de sodium ou, si possible, en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.

Les flammes dans le four peuvent être éteintes entièrement en fermant la porte du four et en éteignant l'appareil ou en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.

■ Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil électroménager pour réchauffer et chauffer la pièce.

■ Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autres matériaux inflammables s'accumuler sur ou près de la cuisinière.

■ Ne touchez pas les unités de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces pourraient être assez chaudes pour brûler même si elles sont de couleur foncée. Durant et après l'usage, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surfaces, les endroits près de ces unités ou la surface intérieure du four, prévoyez suffisamment de temps pour le refroidissement.

Les surfaces qui peuvent être chaudes incluent la surface de cuisson, les endroits face à la surface de cuisson, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture, les fentes autour de la porte du four.

RAPPEL : La surface intérieure du four peut être chaude lorsque la porte est ouverte.

■ Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ou autre.

■ Gardez les filtres de graisse et la hotte propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.

■ Enseignez aux enfants à ne pas jouer avec les contrôles ou avec toute autre pièce de la cuisinière.

■ Gardez toujours les linges, chiffons à vaisselle, les poignées et autre linge de maison à distance de votre cuisinière.

■ Gardez toujours les ustensiles de bois et de plastique et les aliments en boîte à distance de votre cuisinière.

■ Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux ou les tentures à distance de votre cuisinière.



FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande doit avoir une température INTERNE d'au moins 71 °C (160 °F), et la volaille une température INTERNE d'au moins 82 °C (180 °F). Préparer la nourriture à ces températures protège normalement contre les maladies alimentaires.

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.



UNITÉS DE SURFACE RADIANTES

Utilisez la bonne taille de casserole—choisissez une casserole à fond plat assez grande pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. Utiliser une casserole plus petite exposera une partie de l'unité de surface au contact direct et peut mener à des risques de vêtements enflammés. Une bonne proportion entre la casserole et l'unité de surface améliorera l'efficacité de l'appareil.

- Ne laissez jamais les unités de surface sans supervision lorsqu'ils sont allumés à des réglages de température élevée. Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
 - Seulement certains types de verre, verre/céramique, grès ou autres contenants émaillés conviennent à la surface de cuisson, d'autres pourraient casser à cause du changement soudain de température.
 - Pour réduire la possibilité de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements, tournez les poignées des casseroles vers le centre de la cuisinière sans qu'elles aillent sur les unités de surface adjacentes.
 - Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les casseroles.
 - Lorsque vous préparez des mets flambés sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
 - Soyez prudent en touchant la surface de cuisson. La surface de verre de la surface de cuisson peut conserver la chaleur après que les contrôles aient été éteints.
 - Surveillez attentivement les aliments frits à des réglages élevés ou moyens.
 - Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent créer des bulles de graisse qui peuvent monter sur les côtés des casseroles.
 - Utilisez très peu de graisse pour une friture efficace peu profonde ou à grande friture. Trop remplir la casserole de graisse peut provoquer des déversements lors de l'ajout des aliments.
 - Si vous utilisez ensemble des huiles ou des graisses pour la friture, brassez-les ensemble avant de réchauffer ou tandis que les graisses fondent lentement.
 - Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la tandis qu'elle chauffe.
 - Utilisez un thermomètre à grande friture si possible pour éviter toute surchauffe de graisse au-delà du point de fumée.
 - Évitez d'égratigner la surface de cuisson de verre. La surface de cuisson peut être égratignée par des articles tels que des instruments tranchants, des bagues ou autres bijoux et des oeillets sur les vêtements.
 - De larges égratignures ou chocs sur les portes de verre ou les surfaces de cuisson peuvent casser ou faire éclater le verre.
 - Ne faites pas fonctionner les unités de surface radiantes si le verre est brisé. Les éclaboussures d'aliments ou la solution de nettoyage pourraient pénétrer dans une surface de cuisson brisée et créer ainsi un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié si votre surface de cuisson de verre se brise.
 - N'utilisez jamais la surface de cuisson de verre comme planche à découper.
 - Ne placez et ne rangez pas d'articles qui pourraient fondre ou s'enflammer sur la surface de cuisson de verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
 - Attention en plaçant les cuillères ou autres ustensiles à mélanger sur la surface de cuisson de verre lorsque cette dernière est utilisée. Ils pourraient devenir chauds et provoquer des brûlures.
 - Nettoyez la surface de cuisson avec soin. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour nettoyer les déversements sur une unité de surface chaude, attention aux brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nauséabondes s'ils sont appliqués à une surface chaude.
- REMARQUE :** Nous recommandons d'éviter d'essuyer toutes surfaces avant qu'elles ne soient refroidies et que le voyant soit éteint. **Les déversements de sucre sont l'exception à cette règle.** Veuillez consulter la section *Nettoyer la surface de cuisson de verre.*
- Lorsque la surface de cuisson est froide, utilisez seulement le nettoyant de surface de cuisson de céramique et le tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique pour nettoyer la surface.
 - Pour éviter tout dommage possible à la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante à la surface de verre chaude.
 - Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de crème nettoyante.
 - Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements des étiquettes de crème nettoyante.



AVERTISSEMENT ! **FOUR**

Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à l'écart de la cuisinière. De l'air chaud ou de la vapeur s'en échappant peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

- Ne chauffez pas les contenants d'aliments qui ne sont pas ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, provoquant une blessure.
- Gardez l'évent du four exempt de toute obstruction.
- Gardez le four libre de toute accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position voulue lorsque que le four est froid. Si les grilles doivent être manipulées lorsqu'elles sont chaudes, ne laissez pas les poignées de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- Sortir la grille jusqu'au verrou de butée est pratique pour soulever les aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures qui peuvent survenir lorsqu'on touche les surfaces chaudes de la porte ou les parois du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la sole du four. Une utilisation inadéquate du papier d'aluminium peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie.



FOUR AUTONETTOYANT

N'utilisez pas de nettoyant pour four. Il ne faut jamais utiliser de nettoyant commercial pour four ni de revêtement protecteur de doublure de four de quelque type que ce soit autour d'une quelconque section du four. Les résidus de nettoyants de four endommageront l'intérieur du four lors d'un cycle d'autonettoyage.

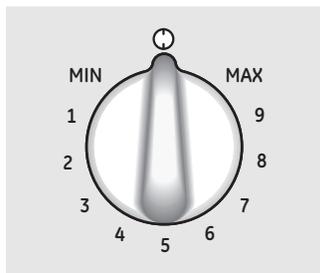
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien de l'étanchéité. Il ne faut pas frotter, ni endommager, ni déplacer le joint.
- Avant l'autonettoyage, retirez les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles.
- Assurez-vous d'essuyer tout déversement excessif avant de lancer l'autonettoyage.
- S'il y a défaillance en mode d'autonettoyage, éteignez le four et coupez le courant. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce manuel du propriétaire.



**LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONFORMEZ-VOUS
À CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.**
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utiliser les unités de surface.

REMARQUE : Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.



Assurez-vous de mettre le bouton de contrôle en position « OFF » à la fin de la cuisson.

Pour régler

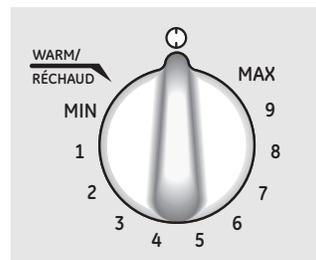
Enfoncez le bouton et tournez dans une direction ou l'autre au réglage voulu.

À **OFF** et **HI** le contrôle **clique** en position. Vous pouvez entendre un léger **cliquetis** durant la cuisson, indiquant que le contrôle garde le niveau de puissance établi.

Un voyant de **SURFACE CHAUDE** s'allumera sur la surface de cuisson lorsqu'un élément radiant s'allume. Il restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 66° C (150° F).

Le voyant de surface chaude :

- s'allume lorsque l'unité est chaude au toucher.
- reste allumé après que l'unité soit éteinte.
- brille jusqu'à ce que l'unité refroidisse à environ 66° C (150° F).



Le réglage **WARM (RÉCHAUD)** sur l'unité de surface **DROITE** arrière conserve chauds les aliments déjà chauffés jusqu'au moment de les servir. N'utilisez pas ce réglage pour réchauffer des aliments froids.



GUIDE DE ZONE DE RÉCHAUFFEMENT

RÉGLAGE	ALIMENT
1 (bas)	Pain/pâtisseries
2 (moyen)	Chocolat/beurre
2 (moyen)	Sauces, ragoûts, Potages, crèmes
2 (moyen)	Légumes
3 (haut)	Soupes (liquides)
3 (haut)	Thé ou café

Le guide de zone de réchauffement est offert à titre de référence seulement et le RÉGLAGE dont vous avez besoin dépend de la quantité et du type d'aliment, de la température de départ des aliments et de la durée d'attente.

Utiliser la zone de réchauffement

La **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, située au centre de la surface de cuisson de verre, gardera les aliments chauds et cuits à la température de service. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas ce réglage pour réchauffer des aliments froids. Placer les aliments crus ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** pourrait mener à des maladies alimentaires.

- 1 Enfoncez la touche **WARMING ZONE (RÉCHAUD)**.
- 2 Enfoncez les touches numériques 1, 2 ou 3 pour choisir la durée de réchauffement voulue soit bas (1), moyen (2) ou élevé (3).
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

Pour éteindre la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, enfoncez la touche **WARMING ZONE (RÉCHAUD)** jusqu'à ce que **WARMER** (réchauffement) disparaisse de l'afficheur.

Pour les meilleurs résultats, tous les aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** devraient être couverts d'un couvercle ou d'un papier aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être ventilé pour laisser s'échapper l'humidité.

Utilisez toujours des poignées de cuisine ou des mitaines de cuisine lorsque vous retirez les aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, puisque les casseroles et les assiettes seront chaudes.

⚠ MISE EN GARDE :

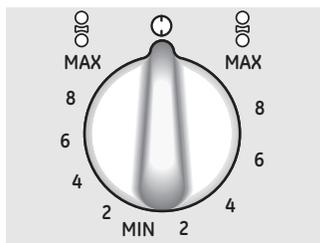
Ne réchauffez pas les aliments sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** pendant plus de deux heures. **REMARQUE :** La zone de réchauffement ne deviendra pas rouge comme les éléments de cuisson.

HOT (chaud) s'affiche lorsque la surface de verre est chaude et reste allumé jusqu'à ce que la surface soit assez fraîche au toucher.

REMARQUE : Des réglages plus bas pourraient ne pas chauffer suffisamment la surface de verre pour que le voyant **HOT** (chaud) s'allume.

Un voyant de zone de réchauffement **ON** (allumé) brille lorsque l'unité est en marche.

- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.
- Utilisez seulement les types de casserole recommandés pour la cuisson sur la cuisinière.

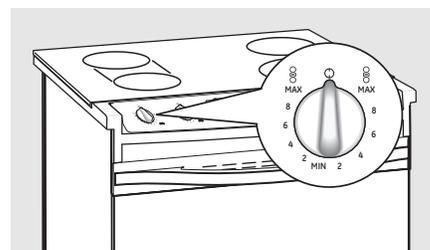


Utiliser l'unité de surface de passage

Pour utiliser l'unité de surface de passage, tournez le bouton de contrôle avant gauche aux réglages de **BRIDGE** (passage).

Pour un fonctionnement d'unité de surface de passage complet, allumez aussi l'unité de surface arrière gauche.

Pour utiliser seulement l'unité de surface avant, tournez le bouton de contrôle aux réglages **FRONT** (avant).





Utiliser l'unité de surface à trois anneaux

L'unité de surface avant droite à trois anneaux compte 3 choix de tailles de cuisson pour que correspondent la taille de l'unité et la taille de la casserole utilisée.

Pour utiliser la grande unité de surface, enfoncez et tournez le bouton de contrôle avant droit dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à en arrêtant au réglage voulu. Ceci activera l'ensemble de la surface de cuisson.

Pour utiliser l'unité de surface moyenne, enfoncez et tournez le bouton de contrôle

avant droit dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à en arrêtant au réglage voulu. Ceci activera la surface de cuisson de taille moyenne.

Pour utiliser la plus petite unité de surface, enfoncez et tournez le bouton de contrôle avant droit dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à en arrêtant au réglage voulu. Ceci activera la plus petite surface de cuisson.

Quelques mots sur les unités de surface radiantes...

AVERTISSEMENT :

Les unités de surface sont désactivées automatiquement durant le cycle d'autonettoyage.

Assurez-vous que tous les contrôles de l'unité de surface sont éteints en tout temps durant le cycle d'autonettoyage. Toute unité de surface réglée à une position de marche, tandis que le cycle d'autonettoyage fonctionne, s'allumera automatiquement à la fin du cycle d'autonettoyage et pourrait mener à une unité de surface en marche et sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les unités de surface.

La surface de cuisson radiante comprend des unités de chauffage sous la surface de verre lisse.

REMARQUE : Une légère odeur est normale lorsque vous utilisez une nouvelle surface de cuisson pour la première fois. Ce sont de nouvelles pièces et de l'isolant chauffés pour la première fois et l'odeur disparaît rapidement.

REMARQUE : Pour les modèles à surfaces de cuisson de couleur pâle, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur en chauffant et en refroidissant.

Ne glissez pas les casseroles sur la surface de cuisson car elles pourraient égratigner le verre—le verre résiste aux égratignures, mais n'est pas à l'abri des rayures.

Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit à la température ambiante.

L'unité de surface s'allume et s'éteint pour maintenir votre réglage de contrôle choisi.

Vous pouvez placer les casseroles chaudes sur la surface de verre même si la surface est tiède.

Même lorsque les unités de surface sont éteintes, la surface de cuisson de verre conserve suffisamment de chaleur pour continuer à cuire. Pour éviter de trop cuire, retirez les casseroles des unités de surface lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer quoique ce soit sur l'unité de surface jusqu'à ce qu'elle soit froide.

- Les taches d'eau (dépôts de minéraux) se nettoient avec la crème de nettoyage ou avec du vinaigre blanc non dilué.
- Utiliser un nettoyeur pour fenêtre pourrait laisser une pellicule iridescente sur la surface de cuisson. La crème de nettoyage retirera cette décoloration.
- Ne rangez pas d'articles 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 comme planche à découper.



Ne faites rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours des casseroles.



Placez toujours la casserole au centre de l'unité de surface sur laquelle vous cuisinez.



Limiteur de température

Chaque unité de surface radiante a un limiteur de température.

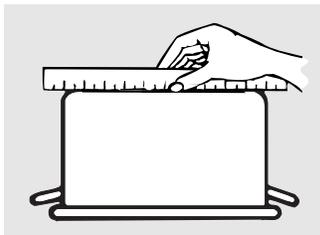
Le limiteur de température protège la surface de cuisson de verre en l'empêchant de devenir trop chaude.

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

- La casserole bout à sec.
- Le fond de la casserole n'est pas à plat.
- La casserole est décentrée.
- Il n'y a pas de casserole sur l'unité.

Choix des types de casseroles.

L'information suivante vous aide à choisir les casseroles qui vous offriront la meilleure performance sur les surfaces de cuisson de verre.



Vérifiez que les casseroles ont des fonds plats en utilisant un niveau.



Les casseroles aux fonds ronds, courbés, gondolés ou gauchis ne sont pas recommandées.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

fortement recommandé

Bonne conductivité. Des résidus d'aluminium apparaissent parfois comme des égratignures sur la surface de cuisson, mais elles disparaissent si vous les nettoyez immédiatement. À cause de son faible point de fusion, il ne faut pas utiliser d'aluminium léger.

Fond de cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent sembler des égratignures. Les résidus disparaissent si la surface de cuisson est nettoyée immédiatement. Ne laissez pas ces casseroles cuire à sec. Le métal surchauffé peut adhérer aux surfaces de cuisson de verre. Une casserole au fond de cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera en permanence la surface de cuisson, s'il n'est pas retiré immédiatement.

Fonte couverte d'émail vitrifié :

recommandé

En autant que la casserole est entièrement recouverte d'émail vitrifié, ce type de casserole est recommandé. Il est recommandé d'être prudent avec les casseroles de fonte qui ne sont pas entièrement recouvertes d'émail vitrifié lisse, car elles pourraient égratigner la surface de cuisson de céramique de verre.

Céramique de verre :

utilisable, mais non pas recommandée

Mauvaise performance. Pourrait égratigner la surface.

Grès :

utilisable, mais non recommandé

Mauvaise performance. Pourrait égratigner la surface.

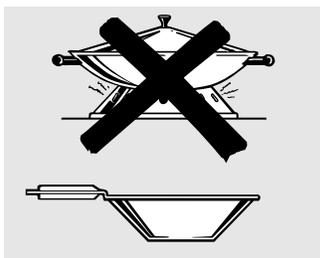
Conseils pour la mise en conserve maison :

Assurez-vous que l'appareil pour la mise en conserve est centré sur l'unité de surface.

Assurez-vous que la casserole de mise en conserve a un fond plat.

Utilisez des recettes et des procédures de sources ayant une bonne réputation. De telles recettes et procédures sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®.

Pour éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur, attention lors de la mise en conserve.



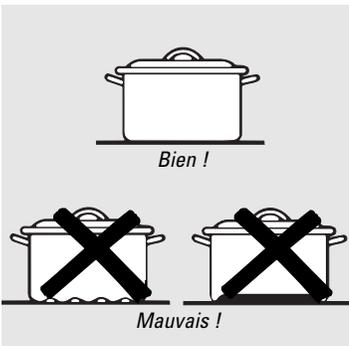
Utilisez seulement un wok à fond plat.

Cuisine au wok

Nous recommandons d'utiliser seulement un wok à fond plat. Ils sont disponibles chez votre détaillant local.

N'utilisez pas de woks à fond rond. Vous pourriez être brûlé gravement si le wok bascule.

Suivez les points suivants pour la mise en conserve



Remarque : Il faut des appareils de mise en conserve à fonds plats pour les surfaces de cuisson de verre.

Les casseroles qui dépassent de 2,5 cm (1 po) le cercle de l'unité de surface ne sont pas recommandées pour la plupart des surfaces de cuisson. Par contre, la mise en conserve au bain-marie ou à pression est suggérée avec des casseroles de diamètre plus grand. Ceci se produit parce que les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas dangereuses pour les surfaces de cuisson entourant les unités de surface.

PAR CONTRE, N'UTILISEZ PAS D'APPAREILS DE MISE EN CONSERVE DE GRANDS DIAMÈTRES OU D'AUTRES GRANDES CASSEROLES POUR LA FRITURE OU POUR FAIRE BOUILLIR DES ALIMENTS EN UTILISANT AUTRE CHOSE QUE DE L'EAU. La plupart des mélanges de sirops ou de sauces—et tous les types de friture—cuisent à des températures beaucoup plus élevées que l'eau bouillante. De telles températures pourraient abîmer éventuellement les surfaces de cuisson de verre.

- 1 Assurez-vous que l'appareil de mise en conserve se centre bien sur l'unité de surface. Si votre surface de cuisson ou son emplacement ne permet pas de le mettre au centre de l'unité de surface, utilisez une casserole plus petite pour de bons résultats de mise en conserve.
- 2 Vous devez utiliser des appareils à fonds plats. N'utilisez pas d'appareils à fonds à brides ou ondulés (souvent le cas pour les casseroles émaillées) car il n'y a pas suffisamment de contact avec les unités de surface et l'eau prend plus longtemps à bouillir.

3 Pour la mise en conserve, utilisez des recettes et des procédures de sources ayant une bonne réputation. De telles recettes et procédures sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr® et du service de vulgarisation du Département de l'agriculture des É.-U.

4 Rappelez-vous que la mise en conserve est un processus qui produit de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur, soyez prudent en mettant en conserve.

REMARQUE : Si votre maison a une faible tension, la mise en conserve pourrait prendre plus de temps que prévu, même si vous suivez fidèlement la recette. La durée du processus peut être réduite en :

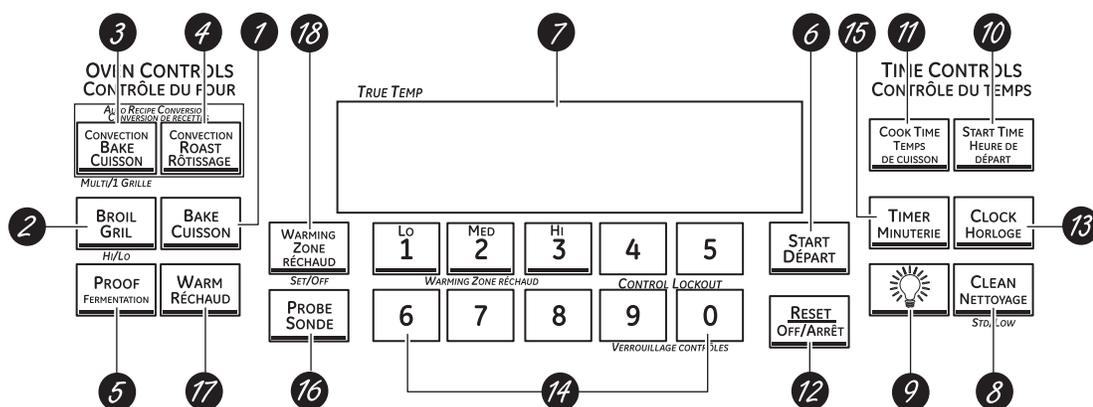
- (1) utilisant un appareil de mise en conserve à pression et
- (2) en commençant avec de l'eau du robinet CHAUDE pour réchauffer plus rapidement de grandes quantités d'eau.

⚠ MISE EN GARDE :

- Pour une mise en conserve sans danger, il faut détruire les microorganismes dangereux et les contenants doivent être bien scellés. Lorsque vous préparez les conserves dans un appareil au bain-marie, il faut maintenir une ébullition continue pendant le temps requis.
- Pour la mise en conserve dans un appareil sous pression, il faut maintenir la pression pendant le temps requis. Après avoir ajusté les contrôles, il est très important de s'assurer de maintenir les niveaux d'ébullition et de pression indiqués pendant le temps requis.
- Puisque vous devez vous assurer d'avoir le traitement des contenants de mise en conserve pendant le temps prescrit, sans interruption, ne mettez pas en conserve sur une unité de surface de cuisson si votre appareil n'est pas plat.

Utilisation des contrôles du four.

(Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.)

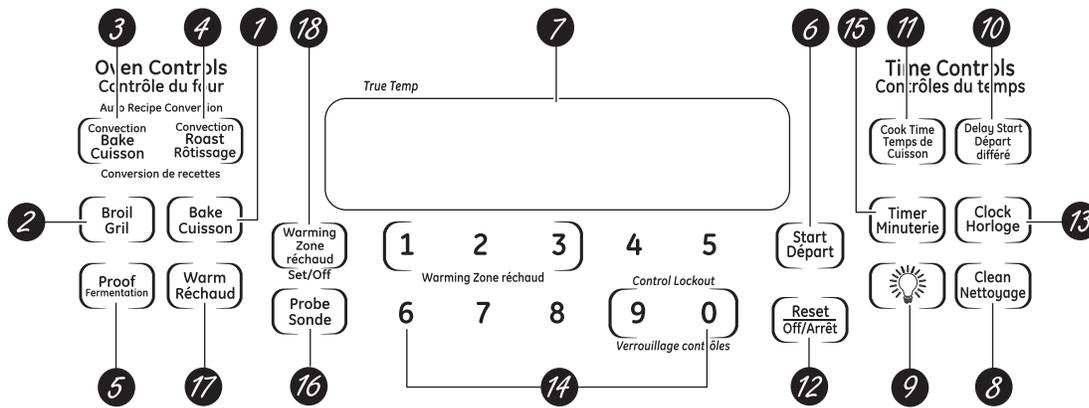


Les fonctions et l'apparence pourraient varier.



Fonctions et réglages de contrôle de four, horloge et minuterie

- 1** **Touche BAKE (CUISSON)**
Enfoncez pour choisir la fonction de cuisson.
- 2** **Touche BROIL (GRIL)**
Enfoncez pour choisir la fonction 'griller'.
- 3** **Touche CONVECTION BAKE (CUISSON CONVEXION)**
Enfoncez pour choisir la cuisson avec la fonction convection.
- 4** **Touche CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE CONVEXION)**
Enfoncez pour choisir de rôtir avec la fonction de convection.
- 5** **Touche PROOF (FERMENTATION)**
Enfoncez pour choisir un environnement chaud utile pour les produits à levure.
- 6** **Touche START (DÉPART)**
Doit être enfoncée pour démarrer toute fonction de cuisine ou de nettoyage.
- 7** **Affichage**
Affiche l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grillade ou autonettoyage et les heures réglées de la minuterie ou des opérations automatiques du four.
Si « F- » et un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur et sur les signaux de contrôle du four, ceci indique un code d'erreur de fonction. Enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.
Si votre four était réglé à une opération du four à minuterie et s'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisés.
L'heure clignote à l'afficheur après une panne de courant.
- 8** **Touche CLEAN (NETTOYAGE)**
Enfoncez pour choisir la fonction d'autonettoyage. Reportez-vous à la section *Utilisation du four autonettoyant*.
- 9** **Touche de lumière** ☀
Enfoncez pour mettre en marche ou éteindre la lumière.
- 10** **Touche START TIME (HEURE DE DÉPART)**
Utilisez avec les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** ou **CLEAN (NETTOYAGE)** pour régler le four afin qu'il démarre et s'arrête automatiquement à un moment préalablement choisi.
- 11** **Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**
Enfoncez et enfoncez ensuite les touches numériques pour régler le temps voulu pour préparer les aliments. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson.
- 12** **Touche RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**
Enfoncez cette touche pour annuler **TOUTES** les opérations du four sauf l'horloge et la minuterie.
- 13** **Touche CLOCK (HORLOGE)**
Enfoncez avant de régler l'horloge.
- 14** **Touches numériques**
Utilisez-les pour régler toute fonction exigeant des chiffres comme pour l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, le temps de départ et la durée d'opération pour la cuisson à minuterie et l'autonettoyage.
- 15** **Touche TIMER (MINUTERIE)**
Enfoncez pour choisir la fonction de minuterie.
- 16** **Touche PROBE (SONDE)**
Enfoncez lorsque vous utilisez la sonde pour préparer les aliments.
- 17** **Touche WARM (RÉCHAUD)**
Enfoncez pour garder les aliments préparés chauds. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.
- 18** **TOUCHE WARMING ZONE (RÉCHAUD)**
Enfoncez cette touche lorsque vous utilisez l'unité de surface centrale pour garder les aliments chauds jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.



Les fonctions et l'apparence pourraient varier.

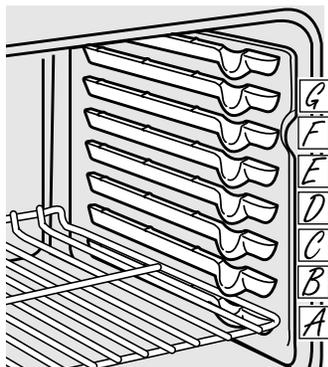


Fonctions et réglages de contrôle de four, horloge et minuterie

- 1** **Touche BAKE (CUISSON)**
Enfoncez pour choisir la fonction de cuisson.
 - 2** **Touche BROIL (GRIL)**
Enfoncez pour choisir la fonction 'griller'.
 - 3** **Touche CONVECTION BAKE (CUISSON CONVEXION)**
Enfoncez pour choisir la cuisson avec la fonction convection.
 - 4** **Touche CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE CONVEXION)**
Enfoncez pour choisir de rôtir avec la fonction de convection.
 - 5** **Touche PROOF (FERMENTATION)**
Enfoncez pour choisir un environnement chaud utile pour les produits à levure.
 - 6** **Touche START (DÉPART)**
Doit être enfoncée pour démarrer toute fonction de cuisine ou de nettoyage.
 - 7** **Affichage**
Affiche l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grillade ou autonettoyage et les heures réglées de la minuterie ou des opérations automatiques du four.
- Si « F- » et un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur et sur les signaux de contrôle du four, ceci indique un code d'erreur de fonction. Enfoncez la touche RESET/OFF (REMISE/ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.**
- Si votre four était réglé à une opération du four à minuterie et s'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisés.**
- L'heure clignote à l'afficheur après une panne de courant.**
- 8** **Touche CLEAN (NETTOYAGE)**
Enfoncez pour choisir la fonction d'autonettoyage. Reportez-vous à la section *Utilisation du four autonettoyant*.
 - 9** **Touche de lumière** ☀
Enfoncez pour mettre en marche ou éteindre la lumière.
 - 10** **Touche DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**
Utilisez avec les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** ou **CLEAN (NETTOYAGE)** pour régler le four afin qu'il démarre et s'arrête automatiquement à un moment préalablement choisi.
 - 11** **Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**
Enfoncez et enfoncez ensuite les touches numériques pour régler le temps voulu pour préparer les aliments. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson.
 - 12** **Touche RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**
Enfoncez cette touche pour annuler **TOUTES** les opérations du four sauf l'horloge et la minuterie.
 - 13** **Touche CLOCK (HORLOGE)**
Enfoncez avant de régler l'horloge.
 - 14** **Touches numériques**
Utilisez-les pour régler toute fonction exigeant des chiffres comme pour l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, le temps de départ et la durée d'opération pour la cuisson à minuterie et l'autonettoyage.
 - 15** **Touche TIMER (MINUTERIE)**
Enfoncez pour choisir la fonction de minuterie.
 - 16** **Touche PROBE (SONDE)**
Enfoncez lorsque vous utilisez la sonde pour préparer les aliments.
 - 17** **Touche WARM (RÉCHAUD)**
Enfoncez pour garder les aliments préparés chauds. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.
 - 18** **TOUCHE WARMING ZONE (RÉCHAUD)**
Enfoncez cette touche lorsque vous utilisez l'unité de surface centrale pour garder les aliments chauds jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.

Utilisation du four.

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



Le four possède 7 positions de grille.

Avant de commencer...

Les grilles ont des butées donc lorsqu'elles sont placées correctement, elles bloquent avant de sortir complètement et ne se pencheront pas.

En plaçant et retirant les casseroles, sortez la grille jusqu'à ce qu'elle bloque.

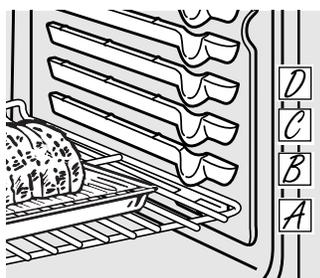
L'élément chauffant se trouve sous le plancher du four. Ne placez pas d'aliments sur la partie inférieure du four pour les préparer.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, penchez l'avant vers le haut et sortez.

Pour replacer, placez le bout de la grille (verrous d'arrêt) sur le support, penchez l'avant vers le haut et poussez pour la faire entrer.

⚠ MISE EN GARDE :

Lorsque vous utilisez la grille à la position la plus basse (A), faites attention lorsque vous la sortez. Nous vous recommandons de sortir la grille de plusieurs pouces et ensuite d'utiliser deux poignées de cuisine pour sortir la grille en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pouvez vous brûler si vous mettez la main au milieu et la sortez entièrement. Attention de ne pas vous brûler la main sur la porte en utilisant la grille à la position la plus basse (A).



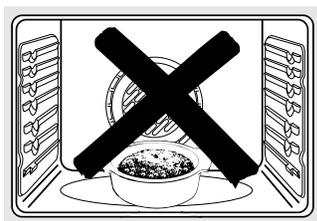
Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir

- 1 Enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)**.
- 2 Enfoncez les touches numériques pour choisir la température voulue.
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 4 Vérifiez si les aliments sont prêts au temps minimum de la recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.
- 5 Enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** à la fin de la cuisson.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement se met en marche et s'éteint automatiquement pour refroidir les pièces internes. Ceci est normal et le ventilateur pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint.

Type d'aliment	Position de la grille
Tartes surgelées (sur la plaque à biscuits)	C ou D
Gâteau des anges	A
Gâteau savarin ou quatre-quarts	B ou C
Biscuits secs, muffins, carrés au chocolat, biscuits, petits gâteaux gâteaux étagés, tartes	C ou D
Casseroles	C ou D
Dinde	A

Si vous préparez quatre étages de gâteau à la fois, placez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les moules sur la grille pour qu'aucun d'entre eux ne soit directement au-dessus de l'autre.



Ne placez pas d'aliments directement dans le fond du four.

Préchauffage et placement des moules

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer pour de meilleurs résultats lors de la préparation de gâteaux, de biscuits secs, de pâtisseries et de pain.

Pour préchauffer, réglez le four à la bonne température. Le contrôle fera entendre un bip lorsque le four est préchauffé et l'affichage indiquera la température choisie. Cela prendra environ 15 à 20 minutes.

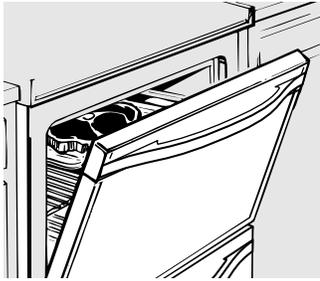
Les résultats seront meilleurs si les moules sont entrés dans le four le plus possible. Si vous préparez plus d'un moule, placez-les pour qu'ils aient au moins 2,5 cm à 3,8 cm (1 à 1½ po) d'air autour d'eux.

Papier d'aluminium

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

Ne déposez jamais une feuille de papier d'aluminium sur toute la surface d'une grille, car cela affectera la circulation de l'air chaud et donnera une cuisson inadéquate.

Vous pouvez placer une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille placée à quelques pouces au-dessous de l'aliment que vous faites cuire afin de recueillir les débordements.



Si votre cuisinière est branchée à 208 volts, les steaks saignants peuvent être grillés en préchauffant le gril et en plaçant la grille à une position plus haute.

Comment régler le four à griller

Laissez la porte ouverte à la position d'arrêt pour griller. La porte reste ouverte par elle-même, mais la bonne température est maintenue dans le four.

REMARQUE : Les aliments peuvent être grillés avec la porte fermée, mais ils ne bruniront pas aussi bien car l'élément chauffant du four se mettra en marche et s'arrêtera.

- 1 Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchefrite conçue pour la grillade.
- 2 Suivez les positions de grilles suggérées dans le *Guide pour griller*.
- 3 Enfoncez la touche **BROIL (GRIL)** une fois pour **HI Broil** (griller à haute température).

Pour passer à **LO Broil** (gril à basse température), enfoncez la touche **BROIL (GRIL)** à nouveau.

Utilisez **LO Broil** (griller à basse température) pour bien préparer des aliments tels que volailles ou coupes épaisses sans trop brunir.

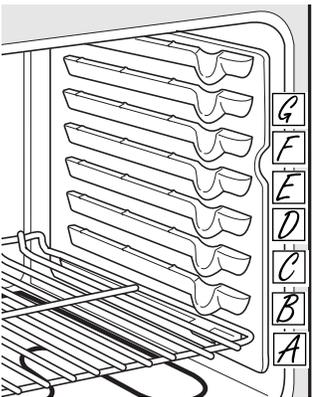
- 4 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 5 Après avoir grillé, enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**.

REMARQUE : Il ne sera pas possible de griller si la sonde de température est branchée.

Guide pour griller

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de démarrage et votre préférence de cuisson affecteront le temps de préparation. Ce guide est établi à partir de viandes à la température du réfrigérateur.

†Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : *Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA (rév. en juin 1985.)*)



Le four possède 7 positions de grille.

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position grille	Premier côté Temps (min.)	Second côté Temps (min.)	Commentaires
Boeuf haché Bien cuit	0,45 kg (1 lb) (4 boulettes) 1,3 cm à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	E E	9 11	6 10	Espacées uniformément Jusqu'à 8 boulettes, le temps imparti est le même.
Steaks de boeuf Saignant† À point Bien cuit	2,5 cm (1 po) d'épaisseur 0,45 kg à 0,68 kg. (1 à 1 1/2 lbs)	F E E	7 9 11	5 6-7 8-9	Steaks de moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur cuit avant de brunir. Préparer à la poêle est recommandé. Incisez le gras.
Saignant† À point Bien cuit	3,8 cm (1 1/2 po) d'épaisseur 0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2 1/2 lbs)	D D D	14 18 22	11 14-16 20	
Poulet	1 complet découpé 0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2 1/2 lbs) séparé en longueur 2 poitrines	C C	25 25	10 10-15	Griller peau vers le bas d'abord.
Queues de homard	2-4 283 g à 340 g (10 à 12 oz) chacune	C	18-20	Ne pas retourner.	Couper à travers la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et après la moitié de la cuisson.
Filets de poisson	0,6 cm à 1,3 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	E	6	5	Manipulez et tournez très délicatement. Badigeonnez de beurre citronné avant durant la cuisson, si désiré.
Tranches de jambon (précuit)	1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	D	6	6	Augmentez le temps par côté pour 3,8 cm (1 1/2 po) épaisseur ou jambon salé.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur) 2 (2,5 cm (1 po) d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	E D	10 15	10 15	Incisez le gras.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuit	2 (2,5 cm (1 po) épaisseur) environ 283 g à 340 g (10 à 12 oz)	E E	8 10	7-8 9-10	Incisez le gras.
À point Bien cuit	2 (3,8 cm (1 1/2 po) épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	E E	14 17	12 12-14	
Steaks de saumon	2 (2,5 cm (1 po) épaisseur) 4 (2,5 cm (1 po) épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D D	10 12	7-8 10	Graissez la casserole. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.

Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage de contrôle.

CLOCK
HORLOGE

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

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson à minuterie ou un cycle d'autonettoyage.

- 1 Enfoncez la touche **CLOCK (HORLOGE)**.
- 2 Enfoncez les touches numériques.
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

TIMER
MINUTERIE

La minuterie compte les minutes seulement.

Elle ne contrôle pas les opérations du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

- 1 Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)**.
- 2 Enfoncez les touches numériques jusqu'à ce que le temps voulu s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, enfoncez les touches **2**, **4** et **5** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.
- 3 Touchez la touche **START (DÉPART)**.

Enfoncez la touche **START (DÉPART)**. Après avoir enfoncé la touche **start**, **SET (RÉGLER)** disparaît, ce qui vous indique que le compte à rebours est commencé, bien que l'affichage ne change qu'après une minute. Les secondes n'apparaissent pas avant la dernière minute du compte à rebours.

- 4 Lorsque la minuterie atteint : **00**, le contrôle fera entendre 3 bips suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous enfonciez la touche **TIMER (MINUTERIE)**.

La tonalité de 6 secondes peut être annulée en suivant les étapes des fonctions spéciales de la section de contrôle de votre four sous Tonalités à la fin d'un cycle avec la minuterie.

Pour réinitialiser la minuterie

Si l'afficheur indique encore le temps restant, vous pouvez le changer en enfonçant la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis les touches numériques jusqu'à ce que l'heure voulue s'affiche.

Si le temps restant n'est pas affiché (horloge, démarrage différé ou temps de cuisson n'est pas affiché), rappelez le temps restant en enfonçant la touche **TIMER (MINUTERIE)** et en enfonçant ensuite les touches numériques pour entrer le nouveau temps voulu.

Pour annuler la minuterie

Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** deux fois.

CONTROL LOCKOUT
9 0
VERROUILLAGE CONTRÔLES

Lockout (verrouillage) de contrôle

Votre contrôle vous permet de verrouiller les touches pour qu'elles ne puissent pas être activées en les enfonçant.

Pour verrouiller/déverrouiller les contrôles :

- 1 Enfoncez les touches **9** et **0** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique **LOC ON** (verrou en place).
- 2 Pour déverrouiller le contrôle, enfoncez les touches **9** et **0** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique **LOC OFF** (verrou enlevé).

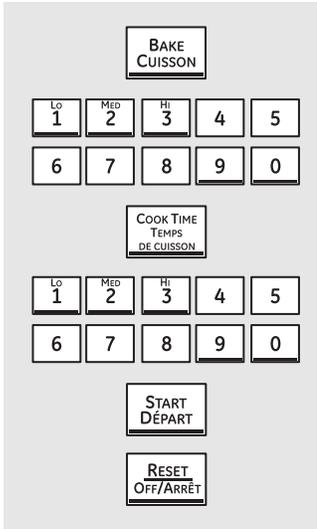
Lorsque cette fonction est activée et lorsque vous enfoncez les touches, le contrôle fera entendre un bip et l'affichage indiquera **LOC ON** (verrou en place).

- Le mode de verrouillage de contrôle affecte toutes les touches. Aucune touche ne fonctionne lorsque cette fonction est activée.
- L'ajustement est conservé en mémoire après une panne d'électricité.

Utilisation des fonctions pour cuisiner et rôtir avec la minuterie.

www.electromenagersge.ca

REMARQUE : les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.



Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

Le four s'allume immédiatement et cuit pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- 1 Enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)**.
- 2 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
- 3 Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : Si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devez peut-être ajouter du temps de cuisson.

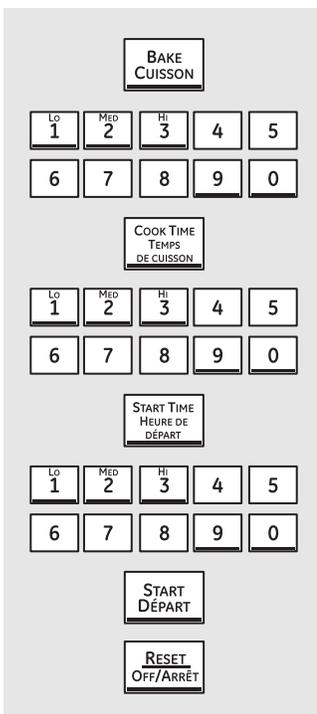
- 4 Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue. La température du four et le temps de cuisson entrés seront affichés.

- 5 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

L'afficheur indique le changement de température (commençant à 38 °C [100 °F]) et le temps de cuisson. L'afficheur commence à changer lorsque la température atteint 38 °C (100 °F).

Le four poursuit la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrête automatiquement à moins que la fonction WARM (RÉCHAUD) n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

Enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** pour effacer l'affichage.



Comment régler un démarrage différé et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder son démarrage, pour qu'il cuise pendant un certain temps précis, puis qu'il s'éteigne automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

- 1 Enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)**.
- 2 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
- 3 Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : Si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devez peut-être ajouter du temps de cuisson.

- 4 Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue.
- 5 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**.
- 6 Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.
- 7 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche **START (DÉPART)** après avoir entré la température de cuisson.

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)** pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'afficheur indique le changement de température (commençant à 38° C [100° F]) et le temps de cuisson. L'afficheur commence à changer lorsque la température atteint 38° C (100° F).

Le four poursuit la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrête automatiquement à moins que la fonction WARM (RÉCHAUD) ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

Enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** pour effacer l'afficheur.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

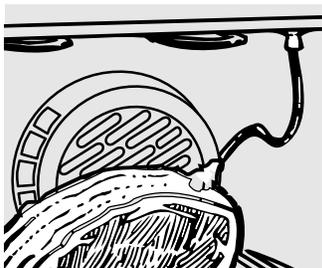
Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien à la clientèle

Utilisation la sonde.

Pour de nombreux aliments, tout particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne des aliments est le meilleur moyen de savoir s'ils sont prêts. La sonde de température permet de ne plus tenter de deviner si les aliments rôtis sont bien cuits.

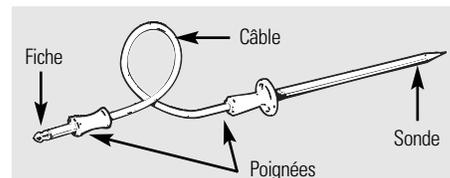


La sonde de température possède un capteur ressemblant à une brochette à une extrémité et une fiche à l'autre, c'est ce qui pénètre dans la prise du four.

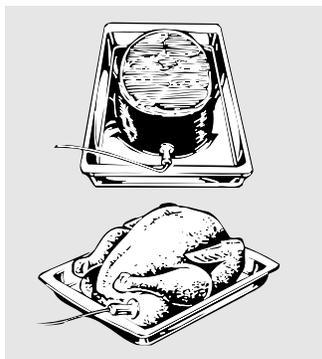
Utiliser des sondes autres que celle fournie avec ce produit pourrait endommager la sonde ou le contrôle du four.

Utilisez les poignées de la sonde et la fiche en les insérant et les retirant des aliments et de la prise.

- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer le câble en la retirant.
- Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que les aliments sont bien dégelés avant de l'insérer.



- Pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four ne soit refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle d'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.



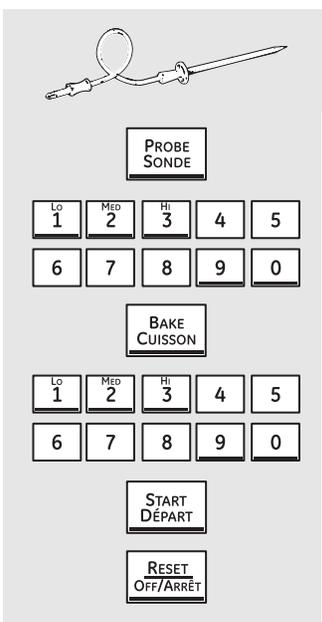
Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur une grille dans une lèchefrite conçue pour la grillage, suivez les étapes ci-dessous pour bien positionner la sonde.

Insérez entièrement la sonde dans la viande. Elle ne devrait pas toucher l'os, le gras ou le cartilage.

Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair du rôti. Pour le jambon ou l'agneau à os, insérez la sonde au centre du muscle large le plus bas.

Insérez la sonde au centre de plats tels que pain de viande ou mets en cocotte.

Insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair de l'intérieur de la cuisse du dessous et parallèle à la cuisse d'une dinde complète.



Comment régler le four pour rôtir en utilisant la sonde

- 1 Insérez la sonde dans l'aliment.
- 2 Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four. Assurez-vous que le câble de la sonde ne touche pas l'élément du gril.
- 3 Enfoncez la touche **PROBE (SONDE)**.
- 4 Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour les aliments ou la viande. La température interne maximum de l'aliment que vous pouvez régler est de 93° C (200° F).
- 5 Enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)**.
- 6 Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
- 7 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

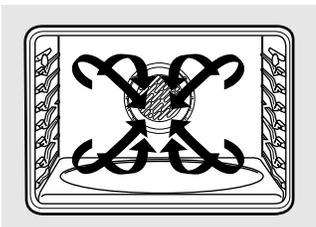
L'affichage clignotera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche **START (DÉPART)**.

Après que la température interne de l'aliment atteint 38° C (100° F), la température interne changeante s'affichera.

- 8 Lorsque la température interne des aliments atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**. Utilisez des poignées chaudes pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour les tirer car cela pourrait les endommager.

Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.
- Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie en utilisant la sonde.



Ventilateur de convection

Dans un four à convection, il y a un ventilateur qui fait circuler l'air chaud au-dessus, sous et autour des aliments.

Cet air chaud est réparti uniformément dans l'ensemble de la cavité du four. Ainsi, les aliments cuisent et brunissent uniformément, souvent en moins de temps avec la chaleur de convection.

REMARQUE : Un ventilateur de convection s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour mieux répartir l'air chaud dans le four.

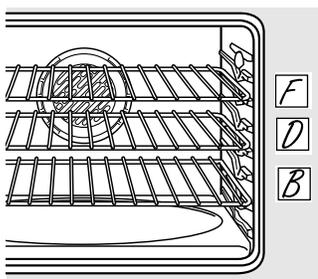
Le ventilateur du four à convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte. **NE** laissez **PAS** la porte ouverte longtemps en utilisant la cuisson à convection car cela pourrait réduire la durée de vie utile de l'élément chauffant de convection.

Cuisson à convection à 1 grille

Le ventilateur de convection fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments utilisant les éléments pour la cuisson et pour rôtir.

Pour la cuisson à convection à une seule grille, utilisez **CONVECTION BAKE 1 RACK (CUIRE CONVECTION 1 GRILLE)** et pour de meilleurs résultats, placez la grille sur la tablette C ou D au centre du four. Les temps de cuisson peuvent être réduits, donc il faut vérifier les aliments plus tôt que ce qui est indiqué sur le paquet afin de s'assurer de ne pas trop cuire.

- Idéal pour brunir uniformément les aliments cuits sur 1 grille et pour les larges aliments. Vous pouvez remarquer aussi une certaine réduction de temps.
- Bons résultats pour les biscuits secs, les biscuits, les muffins, les carrés au chocolat, les petits gâteaux, les petits gâteaux, les choux à la crème, les brioches, le gâteau des anges et le pain.



Position à multigrilles.

Cuisson à convection à multigrilles

Puisque l'air réchauffé circule uniformément dans le four, les aliments peuvent être préparés avec d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles.

Le temps requis pour la cuisson à plusieurs grilles pourraient augmenter un peu pour certains aliments, mais le temps d'ensemble est conservé puisque deux à trois fois plus d'aliments peuvent être préparés en même temps. Les biscuits, les muffins, les biscuits secs, et autres pains rapides donnent de bons résultats avec la cuisson à plusieurs grilles.

Pour préparer les aliments sur plus d'une grille dans la cuisson à convection, utilisez **CONVECTION BAKE MULTI (CUIRE À CONVECTION MULTIGRILLES)**.

En cuisinant à 3 grilles, placez-en une dans la seconde position (B), une dans la quatrième position (D) et une dans la sixième position (F). Si les casseroles n'entrent pas, utilisez les positions B, D et F des grilles.

Adaptation des recettes...

Vous pouvez utiliser vos recettes préférées dans le four à convection.

Pour cette cuisson, la fonction de conversion Auto Recipe™ réduit automatiquement la température de cuisson régulière par la température recommandée de 14 °C (25 °F). Reportez-vous à la Conversion Auto Recipe™ de la section de Fonctions Spéciales.

- Utilisez la taille de casserole recommandée.
- Certaines instructions d'emballage d'aliments en cocotte surgelés ou de plats principaux ont été développées en utilisant les fours à convection commerciaux. Pour de meilleurs résultats dans ce four, préchauffez-le et utilisez la température sur l'emballage.

Utilisation du four à convection.

Rôtir para convection

- Convient pour les larges coupes tendres de viande, découvertes.

Le ventilateur de convection fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont brunies de tous les côtés comme si elles étaient préparées dans une rôtissoire. L'air réchauffé enferme les jus rapidement pour un produit tendre et humide tout en créant un extérieur d'un brun doré.

Avec le rôtissage à convection, il est important d'utiliser une lèchefrite et une grille conçue pour la grillade pour obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite sert à attraper les graisses et la grille sert à empêcher les éclaboussures de graisse.

- Mettez une grille à la position de grille la plus basse (A).

Batterie de cuisine pour la cuisson à convection

Lorsque vous préparez des biscuits, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuit plate plutôt qu'une casserole à bords bas.

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez si vos casseroles laissent suffisamment d'espace pour faire circuler l'air dans le four. Si vous préparez plusieurs aliments en cocotte laissez de l'espace entre elles. Assurez-vous aussi qu'elles ne se touchent pas ou qu'elles ne touchent pas les parois du four.

Papier et plastique

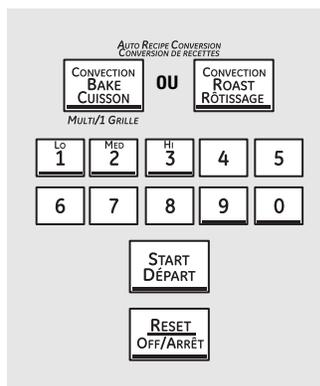
Les contenants de papier et de plastique résistants à la chaleur recommandés pour la cuisson courant peuvent aussi être utilisés pour la cuisson à convection, mais non pas à des températures plus hautes que celles recommandées par le fabricant de la batterie de cuisine. Les casseroles de plastique résistantes à la chaleur jusqu'à des températures de 204 °C (400 °F) peuvent aussi être utilisées.

Métal et verre

Tout type de batterie de cuisine fonctionnera dans votre four à convection. Par contre, les casseroles de métal chauffent le plus rapidement et sont recommandées pour la cuisson à convection.

- Les casseroles au fini mat ou foncé cuiront plus rapidement que celles qui sont brillantes.
- Les casseroles de verre ou de céramiques cuisent plus lentement.

Pour les recettes telles que poulet au four, utilisez une casserole aux parois basses. L'air chaud ne peut pas bien circuler autour des aliments dans une casserole aux parois hautes.



Comment régler le four pour cuire ou rôtir à convection

1 Enfonchez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVECTION)** une fois (mode **CONVECTION BAKE MULTI [CUISSON CONVECTION MULTI]**), pour la cuisson à convection à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convection. Reportez-vous à la section *Multi-Rack Baking (cuisson à plusieurs grilles)* pour plus d'information.

Enfonchez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVECTION)** deux fois (mode **CONVECTION BAKE 1 RACK [CUISSON CONVECTION 1 GRILLE]**), pour la cuisson à convection à une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convection.

Enfonchez la touche **CONVECTION ROAST (RÔTISSEGE CONVECTION)** pour rôtir à convection.

2 Enfonchez les touches numériques pour régler la température voulue du four.

3 Enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

Pour changer la température du four, enfonchez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVECTION)** ou **CONVECTION ROAST (RÔTISSEGE CONVECTION)** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température en commençant à 38° C (100° F) sera affiché. Lorsque le four atteint la température choisie, 3 bips se font entendre.

4 Enfonchez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** à la fin.

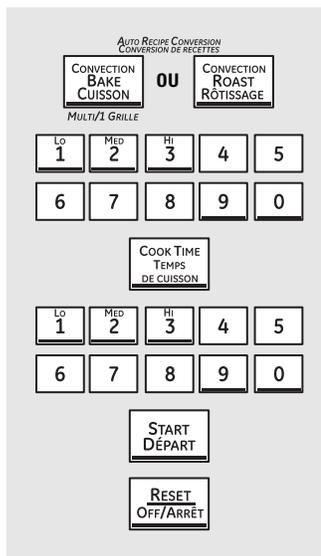
- Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.
- Vous entendrez peut-être le four cliquer durant la cuisson. Cela est normal.

Utilisation des fonctions à minuterie pour la cuisson à convection.

www.electromenagersge.ca

Vous entendrez un ventilateur en cuisinant avec ces fonctions. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.

REMARQUE : Les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la force, la volaille et le porc, ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.



Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et fera cuire pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1 Enfonchez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVEXION)** une fois (mode **CONVECTION BAKE MULTI [CUISSON CONVEXION MULTI]**), pour la cuisson à convection à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convection. Reportez-vous à la section *Cuisson à plusieurs grilles* pour plus d'information.

Enfonchez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVEXION)** deux fois (mode **CONVECTION BAKE 1 RACK [CUISSON CONVEXION 1 GRILLE]**), pour la cuisson à convection à une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convection.

Enfonchez la touche **CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE CONVEXION)** pour rôtir à convection.

2 Enfonchez les touches numériques pour régler la température voulue du four.

3 Enfonchez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : Si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.

4 Enfonchez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue. Le temps de cuisson minimum que vous pouvez régler est de 1 minute. La température du four que vous réglez et le temps de cuisson entrés s'afficheront.

5 Enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

L'affichage indiquera le changement de température (commençant à 38 °C [100 °F]) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 38 °C (100 °F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchaud) ne soit réglée.

Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

6 Enfonchez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four soit éteint.

Instructions de sécurité

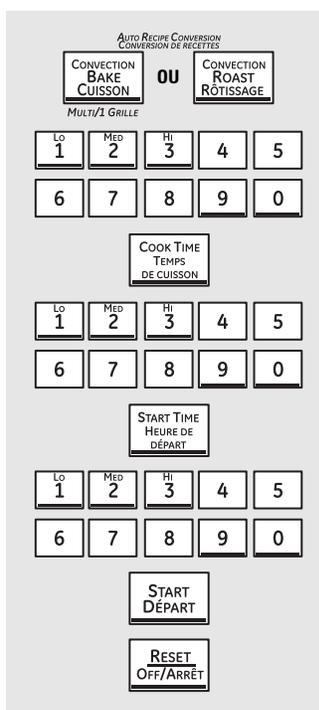
Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien à la clientèle

Utilisation des fonctions à minuterie pour la cuisson à convection.



Comment régler un démarrage retardé et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder le démarrage du four, préparer pendant un certain temps précis, puis l'éteindre automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

- 1 Enfoncez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVECTION)** une fois (mode **CONVECTION BAKE MULTI [CUISSON CONVECTION MULTI]**), pour la cuisson à convection à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convection. Reportez-vous à la section *Cuisson à plusieurs grilles* pour plus d'information.

Enfoncez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVECTION)** deux fois (mode **CONVECTION BAKE 1 RACK [CUISSON CONVECTION 1 GRILLE]**), pour la cuisson à convection à une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convection.

Enfoncez la touche **CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE CONVECTION)** pour rôtir à convection.

- 2 Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
- 3 Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : Si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.

- 4 Enfoncez les touches numériques pour choisir le temps de cuisson voulu.
- 5 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**.
- 6 Utilisez les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)** pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

- 7 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche **START (DÉPART)** après avoir entré la température pour cuire ou rôtir.

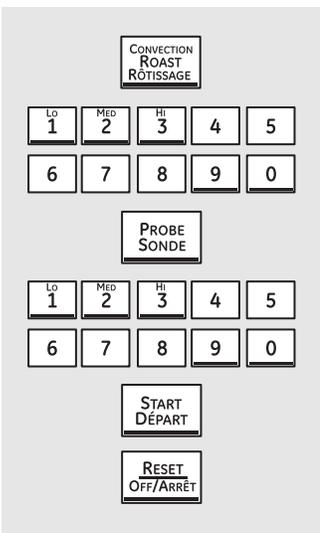
Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indiquera le changement de température (commençant à 38 °C [100 °F]) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteindra 38°C (100 °F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchaud) ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

- 8 Enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four est éteint.



Pour de meilleurs résultats en préparant de grosses dindes et rôtis, nous recommandons d'utiliser la sonde incluse dans le four à convection.



Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche **CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE CONVECTION)** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

Comment régler le four pour rôtir à convection en utilisant la sonde

L'affichage fera clignoter **PROBE (SONDE)** et le contrôle du four indiquera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche **START (DÉPART)**.

- 1 Placez la grille du four à la position qui centre les aliments entre le dessus et le bas du four. Insérez la sonde dans la viande.
- 2 Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four.
- 3 Enfoncez la touche **CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE CONVECTION)**.
- 4 Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
- 5 Enfoncez la touche **PROBE (SONDE)**.
- 6 Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour la viande.
- 7 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

Lorsque le four commence à chauffer, le mot **LO (basse)** s'affiche.

Après que la température interne de la viande atteint 38 °C (100 °F), la température interne changeante s'affichera.

- 8 Lorsque la température interne de la viande atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**. Utilisez des poignées chaudes pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour les tirer car cela pourrait les endommager.

MISE EN GARDE :

pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.

REMARQUE :

- Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.
- Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.
- Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie.

Viandes		Minutes/kg/lb	Temp. du four	Temp. interne	
Bœuf	Côtes, côtes désossées, Saignant	44-53 (20-24)	163°C (325°F)	60°C (140°F)†	
	Haut de surlonge À point	53-62 (24-28)	163°C (325°F)	71°C (160°F)	
	(1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.)) Bien	62-71 (28-32)	163°C (325°F)	77°C (170°F)	
Filet de bœuf	Saignant	22-31 (10-14)	163°C (325°F)	60°C (140°F)†	
	À point	31-40 (14-18)	163°C (325°F)	71°C (160°F)	
Porc	Avec os, sans os (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.))	51-60 (23-27)	163°C (325°F)	77°C (170°F)	
	Côtelettes (1,3 cm à 2,5 cm (1/2 à 1 po) épaisseur)	2 côtelettes	66-77 (30-35) total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
		4 côtelettes	77-88 (35-40) total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
		6 côtelettes	88-99 (40-45) total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
Jambon	En boîte, soc, jarret (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.)) entièrement cuit	31-40 (14-18)	163°C (325°F)	60°C (140°F)	
Agneau	Avec os, sans os À point	37-44 (17-20)	163°C (325°F)	71°C (160°F)	
	(1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.)) Bien	44-53 (20-24)	163°C (325°F)	77°C (170°F)	
Fruit de mer	Poisson, entier (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.))	66-88 (30-40) total	204°C (400°F)		
	Queues de homard (170 g à 227 g (6 à 8 oz.) chacune)	44-55 (20-25) total	177°C (350°F)		
Volaille	Poulet entier (1,13 kg à 1,59 kg (2½ à 3½ lbs.))	53-57 (24-26)	177°C (350°F)	82°-85°C (180°-185°F)	
	Poulets de Cornouailles, sans farce (0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1½ lbs.))	110-121 (50-55) total	177°C (350°F)	82°-85°C (180°-185°F)	
		121-132 (55-60) total	177°C (350°F)	82°-85°C (180°-185°F)	
	Canard (1,81 kg à 2,27 kg (4 à 5 lbs.))	53-57 (24-26)	163°C (325°F)	82°-85°C (180°-185°F)	
	Dinde, entière*	Sans farce (4,54 kg à 7,26 kg (10 à 16 lbs.))	18-24 (8-11)	163°C (325°F)	82°-85°C (180°-185°F)
		Sans farce (8,16 kg à 10,89 kg (18 à 24 lbs.))	15-22 (7-10)	163°C (325°F)	82°-85°C (180°-185°F)
Poitrine de dinde (1,81 kg à 2,72 kg (4 à 6 lbs.))	35-42 (16-19)	163°C (325°F)	77°C (170°F)		

*Les volailles farcies exigent normalement de 30 à 45 minutes de plus de cuisson. Protégez les cuisses et les poitrines avec du papier aluminium pour éviter qu'elles ne brunissent trop et que la peau sèche.

†Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60° C (140° F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA (rév. en juin 1985).)

Utilisation des fonctions de fermentation et de réchauffement.

La fonction de fermentation conserve un environnement chaud utile pour que les produits à levure lèvent.






Comment régler le four pour la fermentation

- 1 Placez la pâte couverte dans un plat dans le four sur la tablette B ou C.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un tissu ou d'une pellicule de plastique graissée (le plastique devra peut-être être ancré sous le contenant pour que le ventilateur du four ne le retire pas).

- 2 Enfoncez la touche **PROOF (FERMENTATION)** puis la touche **START (DÉPART)**.

L'affichage indiquer **PrF** (proof ou fermentation).

La lumière du four s'allume et reste allumée durant la fermentation.

La fonction de fermentation fournit automatiquement la température optimale pour la fermentation et n'a donc aucune ajustement de température.

- 3 Réglez le **TIMER (MINUTERIE)** pour le temps de fermentation minimum.

- 4 À la fin de la fermentation, enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**.

■ Pour éviter de réduire la température du four et prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas inutilement la porte du four.

■ Vérifiez les pains tôt pour éviter toute surfermentation.

REMARQUE :

■ N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments ou les garder chauds. La température du four pour la fermentation n'est pas assez chaude pour conserver les aliments à des températures sans danger.

Utilisez la fonction **WARM (RÉCHAUD)** pour garder les aliments chauds.

■ La fermentation ne fonctionnera pas lorsque le four dépasse 52 °C (125 °F). « HOT » (chaud) s'affichera.




Comment régler le four pour réchauffer

La fonction de réchauffement garde les aliments chauds jusqu'à 3 heures après la fin de la fonction de cuisson ou elle peut s'activer indépendamment pour garder chauds les aliments cuits.

Cette fonction n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.

Pour utiliser cette fonction indépendamment, enfoncez la touche **WARM** et ensuite la touche **START (DÉPART)**.

Pour activer cette fonction à utiliser après Timed Baking ou Roasting (Cuisiner et rôtir avec la minuterie), enfoncez la touche **WARM (RÉCHAUD)** après avoir réglé la durée voulue du temps de cuisson et avant d'enfoncer **START (DÉPART)**.

Pour rendre les articles rassis croustillants

- Placez les aliments dans des casseroles ou plats à côtés bas.
- Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en un seul niveau. N'empilez pas.
- Laissez-les découverts.
- Vérifiez après 20 à 30 minutes s'ils sont croustillants. Ajoutez du temps au besoin.

NOTES IMPORTANTES :

- Les aliments doivent rester chauds dans leur contenant de cuisson ou transférés à un plat de service convenant aux aliments chauds.
- Pour les aliments tendres, couvrez-les d'un couvercle allant au four ou d'un papier aluminium.
- Les aliments frits ou croustillants n'ont pas besoin d'être couverts, mais peuvent s'assécher s'ils sont réchauffés trop longtemps.
- Ouvrir la porte à répétition permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir.
- Prévoyez du temps supplémentaire pour que la température à l'intérieur du four se stabilise après avoir ajouté des articles.
- Avec de grosses charges, il faudra peut-être couvrir certains des aliments cuits.
- Retirez les cuillères de service, etc. avant de placer les contenants dans le four.
- N'utilisez pas de contenants, couvercles de plastique ou de pellicule de plastique.

⚠ MISE EN GARDE :

les contenants, couvercles de plastique ou la pellicule de plastique fonderont s'ils sont dans le four. Le plastique fondu pourrait ne pas pouvoir être retiré et n'est pas couvert sous votre garantie.

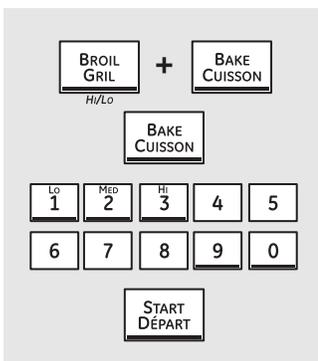
Ajustement du thermostat du four; faites-le vous-même !

www.electromenagersge.ca

Vous pouvez découvrir que votre nouveau four prépare les aliments différemment de celui qu'il remplace. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous croyez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster vous-même le thermostat.

N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux qu'on trouve dans les épicerie pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 11 à 22 degrés C (20 à 40 degrés F).

REMARQUE : cet ajustement n'affectera que les températures pour cuire et rôtir et non pas celles de gril, convection ou autonettoyage. L'ajustement sera conservé en mémoire après une panne d'électricité.



Pour ajuster le thermostat

- 1 Enfoncez les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 2 Enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)**. Un nombre à deux chiffres s'affichera.
Enfoncez **BAKE (CUISSON)** à nouveau pour alterner entre augmenter et réduire la température du four.
- 3 La température du four peut s'ajuster jusqu'à (+) 19 °C (35 °F) plus chaud ou (-) 19 °C (35 °F) plus froid. Enfoncez les touches numériques de la même façon que vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 8 °C (15 °F), enfoncez **1** et **5**.
- 4 Après l'ajustement, enfoncez la touche **START (DÉPART)** pour revenir à l'affiche de l'heure. Utilisez votre four normalement.

Le type de margarine affectera la performance de cuisson !

La plupart des recettes ont été développées avec des produits à forte teneur en gras comme le beurre ou la margarine (80 % de gras). Si vous réduisez le gras, la recette ne produira pas nécessairement les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en gras.

Des problèmes de recette peuvent apparaître si les gâteaux, les tartes, les pâtisseries, les biscuits ou les bonbons sont fabriqués de ces produits. Moins il y a de matière grasse dans un produit, plus la différence sera remarquable.

Les normes fédérales des É.-U. exigent que les produits portant la mention 'margarine' contiennent au moins 80 % de matière grasse par poids. Les produits à tartiner à faible teneur en gras contiennent moins de gras et plus d'eau. Le contenu élevé d'humidité de ces produits à tartiner affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie et de pâtisserie. Pour de meilleurs résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre, des bâtonnets à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Instructions de
sécurité

Mode d'emploi

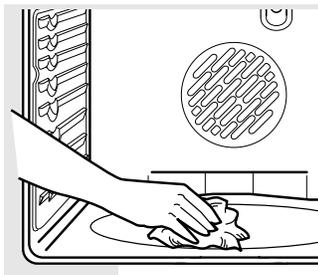
Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien à la clientèle

Utilisation du four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que le cycle fonctionne correctement.



Essuyez toute lourde saleté sur le fond du four.

Avant un cycle de nettoyage

Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou la hotte durant le premier cycle d'autonettoyage.

Retirez les grilles, une lèchefrite, une grille, sonde, toutes casseroles et tout papier aluminium du four.

Les grilles brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais leur couleur foncera, elles perdront leur brillant et deviendront dures à faire glisser.

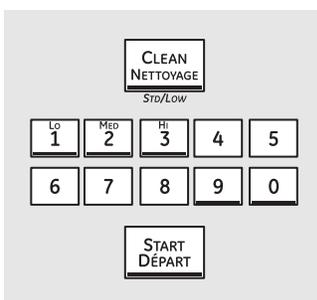
Les saletés sur le cadre avant de la cuisinière et l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces endroits à l'eau chaude, avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez bien à l'eau propre et asséchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau de fibres 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 remarquez qu'il devient usé ou s'effiloche, remplacez-le.

Essayez tout déversement lourd au fond du four.

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

IMPORTANT : la santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées durant le cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une pièce bien aérée.



Comment régler le four pour le nettoyage

1 Enfoncez la touche **CLEAN (NETTOYAGE)** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.

Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.

2 S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.

3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

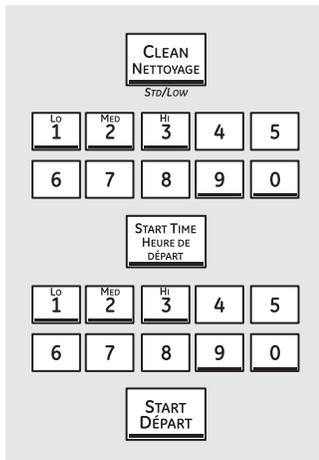
La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera le temps de nettoyage restant. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant **LOCKED (verrouillé)** ne s'éteigne.

Lorsque le voyant **LOCKED (verrouillé)** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

■ Le mot **LOCKED (verrouillé)** clignotera et le contrôle du four signalera si vous réglez le cycle de nettoyer et si vous oubliez de fermer la porte du four.

■ Pour arrêter un cycle de nettoyage, enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**. Lorsque le voyant **LOCKED (verrouillé)** s'éteint indiquant que la température du four est passée sous la température de verrouillage, vous pourrez ouvrir la porte.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que le cycle fonctionne correctement.



Comment retarder le début du nettoyage

- 1 Enfoncez la touche **CLEAN (NETTOYAGE)** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.
Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.
- 2 S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.

- 3 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**.

- 4 Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le cycle de nettoyage commence.

- 5 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**. La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera l'heure du début du cycle. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant **LOCKED (verrouillé)** ne s'éteigne.

Lorsque le voyant **LOCKED (verrouillé)** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

Après un cycle de nettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essayez-la avec un chiffon humide après que le four refroidisse.

Si des points blancs restent, retirez-les avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon et rincez bien avec un mélange d'eau et de vinaigre.

Ces dépôts sont normalement un résidu de sel qui ne peut être retiré par le cycle de nettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, répétez le cycle.

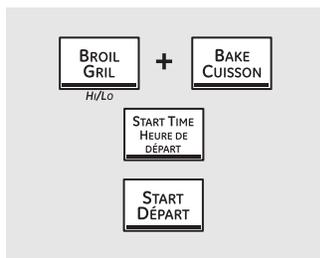
- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson avant qu'il ne soit assez froid pour que la porte se déverrouille.
- Bien que le four soit autonettoyant, vous pouvez enfoncez la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher l'heure. Pour revenir au compte à rebours du nettoyage, enfoncez la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.
- Si les grilles deviennent difficiles à glisser, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les bords des grilles avec l'essuie-tout.

Fonctions spéciales de votre contrôle de four.

Votre nouveau contrôle tactile a d'autres fonctions. Voici les fonctions et comment les activer.

Les modes de fonctions spéciales peuvent être activées seulement lorsque l'affichage présente l'heure. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Lorsque l'affichage montre votre choix, enfoncez la touche **START (DÉPART)**. Les fonctions spéciales restent en mémoire après une panne de courant, sauf la fonction du Sabbath qui doit être réinitialisée.



Arrêt de 12 heures

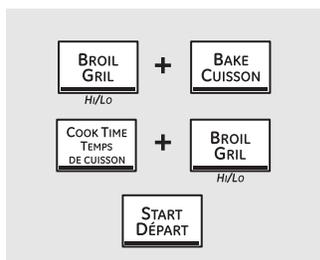
Avec cette fonction, si vous oubliez et laissez le four en marche, le contrôle l'éteindra automatiquement après 12 heures durant les fonctions de cuisson ou après 3 heures durant une fonction de gril.

Si vous désirez désactiver cette fonction, suivez les étapes plus bas.

- 1 Enfoncez les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

- 2 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)** jusqu'à ce que **no shdn (aucun arrêt)** s'affiche.

- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** pour activer 'aucun arrêt' et laissez le contrôle à ce mode de fonction spéciale.



Sélection de température en Fahrenheit ou en Celsius

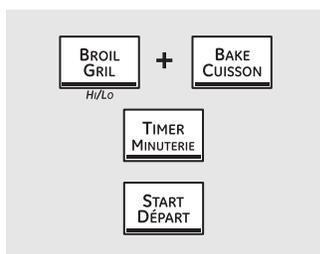
Votre contrôle de four est réglé pour utiliser des sélections de température Fahrenheit, mais vous pouvez les changer en sélections Celsius.

- 1 Enfoncez les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

- 2 Enfoncez les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et **BROIL (GRIL)** en même temps. L'affichage indiquera **F** (Fahrenheit).

- 3 Enfoncez les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et **BROIL (GRIL)** en même temps à nouveau. L'affichage indiquera **C** (Celsius).

- 4 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.



Tonalités de fin de cycle à minuterie

À la fin d'un cycle à minuterie, vous entendez 3 bips courts suivis d'un autre aux 6 secondes jusqu'à ce que vous enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**. Ce bit continu de 6 secondes peut être annulé.

Pour annuler le bip de 6 secondes :

- 1 Enfoncez les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

- 2 Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)**. L'affichage indique **CON BEEP (bip continu)**. Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** à nouveau. L'affichage indiquera **BEEP (bip)**. (Ceci annule le bip aux 6 secondes.)

- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

12 heures, 24 heures ou effacer l'horloge

Votre contrôle est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

Si vous préférez une horloge de 24 heures ou un arrêt d'affichage, suivez ces étapes :

- 1 Enfonchez les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 2 Enfonchez la touche **CLOCK (HORLOGE)** une fois. L'affichage indiquera **12 hr (12 heures)**. Si c'est le choix que vous désirez, enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

Enfonchez la touche **CLOCK (HORLOGE)** à nouveau pour passer à l'horloge de 24 heures. L'affichage indiquera **24 hr (24 heures)**. Si c'est le choix que vous désirez, enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

Enfonchez la touche **CLOCK (HORLOGE)** à nouveau pour effacer l'affichage. L'affichage indiquera **OFF (ARRÊT)**. Si c'est le choix que vous désirez, enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Si l'horloge est en mode d'arrêt vous ne pourrez pas utiliser la fonction Start Time (heure de départ).

Utilisation de conversion Auto Recipe™

Pour la cuisson à convection, la fonction de conversion Auto Recipe™ convertira automatiquement les températures de cuisson régulières par la température de cuisson à convection.

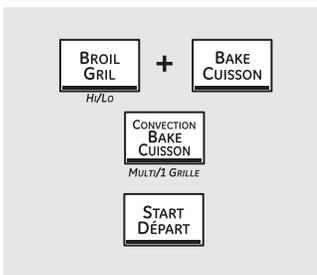
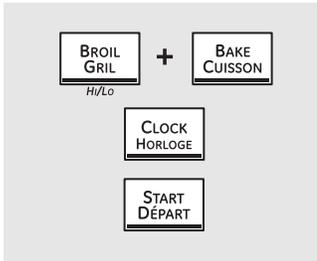
Cette fonction s'active pour que l'affichage montre la température convertie (réduite) actuelle. Par exemple, si vous entrez une température de recette régulière de 177 °C (350 °F) et si vous enfonchez la touche **START (DÉPART)**, l'afficheur indique **CON** et la température convertie est de 163 °C (325 °F).

REMARQUE : Cette fonction ne convertit pas les temps de cuisson à convection, seulement les températures de cuisson régulières.

Pour désactiver la fonction :

- 1 Enfonchez les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 2 Enfonchez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVECTION)**. L'affichage indiquera **CON ON (conversion activée)**. Enfonchez la touche **CONVECTION BAKE (CUISSON CONVECTION)**. L'affichage indique **CON OFF (conversion désactivée)**.
- 3 Enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

Pour activer cette fonction, répétez les étapes 1 à 3 précédentes, mais enfonchez la touche **START (DÉPART)** lorsque **CON ON (conversion activée)** s'affiche.

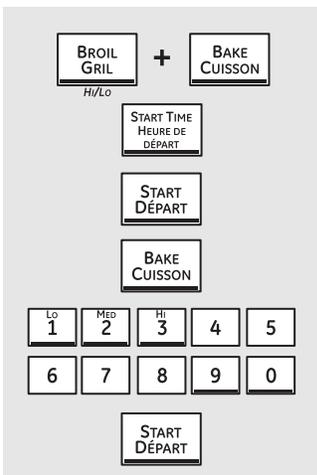


Utilisation de fonction Sabbath.

(Conçu pour servir au Sabbath et aux fêtes.)

La fonction Sabbath peut servir seulement sous cuire/rôtir. Elle ne peut servir pour la convection, gril, autonettoyage ou démarrage retard.

REMARQUE : la lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte s'ouvre et s'éteint lorsqu'elle se ferme. L'ampoule peut être retirée. Reportez-vous à la section Remplacer la lumière du four. Sur les modèles à commutateur sur le panneau de contrôle, la lumière du four peut s'éteindre et laisser allumée.



Lorsque l'affichage indique \supset le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique \supset C le four est réglé à cuire/rôtir.

Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir de manière régulière

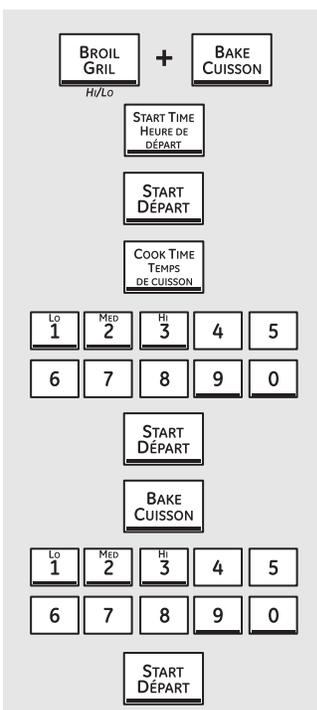
Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.

- 1 Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** en même temps jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
REMARQUE : Si bake (cuisson) ou broil (gril) s'affiche, les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** et recommencez.
- 2 Tapez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)** jusqu'à ce que **Sab bAtH** s'affiche.
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** et \supset s'affiche.
- 4 Enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)**. Aucun signal donné.

- 5 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue entre 77° C et 288° C (170° F et 550° F). Aucun signal ou température affiché.
- 6 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 7 Après une période de délai d'environ 30 secondes à 1 minute, \supset C s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si \supset C ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 4.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Les touches **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** fonctionneront durant la fonction Sabbath.



Lorsque l'affichage indique \supset le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique \supset C le four est réglé à cuire/rôtir.

Comment régler cuire/rôtir à minuterie, démarrage immédiat et arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.

- 1 Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** en même temps jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
REMARQUE : Si bake (cuisson) ou broil (gril) s'affiche, les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)** et recommencez.
- 2 Tapez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)** jusqu'à ce que **Sab bAtH** s'affiche.
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** et \supset s'affiche.
- 4 Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.
- 5 Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. Le temps de cuisson entré s'affichera.

- 6 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 7 Enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)**. Aucun signal donné.
- 8 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue. Aucun signal ou température affiché.
- 9 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 10 Après une période de délai d'environ 30 secondes à 1 minute, \supset C s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si \supset C ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 7.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (CUISSON)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

À la fin de la cuisson, l'affichage changera de \supset C à \supset et **0:00** apparaîtra, indiquant que le four est éteint, mais encore réglé à Sabbath. Retirez les aliments.

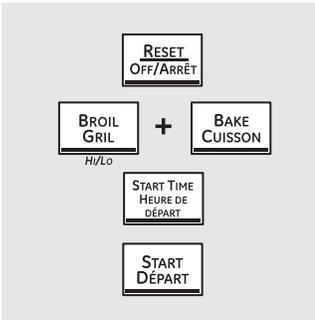
Comment sortir de la fonction Sabbath

- 1 Enfoncez la touche **RESET/OFF (REMISE/ARRÊT)**.
- 2 Si le four fonctionne, attendez pendant une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement \square s'affiche.
- 3 Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUISSON)** *en même temps* jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 4 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DÉ DÉPART)** ou **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)** jusqu'à ce que **12 shdn (arrêt 12)** ou **no shdn (aucun arrêt)** s'affiche.

12 shdn indique que le four s'éteindra automatiquement après 12 heures. **no shdn (aucun arrêt)** indique que le four ne s'éteindra pas automatiquement après 12 heures.

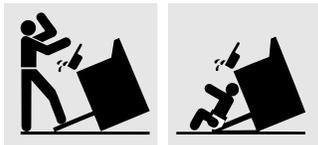
- 5 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : S'il y a une panne de courant tandis que le four est sous la fonction Sabbath, le four s'éteindra automatiquement et restera éteint même au retour du courant. Le contrôle du four doit être réinitialisé.



Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que tous les contrôles sont éteints et que toutes les surfaces sont fraîches avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



⚠ AVERTISSEMENT : Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est réengagé correctement lorsque la cuisinière est replacée. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et il pourrait y avoir des blessures.

Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets tranchants pour la retirer. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages au fini du produit, le meilleur moyen de retirer l'adhésif du ruban d'emballage du nouveau appareil est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon souple et laissez tremper.

REMARQUE : L'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.

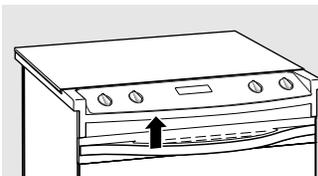
Boutons de contrôle

Les boutons de commande se retirent pour faciliter leur nettoyage.

Assurez-vous que les boutons soient en position **OFF (ARRÊT)** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

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

Remplacez les boutons en position **OFF (ARRÊT)** pour vous assurer qu'ils soient bien placés.



Évent de four

L'évent du four se trouve au-dessus du côté gauche de la porte.

Cette section pourrait être chaude durant l'utilisation du four.

Il est normal que de la vapeur sorte de l'évent.

L'évent est important pour une bonne circulation d'air. Ne bloquez jamais l'évent

Panneau de contrôle

Si vous le désirez, les touches se désactivent avant le nettoyage.

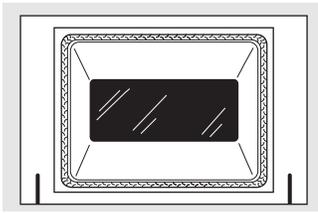
Reportez-vous à l'information de **Verrouillage Cuisson/autonettoyage** de la section **Fonctions spéciales de votre contrôle de four** dans ce manuel.

Essayez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez aussi utiliser un nettoyeur pour le verre.

Retirez les grosses saletés avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez aucun abrasif de quelque type que ce soit.

Réactivez les touches après le nettoyage.



Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche ou est endommagé de quelque façon que ce soit, se déplace de la porte, vous devriez le remplacer.

Nettoyage de porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'autonettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyeur pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des événements.

- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyeur doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomate et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyeur de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

Retrait de la porte du four

La porte est très lourde. Attention en retirant et soulevant la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour retirer la porte :

- 1 Ouvrez entièrement la porte.
- 2 Poussez les verrous de la charnière vers le bas vers le cadre de porte, jusqu'à la position déverrouillée. Un outil, comme un petit tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
- 3 Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.
- 4 Fermez la porte à la position de retrait de la porte, soit à moitié chemin entre la position d'arrêt de gril et la position entièrement ouverte.
- 5 Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente.

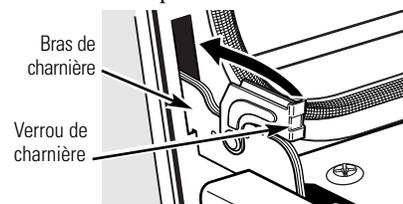
Pour replacer la porte :

- 1 Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.

- 2 Avec la porte au même angle que la position de retrait, placez l'enfoncement du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être bien installée dans le bas de la fente.

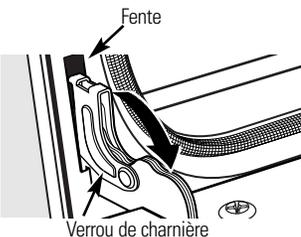
- 3 Ouvrez entièrement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, l'enfoncement ne s'installe pas correctement dans le bord inférieur de la fente.

- 4 Poussez le verrou de la charnière vers le haut contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.

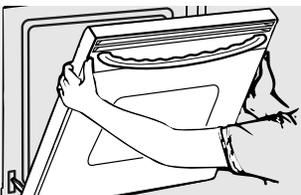


Poussez les verrous de la charnière vers le haut pour verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.

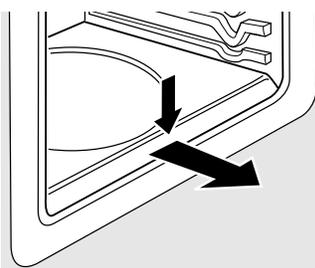


Tirez les verrous de la charnière vers le bas pour déverrouiller.



Position de retrait

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Poussez vers le bas et sortez.

Fond de four amovible

Pour retirer le fond du four et faciliter le nettoyage :

- 1 Retirez la porte du four en suivant les instructions de la section *Retrait de la porte du four*.
- 2 Poussez vers le bas et sortez le fond de four amovible.

- 3 Nettoyez le fond du four à l'eau chaude savonneuse.
- 4 En réinstallant le fond du four, assurez-vous de le faire glisser jusqu'à l'arrière du four.

IMPORTANT : Remplacez toujours le fond de four amovible avant d'utiliser à nouveau.

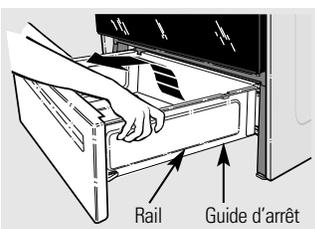


Grilles de four

Toutes les grilles du four se nettoient à la main avec un nettoyeur abrasif ou une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon propre. Les grilles revêtues de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur

argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage, mais elles perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser.

Il faudra graisser les bords des côtés des grilles avec une légère couche d'huile végétale après le nettoyage à la main ou dans le four. Ceci aidera à glisser facilement les grilles dans le four.



Retrait du tiroir de rangement

Pour retirer le tiroir :

- 1 Tirez le tiroir aussi loin que possible.
- 2 Soulevez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- 3 Retirez le tiroir.

Pour retirer le tiroir :

- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.
- 2 Poussez le tiroir aussi loin que possible.
- 3 Soulevez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- 4 Abaissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il ferme.

Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément du gril. Toute saleté brûlera lorsque l'élément sera chauffé. Nettoyez le fond du four à l'eau chaude savonneuse.

L'élément chauffant n'est pas exposé et se trouve sous la sole. S'il y a des déversements ou de la cendre accumulée sur le fond du four, essuyez le tout avant l'autonettoyage.

Surfaces d'acier inoxydable

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, il rayera votre surface.

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

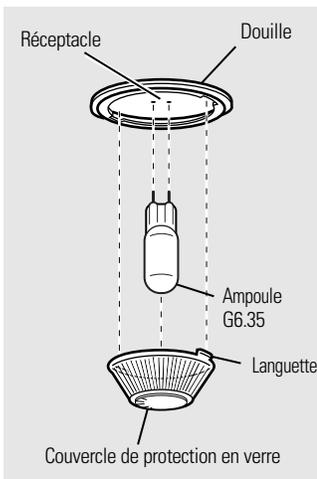
Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou la cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616
www.electromenagersge.ca

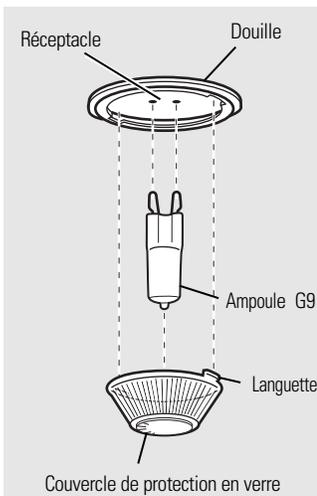
Surfaces peintes

Les surfaces peintes incluent le dessus et les côtés de la porte, le dessus du panneau de contrôle et l'avant du tiroir. Nettoyez-les avec du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau.

N'utilisez de nettoyant de four commercial, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur aucune surface peinte.



(sur certains modèles)



(sur certains modèles)

Remplacer les ampoules de four (sur certains modèles)**⚠ AVERTISSEMENT :**

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURES : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique au cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au panneau de distribution principal. Sinon, vous pourriez subir un choc électrique ou des brûlures.

⚠ MISE EN GARDE :

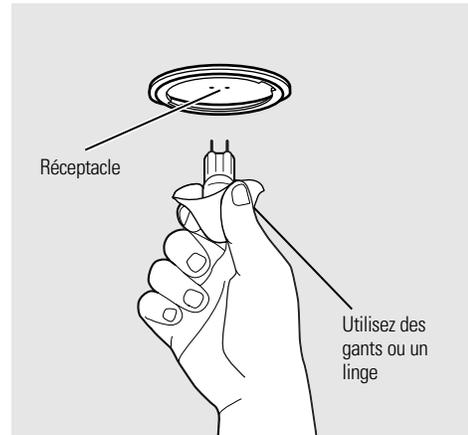
RISQUE DE BRÛLURES : Enlevez le capot en verre et l'ampoule après qu'ils aient refroidi. Vous pourriez vous brûler si vous touchez au verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide.

Enlèvement :

- 1 Tournez le couvercle en verre dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre d'1/4 de tour jusqu'à ce que les taquets du couvercle de verre correspondent aux encoches de la douille. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.
- 2 Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule en tirant pour la sortir.

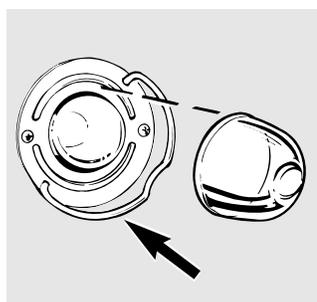
Remplacement :

- 1 Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 120/130 volts sans dépasser 50 watts. Remplacez l'ampoule grillée par une autre du même type que celle que vous avez enlevée. L'un des deux types d'ampoule ci-contre est utilisé sur votre modèle. Pour connaître l'ampoule de rechange qu'il vous faut, examinez les bornes de l'ampoule. L'ampoule qui possède deux broches droites est une ampoule G6.35, tandis que celle dont les bornes sont en forme de boucle est une ampoule G9.

**(Il ne faut pas les interchanger.)**

Assurez-vous que l'ampoule de rechange est de 120 V ou 130 V (et NON de 12 V).

- 2 Avec des gants ou à l'aide d'un linge sec, enlevez l'ampoule de son emballage. **Ne touchez jamais l'ampoule à mains nues.** Le sébum de la peau causera des dommages à l'ampoule et en réduira la durée de vie utile.
 - 3 Poussez l'ampoule tout droit dans le réceptacle, jusqu'au fond.
 - 4 Placez les languettes du couvercle de verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle de verre d'un quart 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour voir plus clair à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre à l'aide d'un linge humide. Ne le nettoyez que quand le four est complètement froid.
- 5 Rebranchez le courant électrique au cuisinière.



Fil métallique de maintien du couvercle

Remplacer les ampoules de four (sur certains modèles)

Assurez-vous de laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.

Pour retirer le couvercle :

- 1 Placez la main sous le couvercle pour qu'il ne tombe pas lorsque vous l'aurez libéré. Avec les doigts de la même main, poussez fermement le fil métallique de maintien du couvercle vers l'arrière. Retirez le couvercle.

Ne retirez pas les vis pour retirer le couvercle.

- 2 Remplacez l'ampoule avec une ampoule de modèle pour appareil électroménager de 40 watts.

Pour remplacer le couvercle :

- 1 Placez-le dans la rainure de la douille. Tirez le fil métallique vers le centre du couvercle jusqu'à entendre le déclic indiquant que le système est enclenché.
- 2 Rebranchez le courant électrique au cuisinière.

Nettoyage de surface de cuisson vitrée.



Lockout (verrouillage) de contrôle

Commencez par verrouiller la surface de cuisson et consultez la section *Verrouillage de contrôle*.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque déversement. Utilisez un nettoyant de surface de cuisson de céramique.

Nettoyage quotidien normal

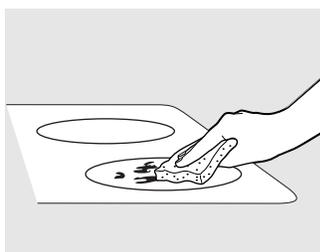
Utilisez **SEULEMENT** le nettoyant de surface de cuisson de céramique sur la surface de cuisson de verre. D'autres crèmes pourraient ne pas être efficaces.

Pour maintenir et protéger la surface de verre, suivez ces étapes :

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant de surface de cuisson de céramique. Ceci aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
- 2 Si vous utilisez ce produit chaque jour, votre surface de cuisson conservera sa belle apparence.

- 3 Agitez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de nettoyant de surface de cuisson de céramique directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un essuie-tout ou un tampon à récurer pour les surfaces de cuisson de céramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.
- 5 Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de nettoyage. Aucun besoin de rincer.

REMARQUE : Il est très important de **NE PAS** chauffer la surface de cuisson avant qu'elle ne soit bien nettoyée.



Utilisez un tampon à récurer pour les surfaces de cuisson de céramique.

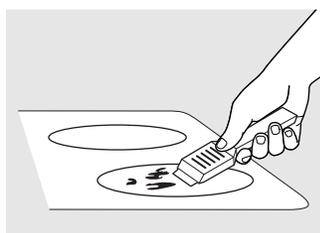
Résidus brûlés

⚠ MISE EN GARDE :

Votre surface de verre pourrait être **ENDOMMAGÉE** si vous utilisez des tampons à récurer autre que celui inclus avec votre unité.

- 1 Laissez la surface refroidir.
- 2 Appliquez quelques gouttes de nettoyant de surface de cuisson de céramique sur toute la surface de résidus brûlés.
- 3 Utilisez un tampon à récurer pour les surfaces de cuisson de céramique, frottez la section en appliquant de la force au besoin.

- 4 S'il reste des résidus, répétez les étapes indiquées précédemment, au besoin.
- 5 Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant de surface de cuisson de céramique et un essuie-tout.



Le grattoir de surface de céramique et toutes fournitures recommandées sont disponibles auprès du centre de pièces. Consultez les instructions de la section 'Pour commander les pièces' de la page suivante.

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

Résidus brûlés importants

- 1 Laissez la surface refroidir.
- 2 Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45 degrés contre la surface de verre et grattez la saleté. Il faudra peut-être appliquer de la pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
- 3 Après avoir gratté avec le grattoir à lame, déposez quelques gouttes de nettoyant de surface de cuisson de céramique sur toute la surface aux résidus brûlés. Utilisez un tampon à récurer pour retirer tout reste de résidu.

- 4 Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant de surface de cuisson de céramique et un essuie-tout.

Marques et égratignures de métal

- 1 Attention de ne pas glisser les casseroles sur votre surface de cuisson. Cela laissera des marques de métal sur la surface.
- Ces marques se retirent à l'aide du nettoyeur de surface de cuisson de céramique avec un tampon à récurer pour les surfaces de céramique.

- 2 Si les casseroles à mince pellicule d'aluminium ou de cuivre sont utilisées à sec, la pellicule pourrait laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.
- Il faut la retirer immédiatement avant de chauffer à nouveau sinon la décoloration pourrait être permanente.

⚠ MISE EN GARDE :

Vérifiez avec soin le dessous des casseroles pour toute surface rugueuse qui pourrait égratigner la surface de cuisson.

Surface de verre—possibilité de dommages permanents.

Nos tests indiquent que si vous préparez des mélanges à forte teneur en sucre comme des gelées ou du fudge et s'il y a un déversement, cela pourrait provoquer des dommages permanents à la surface de verre à moins qu'il ne soit retiré immédiatement.

Dommages causés par les déversements sucrés et le plastique fondu

- 1 Éteignez toutes les unités de surface. Retirez les casseroles chaudes.
- 2 Portez des mitaines de cuisine :
- Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord (grattoir de surface de cuisson de céramique) pour déplacer le déversement vers un endroit frais sur la surface.
 - Retirez le déversement avec un essuie-tout.

- 3 Vous pouvez laisser le reste jusqu'à ce que la surface refroidisse.
- 4 N'utilisez pas les unités de surface à nouveau avant d'avoir retiré tous les résidus.

REMARQUE : S'il y a déjà des piqûres ou un enfoncement de la surface de verre, il faudra remplacer le verre de la surface. Dans ce cas, il faudra une réparation.

Pour commander des pièces

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

Centre national de pièces 1.800.661.1616
www.electromenagersge.ca

Nettoyant de surface de cuisson de céramiqueno WX10X300

Grattoir de surface de cuisson de céramiqueno WX10X302

Trousseno WB64X5027
(la trousse inclut la crème et le grattoir de surface de cuisson)

Tampons à récurer pour surfaces de cuisson de céramique ..no WX10X350

Avant d'appeler le service...



Conseils de dépannage

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

Problème	Causes possibles	Action
Les unités de surface ne maintiennent pas une ébullition constante ou la cuisson n'est pas assez rapide	Mauvaise batterie de cuisine utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des casseroles à fond plat et d'un diamètre assorti à l'unité de surface choisie.
Les unités de surface ne fonctionnent pas correctement	Le cycle d'autonettoyage a été réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Durant un cycle d'autonettoyage, les unités de surface ne fonctionnent pas. Enfoncez la touche RESET/OFF (REMISE/ARRÊT) pour arrêter le cycle d'autonettoyage ou attendez la fin du cycle d'autonettoyage pour régler et utiliser les unités de surface. Reportez-vous à la section <i>Quelques mots sur les unités de surface radiantes</i>.
	Un fusible de votre maison pourrait être grillé ou le disjoncteur déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles de surface de cuisson sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous le bon contrôle d'avoir choisi pour l'unité de surface utilisée.
Des égratignures (peuvent être des fissures) sur la surface de cuisson vitrée	<p>Mauvaises méthodes de nettoyage utilisées.</p> <p>Vous utilisez peut-être une batterie de cuisine aux fonds rugueux ou il y a des particules rugueuses (sel ou sable) entre la surface de cuisson et la surface de la casserole.</p> <p>On a glissé la casserole sur la surface de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les égratignures ne s'éliminent pas. Les petites égratignures seront moins visibles avec le temps et suite au nettoyage. Pour éviter ce problème, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le dessous des casseroles soit propre avant de les utiliser et utilisez des casseroles aux dessous lisses.
Décoloration sur la surface de cuisson vitrée	Vous n'avez pas nettoyé les déversements avant de réutiliser l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson vitrée</i>.
	Surface chaude d'un modèle à surface de cuisson de couleur pâle.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidit.
Le plastique a fondu sur la surface de cuisson vitrée	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique sur la surface de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Surface vitrée – possibilité de dommages permanents</i> de la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson de verre</i>.
Piqûres (ou renforcement) de la surface de cuisson	Il y a eu un mélange de sucre chaud déversé sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Les unités de surface s'allument et s'éteignent fréquemment	Mauvaise casserole utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez seulement les casseroles à fond plat pour réduire les cycles.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur de la lumière est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez le service.
Le four ne fonctionne pas	La fiche n'est pas entièrement insérée dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i>.

Problème	Causes possibles	Action
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i> .
	La position de la clayette est incorrecte ou la clayette n'est pas à niveau.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i> .
	On utilise la mauvaise taille de casserole.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i> .
	Le thermostat du four doit être ajusté.	• Reportez-vous à la section <i>Ajustement du thermostat du four; faites-le vous-même !</i>
Les aliments ne grillent pas correctement	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Assurez-vous d'enfoncer la touche BROIL (GRIL) .
	La mauvaise position de clayette est utilisée.	• Reportez-vous au <i>Guide pour griller</i> .
	Batterie de cuisine ne convient pas pour griller.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	• Débranchez et retirez la sonde du four.
	À certains endroits, le courant (tension) peut être faible.	• Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. • Grillez pendant plus longtemps que la période recommandée dans le <i>Guide pour griller</i> .
La température du four est trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être ajusté.	• Reportez-vous à la section <i>Ajustement du thermostat du four; faites-le vous-même !</i> .
La porte du four est tordue	La porte est hors de position.	• Puisque la porte de four se retire, elle se déplace parfois durant l'installation. Retirez et remplacez la porte du four. Reportez-vous à la section <i>Retrait de la porte du four</i> .
Le tiroir de rangement est tordu	Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.	• Remplacez le tiroir. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i> .
Le tiroir de rangement ne se ferme pas	Le cordon peut obstruer le tiroir dans la partie inférieure arrière de la cuisinière.	• Remplacez le tiroir et le cordon. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i> .
	Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.	• Remplacez le tiroir. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i> .

Avant d'appeler le service...



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Action
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La fiche n'est pas insérée entièrement dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de la fiche est branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i>.
Le four ne s'autonettoie pas	La température du four est trop élevée pour régler à l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la cuisinière refroidir et régler les contrôles.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la sonde du four.
Son de craquement ou de pétarade	Ceci est le son de métal qui chauffe et refroidit durant la cuisson et le nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal.
Fumée excessive durant un cycle de nettoyage	Saleté excessive.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncez la touche RESET/OFF (REMISE/ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée. Attendez que le voyant LOCKED (VERROUILLÉ) s'éteigne. Essayez le surplus de saleté et réinitialisez le cycle de nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage	La température du four est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> Essayez tout déversement lourd avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales doivent souvent être nettoyés à nouveau et pendant plus longtemps.
LOCKED (verrouillé) clignote sur l'affichage	Le cycle d'autonettoyage a été choisi, mais la porte n'est pas fermée.	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner	La porte du four est verrouillée par la température à l'intérieur du four n'est pas encore passée sous la température de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncez la touche RESET/OFF (REMISE/ARRÊT). Laissez le four refroidir.
« F— » et un nombre ou lettre clignotent sur l'affichage	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncez la touche RESET/OFF (REMISE/ARRÊT). Remettez le four en marche.
	Si le code de fonction se répète.	<ul style="list-style-type: none"> Coupez le courant à la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis remettez le courant. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service.

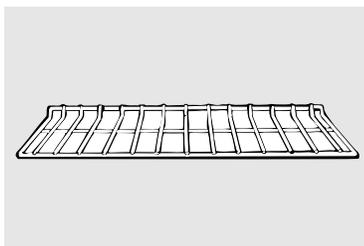
Problème	Causes possibles	Action
Le contrôle signale après avoir entré la durée de cuisson ou le temps de démarrage	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou de durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncez la touche BAKE (CUISSON) et la température désirée sur la touche CLEAN (NETTOYAGE) et la durée de nettoyage voulue.
L'affichage s'éteint	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur pourrait avoir été déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'horloge est en mode d'arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Fonctions spéciales de votre contrôle de four</i>.
L'affichage clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialisez l'horloge.
Incapable d'afficher « SF »	Les touches de contrôle du four n'ont pas été enfoncées correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Les touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUISSON) doivent être enfoncées simultanément pendant 3 secondes.
« Probe » s'affiche	Ceci est un rappel d'entrer une température de sonde après l'avoir branchée.	<ul style="list-style-type: none"> Entrez une température de sonde.
Panne de courant, horloge clignote	Panne de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialisez l'horloge. Si vous utilisez le four, vous devez la réinitialiser en enfonçant la touche RESET/OFF (REMISE/ARRÊT), puis en réglant l'horloge et en réinitialisant toute fonction de cuisson.
Vapeur de l'évent	En utilisant la fonction convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four. En augmentant le nombre de clayettes ou la quantité d'aliments à préparer, la quantité de vapeur visible augmentera.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal.
Une odeur de « brûlé » ou « d'huile » sort de l'évent	Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer la procédure, réglez un cycle d'autonettoyage pendant au moins 3 heures. Reportez-vous à la section <i>Utiliser le four autonettoyant</i>.
Forte odeur	Une odeur d'isolant autour de l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations.	<ul style="list-style-type: none"> C'est temporaire.
Bruit du ventilateur	Un ventilateur de refroidissement ou un ventilateur de convection (selon la fonction utilisée) peut se mettre en marche et s'éteindre automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche et s'éteindra pour refroidir les pièces internes. Il pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint. Le ventilateur de convection se mettra en marche et s'éteindra jusqu'à ce que la fonction soit désactivée ou que la porte soit ouverte.

Accessoires.

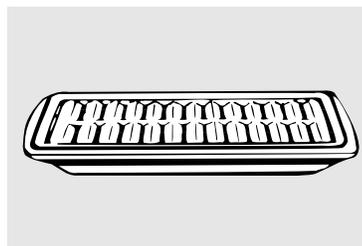


Vous cherchez autre chose?

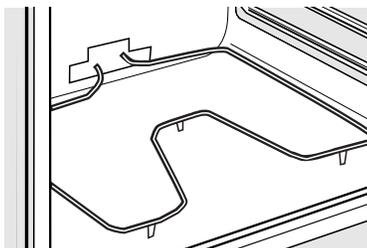
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.661.1616**.



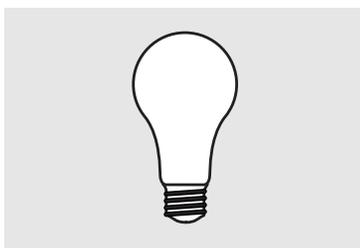
Grilles du four



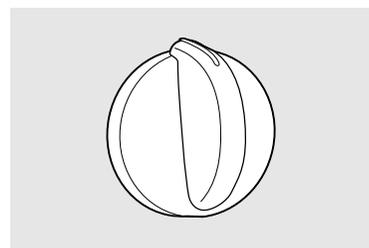
Lèche-frite



Éléments du four



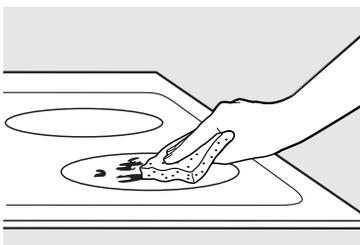
Ampoules électriques



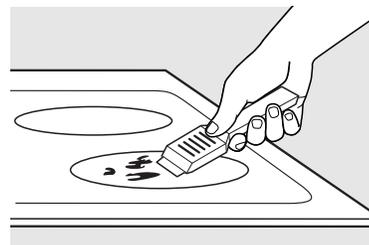
Boutons



Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

**Instructions de
sécurité**

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

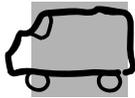
Conseils de dépannage

Soutien à la clientèle

<i>Soutien à la clientèle</i>	<i>Conseils de dépannage</i>	<i>Entretien et nettoyage</i>	<i>Mode d'emploi</i>	<i>Instructions de sécurité</i>
--------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	--

Notes.

Cuisinière électrique—Garantie.



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

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

Pendant une période de :	Mabe remplacera ce qui suit :
Une année (modèles GE et GE Profile) À compter de la date d'achat initial	Toute pièce de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de garantie limitée d'une année , Mabe fournira aussi, gratuitement , la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.
Cinq ans (modèles GE Profile seulement) À compter de la date d'achat initial	La surface de cuisson si elle se brise à la suite de choc thermique, se décolore ou se fend au joint d'étanchéité entre la surface de cuisson en verre et les bords en céramique, ou si le motif s'use et disparaît. Un élément radiant de surface s'il brûle. Pendant cette période de garantie limitée supplémentaire de quatre ans , vous serez responsable des frais de main-d'oeuvre ou de réparation connexe.

Ce que la garantie Mabe ne couvre pas :

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

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

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

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

**Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Soutien à la clientèle.



Site Internet GE

www.electromenagersge.ca

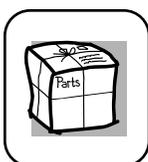
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



Prise de rendez-vous

www.electromenagersge.ca

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 7 jours par semaine.



Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

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.



Pour nous contacter

www.electromenagersge.ca

Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3



Enregistrement des appareils

www.electromenagersge.ca

Vous pouvez enregistrer vos appareils en ligne—n'importe quand! L'enregistrement de vos appareils permettra de meilleures communications et l'obtention plus rapide des services sous garantie nécessaires. Vous pouvez également nous envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée fournie avec l'appareil, ou détacher le formulaire qu'on trouve dans le Manuel de l'utilisateur.