

Service à la clientèle.



Site Internet GE

www.electromenagersge.ca

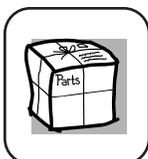
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



Prise de rendez-vous

www.electromenagersge.ca

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Composez 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 satisfait 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

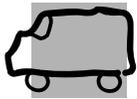


Enregistrement des appareils

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 d'utilisation.

Garantie du four électrique encastré.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Mabe autorisés. Pour faire appel au service de réparation, visitez notre site Web à l'adresse www.electromenagersge.ca ou appelez au 1.800.561.3344. Ayez à portée de la main le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil.

Agrapez votre reçu ici.
Vous devez fournir la preuve de l'achat original pour obtenir des services de réparation en vertu de la garantie.

Pendant une période de :

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

Mabe remplacera :

Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, nous fournirons également **sans frais** la main-d'oeuvre et le service de réparation pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé d'une façon abusive ou inadéquate, ou employé à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour le réparer.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit, comme stipulé dans la présente garantie limitée. Toutes les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et de convenance à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est offerte au propriétaire initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent du produit s'il est acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique. Le service de réparation à domicile sous garantie est offert dans toutes les régions que Mabe juge raisonnable de desservir.

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)**

Consignes de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Notes.



A series of horizontal lines for taking notes, starting from the top of the page and extending down to the footer area.

Consignes de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Avant d'appeler un réparateur...



Conseils de dépannage

Problème	Causes probables	Correctifs
Température trop élevée ou trop basse dans le four	La commande de température du four doit être réglée.	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section <i>Réglage des commandes du four</i> — <i>Faites-le vous-même!</i>
Le four ne fonctionne pas	<p>Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.</p> <p>Commandes du four mal réglées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Voir la section <i>Utilisation du four</i>.
"F—" et un chiffre ou une lettre clignotent à l'écran	<p>Il s'agit d'un code d'erreur.</p> <p>Si le code d'erreur est de nouveau affiché.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur Reset/Off/Arrêt. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. • Coupez l'alimentation électrique du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez l'alimentation électrique. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, appelez un réparateur.
L'écran d'affichage n'est pas allumé	<p>Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.</p> <p>L'horloge est réglée au mode d'extinction.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Voir la section <i>Caractéristiques spéciales des commandes du four</i>.
L'écran d'affichage clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez à nouveau l'horloge.
Impossibilité d'afficher le message "SF"	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches.	<ul style="list-style-type: none"> • Il faut appuyer simultanément sur les touches Bake/Cuisson et Broil/Gril pendant 3 secondes.
Panne de courant, l'horloge clignote	Panne de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez à nouveau l'horloge. Si le four était en marche, vous devez le réinitialiser en appuyant sur Reset/Off/Arrêt en réglant l'horloge et en programmant à nouveau la fonction de cuisson qui était en cours.
Fortes odeurs	Les premières fois que vous utilisez le four, il est normal de sentir une odeur provenant de l'isolant qui se trouve à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Ce phénomène est temporaire.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut continuer à fonctionner jusqu'à 2 heures après l'arrêt du four.

Avant d'appeler un réparateur...

www.electromenagersge.ca



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Consultez d'abord les tableaux des pages qui suivent. Vous pourriez vous éviter d'appeler un réparateur.

Problème	Causes probables	Correctifs
Un signal sonore se fait entendre après avoir entré une durée de cuisson ou une heure de mise en marche différée	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur Bake/Cuisson et entrez la température désirée.
Cuisson ou rôtissage inadéquats des aliments dans le four	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Utilisation du four</i>.
	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Utilisation du four</i>.
	La commande de température du four doit être réglée.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Réglage de la commande de température—Faites-le vous-même!</i>
Grillage inadéquat des aliments dans le four	La porte du four est ouverte.	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte. Sur ce modèle, le grillage s'effectue toujours avec la porte fermée.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'avoir appuyé sur Broil/Gril.
	Grille placée à une hauteur inadéquate.	<ul style="list-style-type: none"> Voir le <i>Guide de grillage</i>.
	Aliments cuits dans un plat de cuisson chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour le grillage. Assurez-vous qu'il est froid.
	Plat de cuisson qui ne convient pas au grillage.	<ul style="list-style-type: none"> Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour le grillage.
	Dans certaines régions, la tension de l'alimentation peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> Faites préchauffer l'élément chauffant pendant 10 minutes. Faites griller pendant une période plus longue que celle recommandée dans le <i>Guide de grillage</i>.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i>.
La lampe du four ne s'allume pas	L'ampoule est dévissée ou grillée.	<ul style="list-style-type: none"> Revissez-la ou remplacez-la.
	La touche qui actionne la lampe du four est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un réparateur.

Consignes de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Entretien et nettoyage du four.

Surfaces peintes

Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four, de poudres à récurer, de tampons en laine d'acier ou de produits abrasifs sur les surfaces peintes.

Tableau de commande

Il est conseillé d'essuyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge doux. Nettoyez le tableau de commande à la température ambiante et évitez de l'exposer directement aux rayons du soleil.

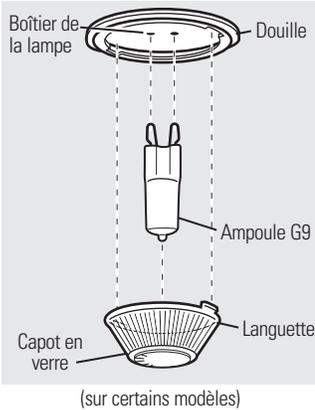
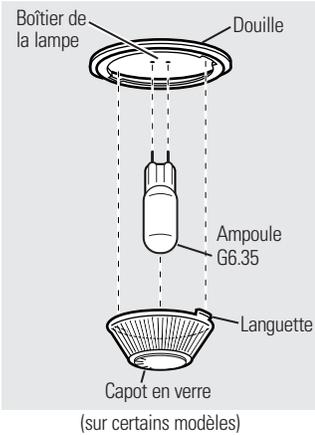
N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de produits nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de produits nettoyants commerciaux pour le four sur le tableau de commande—ces produits endommageront le fini. Vous pouvez aussi utiliser une solution contenant autant d'eau chaude que de vinaigre.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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.



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

Pour enlever l'ampoule :

- 1 Tournez le capot en verre de 1/4 tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez dégager les languettes du capot des rainures de la douille. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.
- 2 À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, enlevez l'ampoule en tirant dessus.

Pour la remettre en place :

- 1 Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 120/130 V d'une puissance maximale de 50 W. 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 À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage.



Ne touchez pas à l'ampoule avec vos doigts. Le sébum de la peau causera des dommages à l'ampoule et en réduira la durée de vie utile.

- 3 Poussez l'ampoule complètement dans la douille.
- 4 Insérez les languettes du capot dans les rainures de la douille. Tournez le capot de 1/4 tour dans le sens horaire. Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez souvent le capot en verre avec un linge humide. Effectuez ce nettoyage uniquement lorsque le four a complètement refroidi.
- 5 Rétablissez l'alimentation électrique à la cuisinière.

Ampoule du four (sur certains modèles)

NOTE : Enlevez le capot en verre (sur certains modèles) après que le four ait refroidi. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.

Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de l'appareil en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au tableau de distribution principal. Laissez refroidir complètement l'ampoule avant de l'enlever. Pour votre sécurité, ne touchez pas à une ampoule brûlante avec un chiffon humide. Vous risquez alors de casser l'ampoule.

Pour enlever l'ampoule :

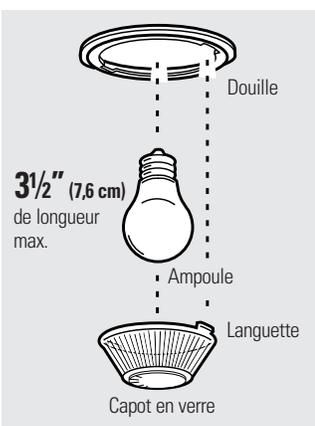
Tournez le capot en verre de 1/4 tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez dégager les languettes du capot des rainures de la douille. Enlevez l'ampoule.

Pour la remettre en place :

Utilisez une nouvelle ampoule pour électroménagers de 40 watts. Insérez les languettes du capot en verre dans les rainures de la douille. Tournez le capot de 1/4 tour dans le sens horaire.

NOTES :

- Une ampoule pour électroménagers de 40 watts est plus petite qu'une ampoule ordinaire de 40 watts.
- Remettez en place le capot et tournez-le dans le sens horaire.
- Rétablissez l'alimentation électrique du four.
- Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez souvent le capot en verre avec un linge humide. Effectuez ce nettoyage uniquement lorsque le four a complètement refroidi.



Entretien et nettoyage du four.

Enlèvement de la porte du four

La porte est très lourde. Faites attention quand vous l'enlevez ou vous la soulevez.

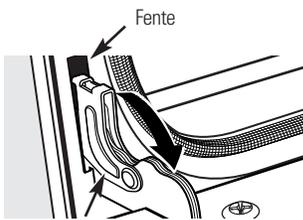
Ne soulevez jamais la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les verrous de charnière vers la porte, en position déverrouillée. Un outil, comme un tournevis à lame plate, peut être nécessaire.
- 3 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.
- 4 Fermez la porte en position d'enlèvement de la porte (voir l'illustration).
- 5 Soulevez la porte et faites-la sortir jusqu'à ce que le bras de charnière sorte complètement de sa fente.

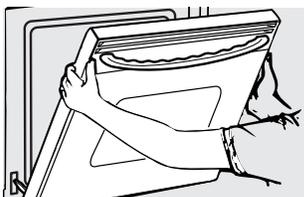
Pour remettre la porte en place :

- 1 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.



Verrou de charnière

Tirez les verrous de charnière vers la porte pour déverrouiller.



Position d'enlèvement

- 2 Pendant que la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran du bras de charnière sur le bord inférieur de la fente de la charnière. Le cran du bras de charnière doit être bien appuyé sur le bord inférieur de la fente.
- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas correctement placé sur le bord inférieur de la fente.

- 4 Repoussez les verrous de la charnière contre le cadre avant du four à la position verrouillée.



Poussez vers le haut les verrous de charnière pour verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.

Ne laissez jamais à la surface des traces d'aliments à forte teneur en sucre ou en acide (comme les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes). Elles peuvent causer des taches mates, même après le nettoyage.

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Vous pourrez normalement le nettoyer à l'eau et au savon. Les renversements ou les taches importantes peuvent nécessiter un nettoyage avec un nettoyant à abrasif doux. Vous pouvez également utiliser des tampons en laine d'acier imbibés de savon.

Si c'est nécessaire, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four. Suivez les instructions sur le contenant.

Nettoyez l'intérieur du hublot du four avec un nettoyant doux qui n'égratigne pas et un linge humide.

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 nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des événements.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les préparations pour badigeonner contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant pour le four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

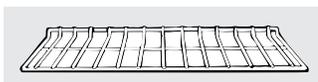
AVERTISSEMENT : Avant de nettoyer une pièce quelconque du four, assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée et que toutes les surfaces de l'appareil ont refroidi.

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-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objet tranchant pour l'enlever. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

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

NOTE : L'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever s'il est cuit sur les pièces.



Grilles du four

Nettoyez les grilles du four avec un nettoyeur abrasif ou de la laine d'acier.

Après les avoir nettoyées, rincez les grilles à l'eau propre et séchez-les avec un linge propre.

Intérieur du four en émail vitrifié

Ne laissez jamais à la surface des traces d'aliments à forte teneur en sucre ou en acide (comme les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes). Elles peuvent causer des taches mates, même après le nettoyage.

Si vous l'entretenez bien, le fini en émail vitrifié de l'intérieur de votre four—le haut, le bas, les côtés, l'arrière et l'intérieur de la porte—conservera son aspect du neuf pendant des années.

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

Vous pourrez normalement le nettoyer à l'eau et au savon. Les renversements ou les taches importantes peuvent nécessiter un nettoyage avec un nettoyeur à abrasif doux. Vous pouvez également utiliser des tampons en laine d'acier imbibés de savon.

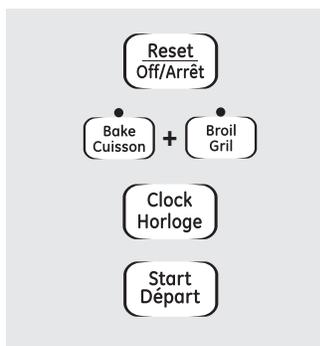
Vous pouvez faciliter votre nettoyage en utilisant de l'ammoniaque ménager. Laissez 1/2 tasse (120 ml) dans un grand plat en verre peu profond ou un ustensile en céramique dans le four froid pendant toute la nuit. Les vapeurs d'ammoniaque ramolliront la graisse et les aliments brûlés.

Si c'est nécessaire, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four. Suivez les instructions sur le contenant.

- Ne vaporiser jamais de nettoyeur pour four sur les commandes et les commutateurs électriques, car cela peut entraîner un court-circuit et occasionner des étincelles ou un incendie.
- Ne laissez pas une pellicule de produit nettoyeur s'accumuler sur la sonde du four car cela pourrait affecter la température du four (la sonde est située à la partie supérieure du four). Essuyez soigneusement la sonde après chaque nettoyage du four, en prenant soin de ne pas la déplacer, car un déplacement de la sonde pourrait affecter la cuisson des aliments dans le four.
- Ne vaporisez jamais de produit nettoyeur pour le four sur la porte, les poignées ou toute surface extérieure du four, ni sur les armoires ou les surfaces peintes. Cela pourrait endommager ces surfaces.

Utilisation de la fonction sabbat.

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives) (sur certains modèles)



Pour quitter la fonction sabbat

- 1 Appuyez sur la touche **Reset/Off/Arrêt**.
- 2 Si le four est encore en marche, attendez pendant environ 30 secondes à 1 minute jusqu'à ce que l'écran affiche seulement \square .
- 3 Appuyez **simultanément** sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril** jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 4 Appuyez sur la touche **Clock/Horloge** jusqu'à ce que l'écran affiche **ON** ou **OFF**. Choisissez **ON** pour que le four s'éteigne automatiquement après 12 heures, ou choisissez **OFF** pour que le four ne s'éteigne pas automatiquement après 12 heures. Pour de plus amples renseignements sur la fonction d'extinction automatique après 12 heures, reportez-vous à la section *Caractéristiques spéciales*.

- 5 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.

NOTE : Si une panne de courant s'est produite pendant que le four était au mode sabbat, le four s'éteindra automatiquement et demeurera éteint même lorsque le courant sera rétabli. Il faut reprogrammer la commande du four.

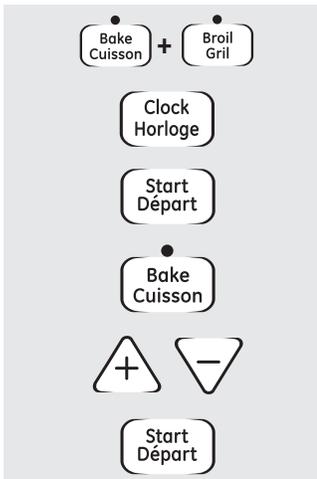
Utilisation de la fonction sabbat.

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives) (sur certains modèles)

www.electromenagersge.ca

La fonction sabbat peut être utilisée uniquement pour la cuisson et le rôtissage. Vous ne pouvez pas l'utiliser pour le grillage ou la cuisson différée.

NOTE : La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) lorsque vous ouvrez la porte, puis elle s'éteint lorsque vous la refermez. Vous pouvez enlever l'ampoule. Reportez-vous à la section Remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles dotés d'un interrupteur d'éclairage sur le tableau de commande, vous pouvez allumer la lampe du four et la laisser allumée.



Lorsque l'écran affiche \supset , le four est réglé à la fonction sabbat. Lorsque l'écran affiche $\supset \subset$, le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment régler une cuisson ou un rôtissage

NOTE : Pour bien comprendre le fonctionnement de la commande du four, utilisez-la d'abord pour une cuisson normale (sans régler la fonction sabbat). Vous pourrez ensuite régler la fonction sabbat.

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

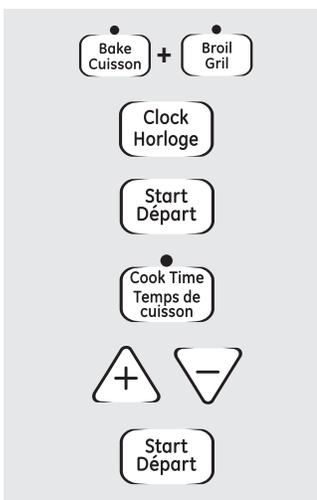
- 1 Appuyez **simultanément** sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril** jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **Clock/Horloge** jusqu'à ce que l'écran affiche **SAb** (sabbat).
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Départ** jusqu'à ce que l'écran affiche \supset .
- 4 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**. Aucun signal sonore ne se fait entendre.
- 5 La température de cuisson est automatiquement pré-réglée à 177 °C (350 °F). Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer chaque fois

la température de 25 degrés. Vous pouvez régler une température variant entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F). Aucun signal sonore ne se fait entendre et aucune température n'est affichée.

- 6 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.
- 7 Après une période d'attente variant entre 30 secondes et 1 minute environ, l'écran affiche $\supset \subset$ pour indiquer que le four est en mode de cuisson ou rôtissage. Si l'écran n'affiche pas $\supset \subset$, recommencez à partir de l'étape 4.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**, entrez la nouvelle température en appuyant sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer chaque fois la température de 25 degrés. Appuyez ensuite sur la touche **Start/Départ**.

NOTE : Les touches **Reset/Off/Arrêt** et **Cook Time/ Temps de cuisson** demeurent actives à la fonction sabbat.



Lorsque l'écran affiche \supset , le four est réglé à la fonction sabbat. Lorsque l'écran affiche $\supset \subset$, le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique pour le rôtissage/la cuisson minutée

NOTE : Pour bien comprendre le fonctionnement de la commande du four, utilisez-la d'abord pour une cuisson normale (sans régler la fonction sabbat). Vous pourrez ensuite régler la fonction sabbat.

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

- 1 Appuyez **simultanément** sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril** jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **Clock/Horloge** jusqu'à ce que l'écran affiche **SAb** (sabbat).
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Départ** jusqu'à ce que l'écran affiche \supset .
- 4 Appuyez sur la touche **Cook Time/ Temps de cuisson**.
- 5 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler une durée de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. La durée de cuisson entrée s'affiche à l'écran.
- 6 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.
- 7 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**. Aucun signal sonore ne se fait entendre.
- 8 La température de cuisson est automatiquement pré-réglée à 177 °C (350 °F). Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer chaque fois la température de

25 degrés. Vous pouvez régler une température variant entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F). Aucun signal sonore ne se fait entendre et aucune température n'est affichée.

- 9 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.
- 10 Après une période d'attente variant entre 30 secondes et 1 minute environ, l'écran affiche $\supset \subset$ pour indiquer que le four est en mode de cuisson ou rôtissage. Si l'écran n'affiche pas $\supset \subset$, recommencez à partir de l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**, entrez la nouvelle température en appuyant sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer chaque fois la température de 25 degrés. Appuyez ensuite sur la touche **Start/Départ**.

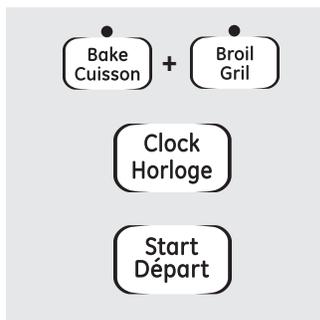
Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche $\supset \subset$ au lieu de $\supset \subset$ pour indiquer que le four est éteint, mais toujours réglé à la fonction sabbat. Retirez les aliments du four.

Caractéristiques spéciales des commandes du four.

Votre nouvelle commande à touches électroniques possède des caractéristiques supplémentaires que vous pouvez utiliser. Voici ces caractéristiques et de quelle façon vous pouvez les régler.

Les caractéristiques spéciales ne peuvent être mises en fonction que lorsque l'heure est affichée à l'écran. Elles sont conservées dans la mémoire de la commande jusqu'à ce que vous suiviez à nouveau les étapes indiquées.

Lorsque l'écran affiche votre choix, appuyez sur **Start/Départ**. Ces caractéristiques spéciales sont conservées en mémoire, même après une panne de courant.



Extinction après 12 heures

Grâce à cette caractéristique, si vous oubliez le four et le laissez allumé, la commande l'éteindra automatiquement après 12 heures pendant les fonctions de cuisson, ou après 3 heures pendant une fonction de grillage.

Si vous désirez annuler cette fonction, suivez les étapes ci-dessous.

1 Appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.

2 Appuyez sur **Clock/Horloge**. L'écran affiche **no shdn** (aucune extinction).

3 Appuyez sur **Start/Départ** pour que l'extinction soit en fonction et que la commande soit réglée à ce mode spécial.

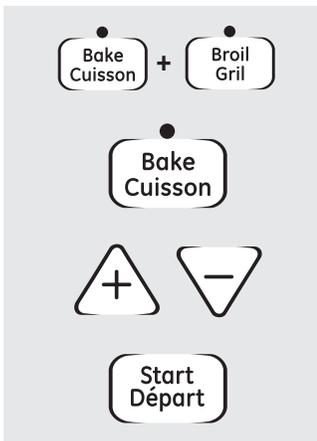
Réglage de la commande de température— faites-le vous-même!

www.electromenagersge.ca

Il est possible que vous trouviez que dans votre nouveau four la cuisson est différente que dans votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température dans votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez régler la commande de température vous-même.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser un thermomètre bon marché, comme ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre nouveau four. Ces thermomètres peuvent présenter des écarts de 20 à 40 degrés.

NOTE : Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson et de rôtissage. Ce réglage n'affectera nullement les températures de grillage. De plus, il sera conservé en mémoire si jamais une panne de courant survient.



Pour régler la commande de température

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 2 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**. Un nombre de deux chiffres s'affiche à l'écran.
- 3 La température du four peut être augmentée (+) ou réduite (-) de 19 °C environ (35 °F). Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **+** pour augmenter chaque fois la température de 1°. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **-** pour diminuer chaque fois la température de 1°.
- 4 Lorsque la modification désirée est effectuée, appuyez sur **Start/Départ** pour afficher de nouveau l'heure. Vous pouvez maintenant utiliser votre four comme d'habitude.

Le type de margarine utilisée affecte la cuisson!

La plupart des recettes nécessitant une cuisson exige l'utilisation de produits à forte teneur en matières grasses, comme du beurre ou de la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez la quantité de gras, vous pourriez ne pas obtenir les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en matières grasses.

Vous pouvez rater votre recette de gâteau, de tarte, de pâtisseries, de biscuits ou de friandises lorsque vous utilisez de la graisse tartinable à faible teneur en matières grasses. Plus la teneur en matières grasses d'une graisse tartinable est faible, plus la différence est appréciable.

En vertu des normes fédérales, les produits étiquetés comme étant de la «margarine» doivent contenir au moins 80 % de matières grasses. Par contre, les graisses tartinables à faible teneur en matières grasses contiennent moins de gras et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces graisses tartinables affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Pour obtenir de bons résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou de la graisse à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Consignes de sécurité

Fonctionnement

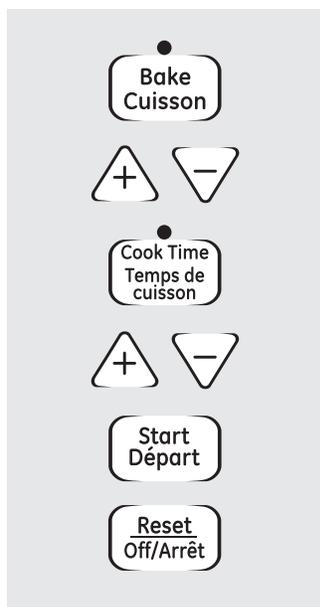
Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation de la cuisson et du rôtissage minutés. *(sur certains modèles)*

NOTE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

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

- 1 Appuyez sur **Bake/Cuisson**.
 - 2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température du four.
 - 3 Appuyez sur **Cook Time/Temp de cuisson**.
- NOTE :** Si votre recette nécessite un préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée de cuisson.
- 4 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson.

La durée de cuisson que vous avez entrée s'affiche. (Si vous avez entré d'abord la durée de cuisson et ensuite la température du four, c'est la température du four qui s'affiche à l'écran.)

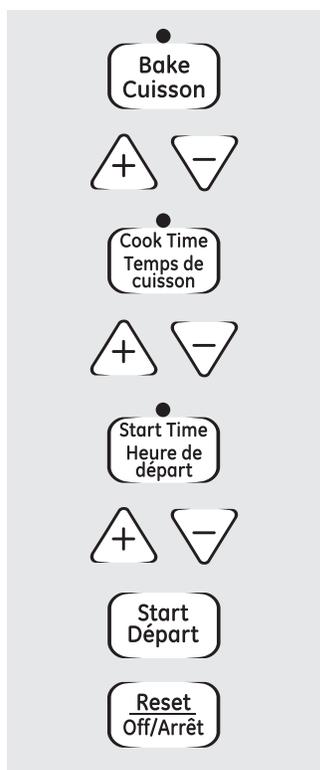
- 5 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.

L'écran affiche la température du four que vous avez réglée ou le compte à rebours de la durée de cuisson. (L'écran affiche d'abord «**PrE**» s'il affiche la température du four.)

La cuisson se poursuit dans le four pendant la durée réglée, puis le four s'éteint automatiquement.

- 6 Appuyez sur la touche **Reset/Off/Arrêt** pour effacer l'écran, au besoin.

Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que la cuisson des aliments laissés dans le four se poursuit après que le four se soit éteint automatiquement et que vous ayez ramené les commandes à OFF.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer la commande du four pour que le four se mette en marche à une heure précise, fonctionne pendant une durée prédéterminée, puis s'éteigne automatiquement.

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

- 1 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**.
- 2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température du four.
- 3 Appuyez sur la touche **Cook Time/Temp de cuisson**.
- 4 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson désirée.
- 5 Appuyez sur la touche **Start Time/Heure de départ**.
- 6 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
- 7 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.

NOTE : Un signal sonore se fait entendre lorsque vous réglez une cuisson minutée sans appuyer sur la touche **Start/Départ**.

NOTE : Si vous voulez vérifier l'heure et la durée de cuisson que vous avez réglées, appuyez sur la touche **Start Time/Heure de départ** pour vérifier l'heure de début de cuisson préréglée, ou appuyez sur la touche **Cook Time/Temp de cuisson** pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

Lorsque le four se met en marche à l'heure préréglée, l'écran affiche le message «**PrE**» jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée. Il affiche ensuite la température du four.

À la fin de la durée de cuisson réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre.

- 8 Appuyez sur la touche **Reset/Off/Arrêt** pour effacer l'écran, au besoin.

Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que la cuisson des aliments laissés dans le four se poursuit après que le four se soit éteint automatiquement et que vous ayez ramené les commandes à OFF.

Clock Horloge

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

Pour régler l'horloge

Pour que les fonctions de chronométrage automatique du four fonctionnent correctement, il faut régler l'horloge à la bonne heure. Vous ne pouvez pas modifier l'heure pendant une cuisson différée.

- 1 Appuyez deux fois sur la touche **Clock/Horloge**.
- 2 Appuyez sur les touches **+** ou **-**.

Si vous n'appuyez pas sur les touches **+** ou **-**, dans un délai d'une minute après avoir appuyé sur la touche **Clock/Horloge**, l'écran affiche de nouveau l'heure

originale. Lorsque cela se produit, appuyez deux fois sur la touche **Clock/Horloge**, puis entrez à nouveau la bonne heure.

- 3 Appuyez sur la touche **Start/Départ** jusqu'à ce que l'écran affiche l'heure réglée. Vous entrez ainsi en mémoire l'heure réglée.

Pour vérifier l'heure pendant que l'écran affiche d'autres renseignements, appuyez simplement sur la touche **Clock/Horloge**. L'heure demeure affichée jusqu'à ce que vous appuyiez sur une autre touche.

Pour éteindre l'horloge

Si vous avez plusieurs horloges dans votre cuisine, vous pouvez peut-être éteindre celle de votre four.

- 1 Appuyez une fois sur la touche **Clock/Horloge** pour l'éteindre. Même si l'heure n'est plus affichée à l'écran, elle est conservée en mémoire par l'appareil.

- 2 Pour afficher de nouveau l'heure à l'écran, appuyez deux fois sur la touche **Clock/Horloge**.

Timer Minuterie

La minuterie n'est en fait qu'un compte-minutes.

Elle ne commande pas les différentes fonctions du four. Elle peut chronométrer une durée pouvant atteindre 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

La minuterie ne commande pas les différentes fonctions du four. Elle peut chronométrer une durée maximale de 9 heures et 59 minutes.

- 1 Appuyez sur la touche **Timer/Minuterie**.
- 2 Appuyez sur les touches **+** ou **-**, jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée à l'écran. Le nombre maximum de minutes que vous pouvez entrer est 59. Lorsque vous entrez une durée supérieure à 59 minutes, elle s'affiche en heures et en minutes.

Si vous faites une erreur, appuyez sur la touche **Timer/Minuterie** et recommencez.

- 3 Appuyez sur la touche **Start/Départ**. Le compte à rebours de la durée entrée commence même si l'écran n'affiche aucun changement jusqu'à ce qu'une minute se soit écoulée.
- 4 Lorsque la minuterie atteint **:00**, un signal sonore se fait entendre trois fois, suivi d'un signal toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Timer/Minuterie**.

Pour modifier le réglage de la minuterie

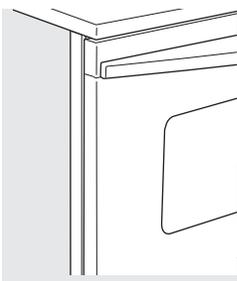
Pendant que la durée résiduelle est affichée à l'écran, vous pouvez la modifier en appuyant sur **Timer/Minuterie**, et ensuite sur les touches **+** ou **-** pour afficher la durée que vous désirez à l'écran.

Si la durée résiduelle n'est pas affichée à l'écran (lorsque l'heure, le début de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont affichés à l'écran), rappelez la durée résiduelle à l'écran en appuyant sur **Timer/Minuterie**, et appuyez ensuite sur les touches **+** ou **-** pour entrer la nouvelle durée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur **Timer/Minuterie**.

Utilisation de votre four.



Fermez la porte. **Faites toujours vos grillades la porte fermée.**

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : «Même si la consommation du bœuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F (60 °C), certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits.» (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA, rév. juin 1985.)

Comment régler un grillage dans votre four

Fermez la porte. **Faites toujours vos grillades la porte fermée.**

- 1 Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchefrite.
- 2 Placez la grille de four à la hauteur recommandée dans le *Guide de grillage*.

Si votre four est alimenté par un courant de 208 volts, vous pouvez faire griller les biftecks saignants en faisant préchauffer le four et en plaçant la grille du four un cran plus haut.

- 3 Appuyez une fois sur **Broil/Gril** pour un grillage **Max**.

Pour passer au grillage **Min.**, appuyez encore une fois sur **Broil/Gril**.

- 4 Appuyez sur **Start/Départ**.

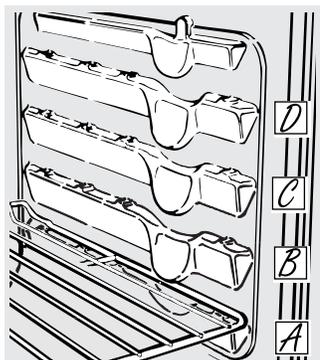
- 5 Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur **Reset/Off/Arrêt**.

Guide de grillage

Pour de meilleurs résultats, faites réchauffer la lèchefrite pendant 2 minutes.

Aliment	Cuisson	Type ou épaisseur	Hauteur de la grille Four de 68 cm (27 po)	Hauteur de la grille Four de 76 cm (30 po)	Remarques
Bœuf	Saignant (60 °C/140 °F)	Biftecks – 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	D (placez la viande entre 5 cm (2 po) et 10 cm (4 po) de l'élément de grillage)	E ou F (placez la viande entre 2,5 cm (1 po) et 7,6 cm (3 po) de l'élément de grillage)	Lorsqu'ils ont moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, il est difficile d'obtenir des biftecks saignants. Ils cuisent avant de brunir. Pour empêcher la viande de retrousser, entaillez le gras à intervalles de 2,5 cm (1 po).
	À point (71 °C /160 °F)	Biftecks – 1,9 cm à 2,5 cm (3/4 po à 1 po) d'épaisseur	D (placez la viande entre 5 cm (2 po) et 10 cm (4 po) de l'élément de grillage)	E (placez la viande entre 7,6 cm (3 po) et 10 cm (4 po) de l'élément de grillage)	
	Bien cuit (76 °C/170 °F)	Biftecks – 1,9 cm à 2,5 cm (3/4 po à 1 po) d'épaisseur ou galettes de bœuf haché	C ou D (placez la viande entre 10 cm (4 po) et 17,8 cm (7 po) de l'élément de grillage)	D ou E (placez la viande entre 7,6 cm (3 po) et 12,7 cm (5 po) de l'élément de grillage)	
Poulet		Poitrine, désossée	B ou C (placez la viande entre 20,3 cm (8 po) et 22,9 cm (9 po) de l'élément de grillage)	C (placez la viande entre 20,3 cm (8 po) et 22,9 cm (9 po) de l'élément de grillage)	Faites d'abord griller le poulet la peau en dessous.
		Poitrine, avec os	B ou C (placez la viande entre 17,8 cm (7 po) et 20,3 cm (8 po) de l'élément de grillage)	C (placez la viande entre 17,8 cm (7 po) et 20,3 cm (8 po) de l'élément de grillage)	
Filets de poisson		1,2 cm (1/2 po) à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	D (placez la viande entre 7,6 cm (3 po) et 12,7 cm (5 po) de l'élément de grillage)	D ou E (placez la viande entre 7,6 cm (3 po) et 15,2 cm (6 po) de l'élément de grillage)	Manipulez et retournez avec soin.
Côtelettes de porc	Bien cuit (76 °C / 170 °F)	1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	C (placez la viande entre 15,2 cm (6 po) et 17,8 cm (7 po) de l'élément de grillage)	D (placez la viande entre 15,2 cm (6 po) et 17,8 cm (7 po) de l'élément de grillage)	Pour empêcher la viande de retrousser, entaillez le gras à intervalles de 2,5 cm (1 po).

Pour éviter tout risque de brûlures, installez les grilles à la hauteur appropriée avant de mettre le four en marche.



Le nombre de hauteurs de grille varie selon les modèles.

Avant d'utiliser votre four...

Les grilles sont dotées de butées. Lorsque les grilles sont placées correctement sur leurs supports, ces butées les empêchent de sortir complètement et de basculer.

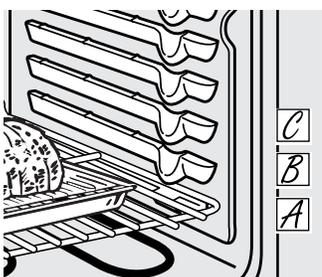
Lorsque vous placez ou prenez un récipient dans le four, tirez la grille complètement jusqu'à ce qu'elle bloque.

Pour enlever une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille, puis sortez-la complètement.

Pour la remettre en place, placez les extrémités de la grille (butées) sur les supports, soulevez l'avant de la grille, puis poussez-la complètement jusqu'au fond du four.

⚠ MISE EN GARDE :

Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson ou autres articles sur la sole du four. Un élément chauffant est dissimulé sous la sole du four. Si vous y placez des articles, cela risque de provoquer une surchauffe qui causera des dommages au four et pourrait endommager les armoires de cuisine ou y mettre le feu.



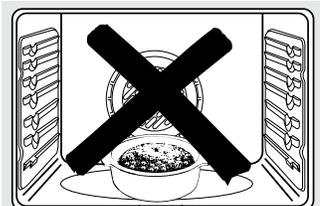
Comment régler une cuisson ou un rôtissage

- 1 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**.
- 2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température désirée.
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.

Le four se met automatiquement en marche. L'écran affiche **PrE** pendant le réchauffage. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore se fait entendre à plusieurs reprises et l'écran affiche la température du four.

Pour modifier la température du four pendant une cuisson, appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**, et ensuite sur les touches **+** ou **-** pour entrer la nouvelle température.

- 4 Vérifiez la cuisson des aliments après la durée minimum indiquée dans votre recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **Reset/Off/Arrêt**, puis retirez les aliments du four.



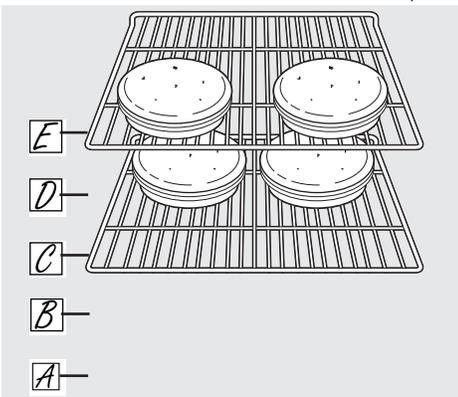
Ne placez pas d'aliments directement sur la sole du four.

Préchauffage et positionnement des ustensiles de cuisson

Ne faites préchauffer le four que si la recette l'exige. Il est nécessaire de faire préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.

L'écran affiche «PrE» pendant le réchauffage. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore se fait entendre à plusieurs reprises et l'écran affiche la température du four.

Pour une cuisson uniforme, il faut placer le aliment le plus possible au centre du four. Le gâteau des anges fait exception à cette règle, car il doit être placé sur la grille inférieure du four (hauteur A). Suivez les directives données sur l'emballage des aliments surgelés et pré-emballés pour savoir à quelle hauteur les placer dans le four. Les ustensiles de cuisson ne doivent pas entrer en contact les uns avec les autres ou avec les parois du four. Si vous utilisez deux grilles, disposez les ustensiles de cuisson de sorte qu'ils ne soient pas placés directement les uns au-dessous des autres et laissez environ 3,8 cm (1½ po) entre les ustensiles et l'avant, l'arrière et les côtés du four.



Si vous faites cuire quatre gâteaux à étages en même temps, placez deux gâteaux sur la grille C, et deux autres sur la grille E. Placez-les de manière qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessous des autres.

Papier d'aluminium

Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les débordements.

Il ne faut jamais recouvrir entièrement une grille de papier d'aluminium afin d'obtenir une cuisson adéquate et de ne pas nuire à la circulation de l'air chaud.

Vous pouvez déposer une petite feuille de papier d'aluminium sous une grille placée à quelques centimètres ou pouces au-dessous de l'aliment pour recueillir les débordements.

Utilisation des commandes du four.



Réglage et caractéristiques des commandes du four, de l'horloge et de la minuterie

- 7** *Touche Cook Time/Temps de cuisson*
Appuyez sur cette touche, et ensuite sur les touches **+** ou **-** correspondant à la durée de cuisson que vous désirez régler pour vos aliments. Le four s'éteint à la fin de la durée de cuisson.
- Voyant Cook Time/Temps de cuisson*
Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez modifier la durée réglée à ce stade-ci. Il s'allume de façon continue lorsque la fonction est en cours. Il clignote de nouveau lorsque la durée est écoulée jusqu'à ce que la commande soit de nouveau réglée.
- 8** *Voyant Automatic Oven (Four automatique)*
Ce voyant s'allume lorsque vous programmez les fonctions **Cook Time/Temps de cuisson** ou **Start Time/Heure de départ**.
- 9** *Touche -*
Appuyez à plusieurs reprises sur cette touche pour diminuer la durée ou la température. Appuyez continuellement sur la touche pour diminuer la durée ou la température plus rapidement.
- 10** *Touche +*
Appuyez à plusieurs reprises sur cette touche pour augmenter la durée ou la température. Appuyez continuellement sur la touche pour augmenter la durée ou la température plus rapidement.
- 11** *Touche Reset/Off/Arrêt*
Appuyez sur cette touche pour annuler **TOUS** les réglages du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- 12** *Touche Broil/Gril*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de grillage.
- Voyant Broil/Gril*
Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez à ce stade-ci passer du **grillage maximum (HI)** au **grillage minimum (LO)**. Il s'allume de façon continue lorsque le four est au mode de grillage.
- Voyants (sur certaines touches)*
Le mode de **MODIFICATION** dure plusieurs secondes après que vous ayez appuyé sur la dernière touche. **Start Time/Heure de départ** et **Cook Time/Temps de cuisson** sont les seules touches dont le voyant s'allume lorsque ses options sont sélectionnées. (Exemple : Vous sélectionnez la fonction **Start Time/Heure de départ** avec la fonction **Bake/Cuisson**—la touche **Start Time/Heure de départ** demeure allumée jusqu'à ce que l'horloge atteigne l'heure programmée. À ce moment précis, le voyant s'éteint et le voyant de la touche **Bake/Cuisson** s'allume.)

Panne de courant

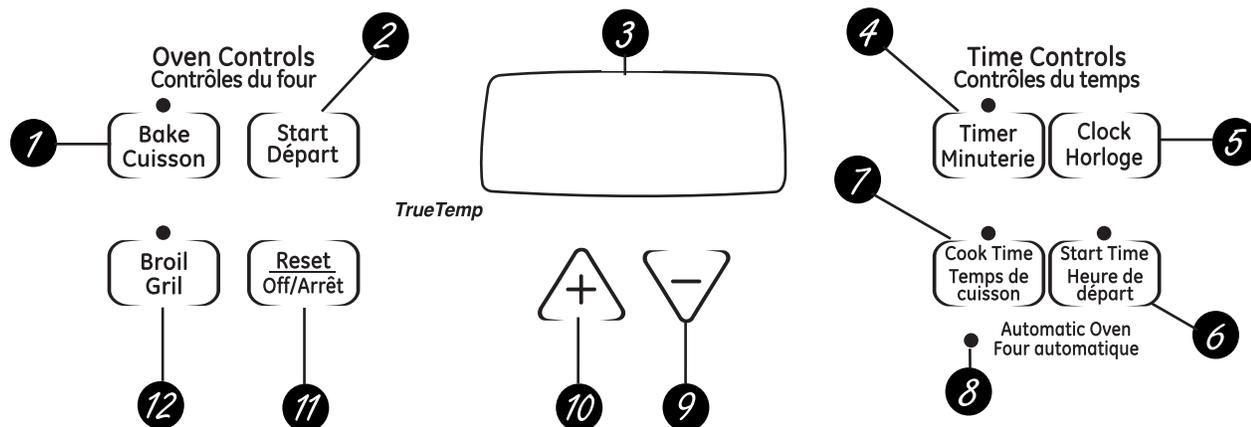
L'heure clignote à l'écran pour vous indiquer qu'il y a eu une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour régler à nouveau l'horloge, appuyez sur la touche **Clock/Horloge**. Entrez l'heure en appuyant sur les touches **+** ou **-**. Appuyez ensuite sur la touche **Start/Départ**.

Utilisation des commandes du four.

www.electromenagersge.ca

Dans le présent manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.



Réglage et caractéristiques des commandes du four, de l'horloge et de la minuterie

- 1 Touche Bake/Cuisson**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
Voyant Bake/Cuisson
Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez modifier la température du four à ce stade-ci. Il s'allume de façon continue lorsque le four est au mode de cuisson.
- 2 Touche Start/Départ**
Il faut appuyer sur cette touche pour mettre en marche n'importe quelle fonction de cuisson.
- 3 Écran d'affichage**
Indique l'heure, la température du four, que le four soit au mode de cuisson ou de grillage, et la durée réglée pour les fonctions automatiques du four ou pour la minuterie. L'écran affiche «PrE» pendant le réchauffage. Lorsque le four atteint la température réglée, la commande du four fait entendre un signal sonore et l'écran affiche la température du four.
«F-» et un nombre ou une lettre clignotent à l'écran et des bips se font entendre pour indiquer un code d'erreur. Appuyez sur **Reset/Off/Arrêt**. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, coupez l'alimentation électrique et appelez un réparateur.
Si vous aviez réglé une fonction minutée sur votre four au moment où la panne de courant s'est produite, il faut régler à nouveau toutes les fonctions programmées, ainsi que l'horloge.
L'heure clignote à l'écran après une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.
- 4 Touche Timer/Minuterie**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de minuterie. Appuyez ensuite sur les touches + et – pour régler la durée.
Voyant Timer/Minuterie
Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez modifier l'heure réglée à ce stade-ci. Il s'allume de façon continue lorsque la minuterie est en fonction. Il clignote à nouveau lorsque la durée est écoulée jusqu'à ce que la commande soit de nouveau réglée.
- 5 Touche Clock/Horloge**
Pour régler l'horloge, appuyez deux fois sur cette touche, et ensuite sur les touches + et –. L'heure clignote à l'écran lorsque vous mettez le four sous tension pour la première fois.
- 6 Touche Start Time/Heure de départ**
S'utilise avec la touche **Cook Time/Temps de cuisson** pour programmer le four afin qu'il se mette en marche ou s'arrête automatiquement à l'heure désirée.
Voyant Start Time/Heure de départ
Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez modifier l'heure de début à ce stade-ci. Il s'allume de façon continue lorsque cette fonction est en cours.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.



⚠ AVERTISSEMENT!

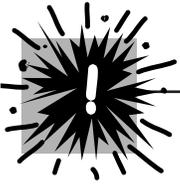
CUISSON DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE...

Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

- Ne touchez pas aux éléments chauffants, ni aux parois du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si elles ne sont pas rouges. Pendant et après l'utilisation, faites en sorte que vos vêtements et autres matériaux inflammables ne viennent pas en contact avec les parois du four. Laissez-les d'abord refroidir.
- Les surfaces susceptibles de devenir chaudes comprennent notamment l'évent du four et les surfaces qui l'entourent, les aspérités autour de la porte du four, la surface périphérique du hublot et les moulures métalliques au-dessus de la porte.
N'OUBLIEZ PAS : Les parois du four peuvent être chaudes lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson ou autres articles sur la sole du four. Un élément chauffant est dissimulé sous la sole du four. Si vous y placez des articles, cela risque de provoquer une surchauffe qui causera des dommages au four et pourrait endommager les armoires de cuisine ou y mettre le feu.
- Ne vous tenez pas trop près du four lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'en échappent peuvent vous brûler les mains, le visage et les yeux.
- Ne faites pas chauffer de récipient fermé. L'accumulation de pression dans le récipient peut le faire éclater, causant ainsi des blessures.
- Assurez-vous que l'évent du four n'est jamais obstrué.
- Ne laissez pas s'accumuler de dépôts graisseux dans le four.
- Placez les grilles à la hauteur désirée lorsque le four est froid. Si vous devez les manipuler lorsque le four est chaud, évitez que vos mitaines de four entrent en contact avec les éléments du four.
- Lorsque vous utilisez des sachets pour la cuisson ou le rôtissage, suivez les directives du fabricant.
- Tirez la grille jusqu'à la butée si vous devez soulever des casseroles lourdes. Vous éviterez ainsi de vous brûler en touchant aux parois de la porte ou du four.
- Ne faites pas sécher de journaux dans le four. S'ils surchauffent, ils risquent de prendre feu.
- N'entreposez pas d'articles dans votre four. Ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Après le grillage, sortez toujours aucune lèchefrite du four et nettoyez-la. La graisse qui s'est accumulée dans une lèchefrite pourrait prendre feu la prochaine fois que vous utiliserez le four.
- Ne laissez jamais de pots à graisse ou de boîtes de conserve contenant des matières grasses à proximité de votre four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le présent manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la sole du four, sauf de la façon indiquée dans le présent manuel. Une utilisation inadéquate du papier d'aluminium peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie.



VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE À LA LETTRE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES DIRECTIVES



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que le four est bien installé dans une armoire solidement fixée à la charpente de la résidence. Ne laissez personne grimper, s'asseoir ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper.
- Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque vous ne surveillez pas l'appareil.
- Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux et les tentures à une distance sécuritaire de votre four.
- Gardez toujours les linges à vaisselle, les gants isolants et autres articles en tissu à une distance sécuritaire de votre four.
- Gardez toujours les ustensiles en plastique et en bois, de même que les aliments en conserve, à une distance sécuritaire de votre four.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre pièce du four.
- De grandes égratignures ou des impacts sur la surface vitrée des portes peuvent entraîner le bris du verre.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four.
- **⚠ MISE EN GARDE :**
Ne rangez pas des articles qui présentent un intérêt pour les enfants, dans les armoires se trouvant au-dessus du four car ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus du four. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées ou des gants isolants secs—les poignées ou gants isolants humides ou mouillés peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu au lieu de gants isolants.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas cet appareil pour réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de graisse ou autres matières inflammables s'accumuler dans le four ou à proximité de ce dernier.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Ramenez les commandes à **OFF**.
Vous pouvez éteindre complètement les flammes en fermant la porte du four et en éteignant l'appareil, ou en utilisant un extincteur chimique à poudre ou à mousse.
- Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité, veuillez suivre les directives données dans le présent manuel afin de réduire au minimum les risques d'incendie et de chocs électriques, et prévenir tous dommages et blessures graves ou mortelles.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un électroménager, observez toujours les consignes de sécurité de base, notamment les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme expliqué dans le présent manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ni de remplacer aucune pièce du four, à moins que cela ne soit recommandé dans le présent guide. Tout autre service d'entretien doit être assuré par un réparateur qualifié.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifiez-le pour pouvoir le trouver facilement.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez toujours l'alimentation du four au panneau de distribution en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—Il ne faut jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil, lorsque celui-ci fonctionne. On doit également leur interdire de grimper ou de s'asseoir sur l'appareil.
- Ne laissez personne grimper ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer de graves blessures.



Four électrique encastré

Consignes de sécurité2-4

Directives de fonctionnement

Caractéristiques spéciales12
Commande de température .. .11
Commandes5, 6
Cuisson et rôtissage minutés ...10
Four7, 8
Horloge et minuterie9
Sabbat13, 14

Entretien et nettoyage

Ampoules du four17
Enlèvement de la porte
du four16
Grilles du four15
Intérieur du four
en émail vitrifié15
Ruban gommé d'emballage ...15
Surfaces peintes18
Tableau de commande18

Dépannage19, 20

Service à la clientèle

Garantie23
Service à la clientèle24

Manuel d'utilisation

JCKS10–Four encastré de 27 po

**Transcrivez ici les numéros de
modèle et de série :**

Modèle N° _____

Série N° _____

Vous les trouverez sur une étiquette
située sur la garniture latérale ou à
l'avant du four derrière la porte.