



CUISINIÈRE À GAZ

Guide d'utilisation et d'entretien

Aux É.-U., pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement, du rendement, des pièces, accessoires ou service, composer le

1-800-253-1301.

Au Canada, pour des questions concernant le produit, composer le

1-800-461-5681

Pour les pièces, les accessoires, l'installation et le service composer le

1-800-807-6777

ou visiter notre site web à

www.whirlpool.com ou www.whirlpool.com/canada

Table des matières.....2

MODÈLES YGS470LEK, YSF387LEK

POUR L'INSTALLATEUR : LAISSER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS AVEC L'APPAREIL.

POUR LE CONSOMMATEUR : LIRE CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	3
La bride antibasculement.....	4
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	5
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	6
Commandes de la table de cuisson	6
Brûleurs de surface	6
Préparation de conserves à la maison	8
Ustensiles de cuisson	8
COMMANDE DE FOUR ÉLECTRONIQUE	9
Affichage.....	9
Mise en marche.....	9
Arrêt/annulation.....	9
Horloge.....	9
Signaux sonores.....	9
Fahrenheit et Celsius.....	10
Minuterie.....	10
Verrouillage des commandes	10
Commande de la température du four	10
UTILISATION DU FOUR	10
Papier d'aluminium	10
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson	11
Grille de four en deux pièces	11
Ustensiles de cuisson	12
Thermomètre à viande	12
Évent du four	12
Cuisson au four et rôtissage	12
Fonction CHOICE BAKE™	13
Cuisson au gril.....	13
Caractéristique Warm Hold.....	14
Cuisson minutée	15
Programmation de séquences.....	15
Tiroir-réchaud.....	16
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	17
Programme d'autonettoyage.....	17
Nettoyage général.....	18
Lampe du four.....	20
Porte du four	20
Tiroir de remisage.....	21
DÉPANNAGE	21
ASSISTANCE OU SERVICE	22
GARANTIE	23

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

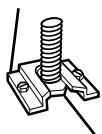
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.
- Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

■ **AVERTISSEMENT** : POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **MISE EN GARDE** : Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.

■ Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien des installations, Partie 1*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à l'appareil.
- Ne jamais utiliser la cuisinière comme source de chauffage ou de réchauffage d'une pièce.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

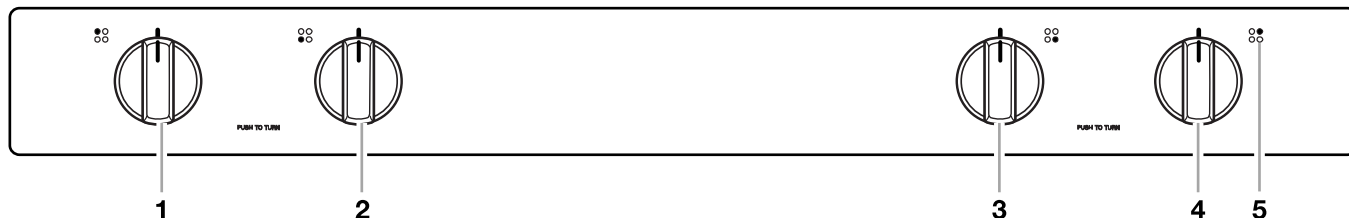
- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

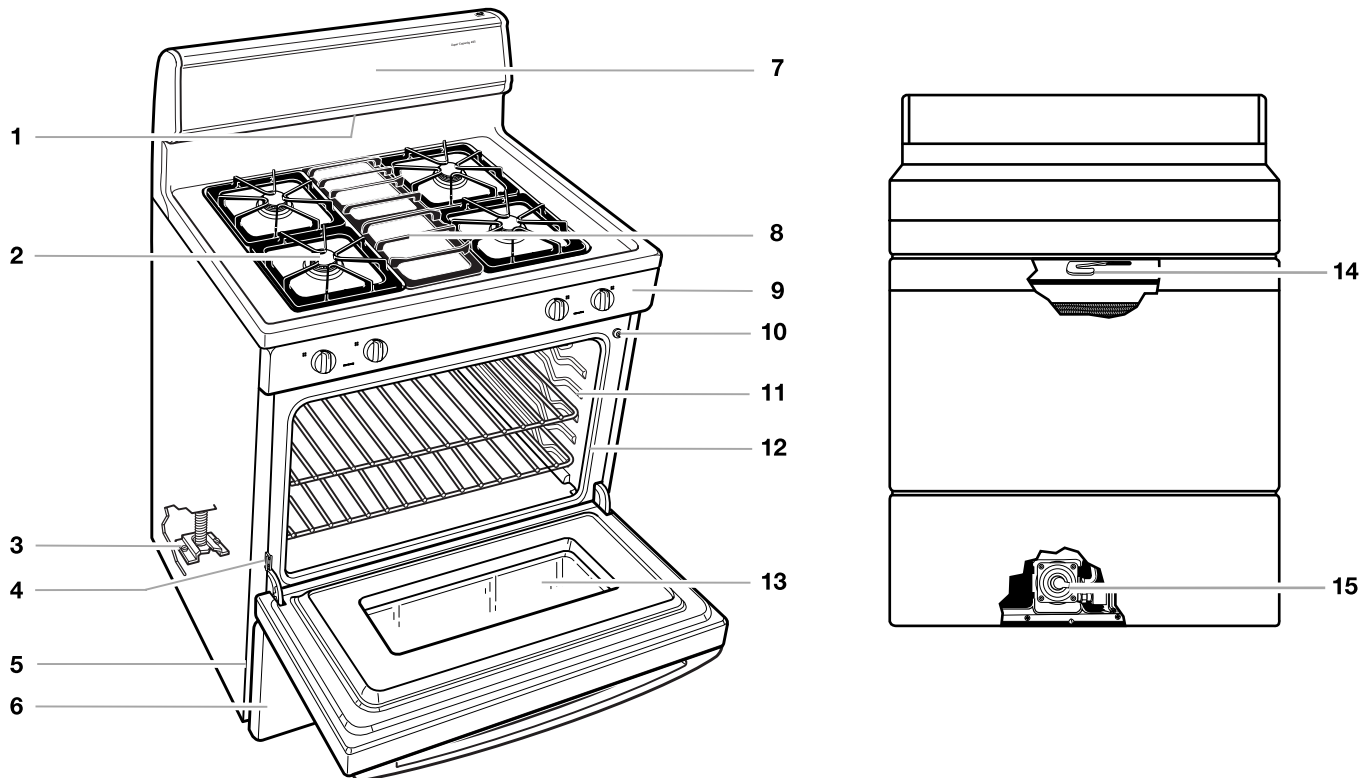
Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-unes ou toutes les pièces et caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Tableau de commande



- | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Commande de brûleur arrière gauche | 3. Commande de brûleur avant droit | 5. Témoin de brûleur de surface |
| 2. Commande de brûleur avant gauche | 4. Commande de brûleur arrière droit | |

Cuisinière



- | | | | |
|----------------------------------|---|---|--------------------------------|
| 1. Événement du four | 5. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir de rangement) | 8. Grille centrale (sur certains modèles) | 13. Hublot de la porte du four |
| 2. Zone de cuisson à la surface | 6. Tiroir de rangement (Tiroir-réchaud sur certains modèles) | 9. Commande de brûleur de surface | 14. Loquet d'autonettoyage |
| 3. Bride antibasculement | 7. Tableau de commande | 10. Interrupteur automatique de lampe du four | 15. Détendeur |
| 4. Charnière de la porte du four | | 11. Grille du four | |
| | | 12. Joint d'étanchéité | |

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LIGHT (allumage).

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile vide ou sans avoir un ustensile de cuisson sur la grille.

Réglage :

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LIGHT.
Les quatre brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est tourné à LIGHT produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HIGH (élevée) et LOW (basse). Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LIGHT	■ Pour allumer le brûleur.
HIGH	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
ENTRE HIGH et LOW	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments. ■ Pour frire ou sauter les aliments. ■ Pour cuire les soupes et les sauces. ■ Pour mijoter ou étuver les aliments.
LOW	■ Pour garder au chaud les aliments. ■ Pour fondre le chocolat ou le beurre. ■ Pour mijoter lentement.

Panne de courant

Lors d'une panne de courant prolongée, on peut allumer manuellement les brûleurs de surface. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LIGHT. Lorsque le brûleur s'allume, tourner le bouton au réglage.

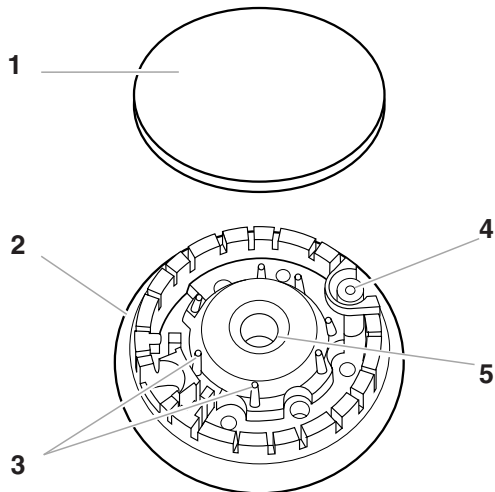
N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Brûleurs de surface

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

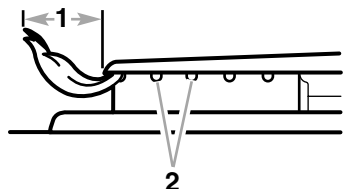
Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, d'eau de Javel ou de décapants à rouille.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche le mauvais allumage et des flammes inégales. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement de produits et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".



1. Chapeau de brûleur
2. Base du brûleur
3. Tiges d'alignement
4. Allumeur
5. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. La protéger contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.

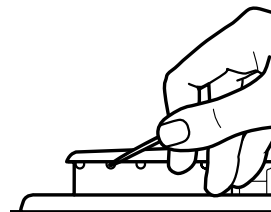


1. 1-1 1/2" (25 à 38 mm)
2. Orifices de brûleur

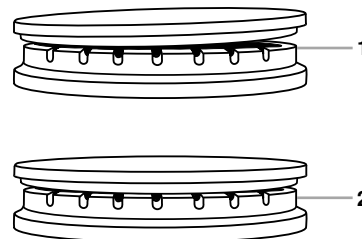
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sur le chapeau sont bien alignées avec la base du brûleur.



1. Incorrect
2. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même l'entretien d'un brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permettra aux surfaces voisines de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Les autoclaves ne devraient pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
 - Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
 - Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat.
 - Sur les modèles avec éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. Si ce nécessaire n'est pas installé, la vie utile de l'élément en spirale sera raccourcie. Voir "Assistance ou service" pour instructions de commande.
 - Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison peuvent aussi offrir de l'aide.
-

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

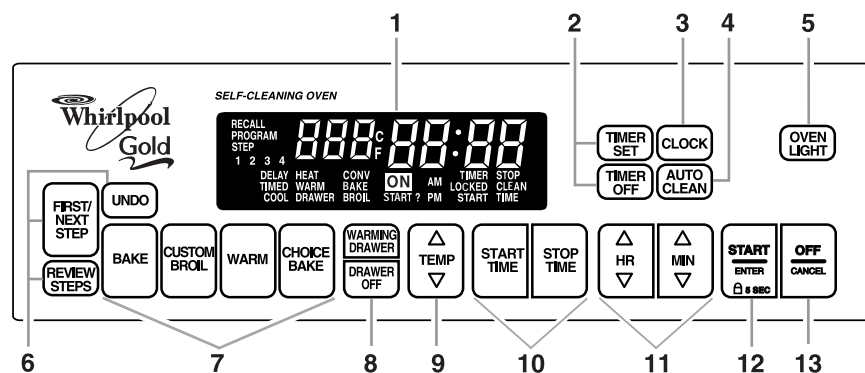
Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson et peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue ultimement aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient à tous les genres de cuisson.■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe lentement et uniformément.■ Convient pour le brunissage et la friture.■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Chauffe lentement et inégalement.■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe très rapidement et également.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none">■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement, mais inégalement.■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

COMMANDE DE FOUR ÉLECTRONIQUE



- | | | | |
|--------------|--|--|---|
| 1. Affichage | 4. Autonettoyage | 7. Réglages du four | 10. Cuisson minutée |
| 2. Minuterie | 5. Touche de lampe du four | 8. Tiroir-réchaud (sur certains modèles) | 11. Heure/minute |
| 3. Horloge | 6. Programmation de séquences (sur certains modèles) | 9. Température | 12. Mise en marche/verrouillage des commandes |
| | | | 13. Arrêt/annulation |

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, "PF" apparaît sur l'affichage. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour l'effacer.

L'affichage de "PF" à tout autre moment indique qu'il y a eu une panne de courant. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'affichage indique l'heure du jour.

Lors de l'utilisation de COOK TIME (temps de cuisson), sur certains modèles, l'affichage indiquera les heures et les minutes ou les minutes et les secondes.

Mise en marche

La touche START démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie. Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, le témoin "START?" clignote à titre de rappel. Sur certains modèles, "START?" apparaîtra sur l'affichage.

Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 4 à 5 minutes (selon le modèle) après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'affichage du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Arrêt/annulation

La touche OFF/CANCEL (arrêt/annulation) arrête toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Horloge

Cette horloge de 12 heures indique a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant de régler, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK.
2. Appuyer sur les touches HR ou MIN à flèche (haut ou bas) pour régler l'heure du jour, y compris a.m. ou p.m.
3. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Signaux de rappel émis à intervalles de 1 minute après les signaux de fin de programme

Signaux sonores de rappel

Les signaux sonores de rappel peuvent s'éteindre. Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. "rEP" apparaîtra sur l'affichage à 3 caractères et "OFF" apparaîtra sur l'affichage à 4 caractères. Répéter pour réactiver les signaux sonores de rappel.

Tous les signaux sonores

Tous les signaux sonores ci-dessus sont pré-réglés à marche; tous sauf les signaux de fin de programme peuvent être annulés.

Désactivation/activation : Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "Snd OFF" apparaîtra sur l'affichage. Répéter pour remettre les signaux sonores en marche et "Snd on" apparaîtra sur l'affichage.

Timbre des signaux sonores (sur certains modèles)

Le timbre est préréglé à aigu, mais il peut être changé à grave.

Modification : Appuyer sur la touche WARMING DRAWER (tiroir réchaud) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "Snd LO" apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour modifier et "Snd Hi" apparaîtra sur l'affichage.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée à Fahrenheit, mais elle peut être changée à Celsius.

Modification : Appuyer sur la touche CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "°C" apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour revenir à Fahrenheit. Pour sortir de ce mode, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie).
Si aucune fonction n'est entrée après 5 minutes, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure du jour.
2. Appuyer sur les touches à flèche HR ou MIN (haut ou bas), pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Si on n'appuie pas sur la touche dans les 5 secondes, "START?" apparaîtra sur l'afficheur.
À la fin de la durée réglée, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, puis, si activés, des signaux de rappel suivront à intervalles de 1 minute.
4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) en tout temps pour annuler la minuterie.
Noter qu'il ne faut pas appuyer sur la touche OFF (arrêt) parce que le four s'éteindra.

Pour afficher l'heure du jour pendant 5 secondes lorsque la minuterie compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge).

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du four.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches CLOCK (horloge) et TIMER (minuterie) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes. Un seul signal sonore se fera entendre et "LOCKED" apparaîtra sur l'affichage. "START?" apparaît également sur l'affichage chaque fois que l'on appuie sur une touche pendant que la commande est verrouillée.

Répéter pour déverrouiller. "LOCKED" s'effacera.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le fonctionnement par intermittence de l'élément ou du brûleur peuvent donner des mesures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe ne signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Se servir du tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
30°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-30°F (-15°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four montre le calibrage courant, par exemple "00".
2. Appuyer sur la ou les touches à flèche (haut ou bas) de TEMP pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F.
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs sont normales lorsque la cuisinière est neuve. Ceci se produit la première fois que le four est utilisé.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

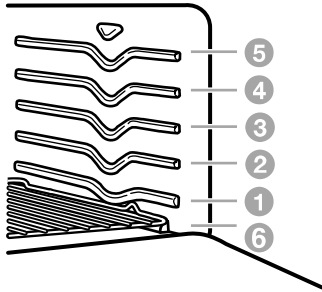
Papier d'aluminium

IMPORTANT : Afin de ne pas endommager de façon permanente la finition du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four de papier d'aluminium, de garnitures ou d'ustensiles de cuisson quelconques.

- Ne pas bloquer ou recouvrir les événements du fond du four.
- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce que celle dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais placer des aliments ou des ustensiles de cuisson directement sur la porte du four ou le fond du four. Le fini en porcelaine sera endommagé de façon permanente.



GRILLES

Placer les grilles avant d'allumer le four. Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus. S'assurer que les grilles sont de niveau. Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes, gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3
Articles surdimensionnés	6

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grille de four en deux pièces

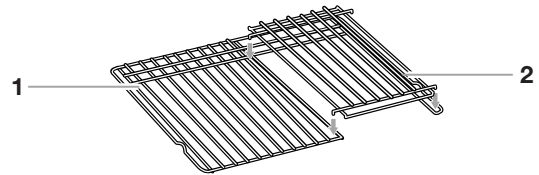
(sur certains modèles)

Grille en deux pièces à section amovible

La grille en deux pièces à section amovible maximise l'espace. Lorsque les deux pièces sont reliées, elles forment une grille pleine largeur. La section amovible peut également être enlevée pour faire de la place pour des gros aliments tels qu'une dinde ou des mets en sauce.

La section amovible peut aussi servir de grille de refroidissement sur un comptoir.

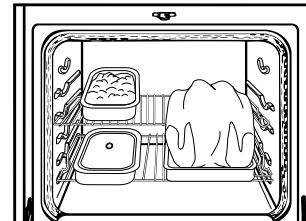
Ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille en deux pièces



1. Grille en deux pièces
2. Section amovible

Utilisation des grilles :

1. Placer une grille pleine largeur à la position 1 ou 2 et la grille en deux pièces à la position 3 ou 4.
2. Placer les gros aliments sur le côté droit de la grille pleine largeur.
3. Placer les plats couverts plus profonds sur le côté gauche de la grille pleine largeur.
4. Placer les plats peu profonds sur la grille en deux pièces.
5. À la fin de la cuisson, retirer les aliments avec précaution.



Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

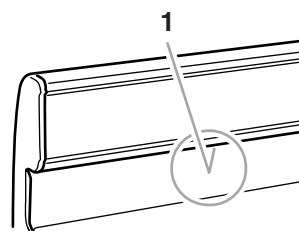
USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes légèrement dorées■ Brunissage égal	<ul style="list-style-type: none">■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25 °F (15 °C).■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Brunissage faible ou non existant à la base	<ul style="list-style-type: none">■ Placer à la troisième position au bas du four.■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes dorées, légères■ Brunissage inégal	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25 °F (15 °C).

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande ou de la volaille. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncez ½ po (1,25 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande à deux ou trois endroits.

Évent du four



1. Évent du four

L'évent du four laisse échapper l'air chaud et l'humidité du four et ne devrait pas être obstrué ou couvert. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Système de gestion de la température ACCUBAKE® DUO SYSTEM™

Le système ACCUBAKE® DUO SYSTEM™ règle électroniquement le degré de chaleur du four pendant le préchauffage et la cuisson pour maintenir la commande de température la plus uniforme.

Les deux détecteurs de température commanderont indépendamment les éléments de cuisson au four et au gril afin d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément de cuisson au four rougeoiera lorsqu'il s'allume mais pas l'élément de cuisson au gril. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur la touche TEMP à flèche (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C) par tranches de cinq degrés. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (80°C et 260°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
La température peut être changée après cette étape.
Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START.
3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Préchauffage

Après que l'on a appuyé sur START, le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. "PrE" et le temps du compte à rebours apparaissent sur l'afficheur. À la fin du préchauffage de conditionnement, un signal sonore se fait entendre et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'affichage diffère de la température réelle du four; ceci est dû aux éléments qui fonctionnent par intermittence.

Fonction CHOICE BAKE™

La fonction CHOICE BAKE™ élimine la chaleur supérieure durant la cuisson au four. Elle est idéale pour la cuisson de tartes, mets en sauce et pains et pour faire rôtir les aliments qui nécessitent des durées de cuisson plus longues et plus lentes tels que la volaille et les rôtis.

Comme pour les fonctions de cuisson au four et de rôtissage, les éléments de cuisson au four et les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence durant CHOICE BAKE™. Toutefois, la durée de fonctionnement pour l'élément de cuisson au grill est beaucoup plus courte durant le programme CHOICE BAKE™, ce qui permet un brunissage réduit du dessus des aliments et un contrôle plus personnalisé pour vos résultats de cuisson au four.

Utilisation :

1. Appuyer sur la fonction CHOICE BAKE™.
Appuyer sur la touche TEMP à flèche (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C) par tranches de cinq degrés. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (80°C et 260°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
La température peut être changée après cette étape. Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur Start.
3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

Pour utiliser la fonction CHOICE BAKE™ durant un programme de CUISSON AU FOUR ordinaire afin d'obtenir un brunissage réduit du dessus, appuyer sur CHOICE BAKE™, régler la température désirée et appuyer sur START.

Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, poisson et volaille de forme inégale risquent de mieux cuire à des températures de cuisson au grill plus basses.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour empêcher la viande de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, volaille ou viande.
- Après la cuisson au grill, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au grill, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au grill. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte.

Cuisson au grill :

1. Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson personnalisée au grill).
2. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).
3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Cuisson personnalisée au grill :

1. Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson personnalisée au grill).
2. Appuyer sur la touche TEMP à flèche (haut ou bas) pour changer la température par tranches de 5°. La température de cuisson au grill peut être réglée entre 300°F (150°C) et HI (525°F [275°C]).
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3 po (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	Durée approximative (minutes)	
		CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point	4	14-15	7-8
à point	4	15-16	8-9
bien cuit	4	18-19	9-10
*Gallettes de viande hachée ¾ po (2 cm) d'épaisseur bien cuit	4	13-14	6-7
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	21-22	10-11
Tranche de jambon, précuit ½ po (2,5 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Saucisses de Francfort	4	6-7	3-4
Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	15-17	8-9
Poulet morceaux avec os	3	18-20	18-20
poitrines désossées	4	12-16	11-16
Poisson Filets ¼- ½ po (0,6 à 1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Darnes ¾- 1 po (2 à 2,5 cm) d'épaisseur	4	15-18	7-9

* Placer jusqu'à 9 gallettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

Caractéristique Warm Hold

(garde au chaud)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure, toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Warm Hold.

La caractéristique Warm Hold permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'une cuisson minutée.

Utilisation de la caractéristique automatique Warm Hold (garde au chaud) :

À la fin d'une cuisson minutée, avec ou sans mise en marche différée, ou à la fin du programme à séquences dans lequel la dernière étape n'est pas le mode Warm Hold (garde au chaud), le four se mettra automatiquement par défaut au mode garde au chaud de 1 heure à 170°F (80°C).

Quand on utilise la caractéristique automatique Warm Hold (garde au chaud), il peut être nécessaire d'ajuster les durées de cuisson pour que les aliments ne soient pas trop cuits ou secs.

À la fin de la durée de cuisson ou de la dernière étape de la séquence, l'affichage indiquera un compte à rebours du temps de chauffage. Lorsque la durée de chauffage est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur. Quatre signaux sonores se font entendre suivis de quatre signaux de rappel de 1 seconde par intervalles de 1 minute.

Désactivation de la fonction automatique Warm Hold (garde au chaud) : Appuyer sur la touche WARM (chauffage) pendant 5 secondes. "Off" (arrêt) apparaîtra sur l'affichage à 4 caractères. Répéter pour réactiver la fonction.

Utilisation de la caractéristique manuelle Warm Hold (garde au chaud) :

1. Appuyer sur WARM (garde au chaud).
2. Régler la température (optionnel).

Appuyer sur la touche TEMP à flèche (haut ou bas) pour augmenter ou réduire la température en tranches de 5°F (5°C) pour régler une température autre que 150°F (80°C). La gamme de température varie de 100°F à 200°F (40°C à 95°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) (facultatif).
Appuyer sur les touches TEMP à flèche (haut ou bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
3. Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de fin de cuisson désirée.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée.
Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.
Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, suivis des signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée.
Appuyer sur les touches TEMP à flèche (haut ou bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
2. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
3. Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) (facultatif).
5. Si on a appuyé sur STOP TIME (heure d'arrêt), appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de fin de cuisson désirée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
"DELAY" (différée) apparaît sur l'afficheur.
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte (si programmée), le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.
Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, suivis des signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
7. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Programmation de séquences

(sur certains modèles)

La programmation de séquences permet de programmer jusqu'à quatre fonctions de cuisson en une seule fois, et elle est utilisable avec d'autres fonctions électroniques de commande du four telles que la minuterie et le tiroir-réchaud.

La programmation de séquences prévaut sur toute fonction de cuisson non séquentielle. Par exemple, si une fonction de cuisson au four non minutée est en cours et qu'un programme séquentiel est mis en marche, la fonction de cuisson au four non minutée est annulée et la séquence programmée commence.

Toutes les étapes d'un programme séquentiel doivent comporter une heure d'arrêt. Si une heure d'arrêt n'est pas entrée dans le programme séquentiel et que l'on appuie sur la touche FIRST/NEXT STEP (première étape/étape suivante), trois signaux sonores se font entendre.

Programmation de la première étape de la séquence :

1. Appuyer sur FIRST/NEXT STEP.
"PROGRAM" (programmation) et "STEP" (étape) apparaissent sur l'afficheur. Un "1" clignotant apparaîtra aussi sur l'affichage, indiquant que l'étape 1 est en train d'être programmée.
2. Choisir la fonction de cuisson désirée en appuyant sur une touche de fonction de cuisson.
3. Appuyer sur la touche TEMP à flèche (haut ou bas) pour régler la température (si désiré).
4. Appuyer sur la touche START TIME (heure de début) puis sur les touches HR/MIN à flèche (haut ou bas) pour régler l'heure de mise en marche de la première fonction de cuisson.
Si on n'appuie pas sur START TIME, la séquence de fonctions de cuisson commence dès que la programmation est achevée et que l'on appuie sur START.
L'afficheur montre soit l'heure (si l'heure de mise en marche n'a pas été programmée) soit l'heure de mise en marche (si elle a été programmée), mais avec un deux-points clignotant. "Stop" et "Time" apparaissent également sur l'afficheur.
5. Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt), puis sur les touches HR/MIN à flèche (haut ou bas) pour régler l'heure d'arrêt de la première fonction de cuisson.

Programmation des étapes suivantes de la séquence :

1. Appuyer sur FIRST/NEXT STEP.
"PROGRAM" (programmation) et "STEP" (étape) apparaissent sur l'afficheur. Le nombre des étapes programmées clignotera.
"START" et "TIME" apparaissent sur l'afficheur.
2. Choisir la fonction de cuisson désirée en appuyant sur une touche de fonction de cuisson.
Appuyer sur la touche TEMP à flèche (haut ou bas) pour régler la température (si désiré).
3. Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt), puis sur les touches HR/MIN à flèche (haut ou bas) pour sélectionner l'heure d'arrêt.
4. Appuyer sur START pour commencer la séquence.
5. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) en tout temps pour annuler le programme et l'arrêter.

Révision/modification de la séquence programmée :

Si les étapes de programmation sont partiellement ou complètement programmées et si la séquence n'a pas commencé, il est possible de revoir les fonctions de cuisson programmées.

1. Appuyer sur REVIEW STEPS (révision des étapes). Étape 1 apparaîtra sur l'affichage.
Appuyer plusieurs fois de suite sur REVIEW STEPS (révision des étapes) affichera les étapes programmées dans l'ordre. "STEP" (étape) et "RECALL" (rappel) apparaissent sur l'afficheur. Le numéro de l'étape programmée clignotera. Une étape de rappel restera allumée sur l'affichage pendant 5 minutes si rien d'autre n'est fait.
2. Si on a programmé moins de quatre étapes, appuyer sur REVIEW STEPS (révision des étapes) plusieurs fois jusqu'à ce que la dernière étape programmée soit affichée, puis appuyer sur FIRST/NEXT STEP si on désire programmer une étape supplémentaire.
Pendant le rappel d'une étape, une touche de fonction de cuisson peut servir à modifier la fonction ou la touche à flèche TEMPERATURE (haut ou bas) peut servir à changer la température réglée.
La touche START TIME, lorsqu'elle est utilisée avec les touches à flèche HR ou MIN (haut ou bas) peut servir à changer, ajouter ou annuler une mise en marche différée.
La touche STOP TIME peut servir à changer l'heure d'arrêt. La modification de l'heure d'arrêt d'une étape change automatiquement les heures de mise en marche et d'arrêt de toutes les fonctions suivantes de cuisson programmées.
3. Après le réglage de révision/modification de la séquence programmée, appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la séquence.

Modification de la programmation d'une séquence :

1. Appuyer sur UNDO (annulation d'une commande).
La dernière étape d'une séquence peut être annulée et l'étape précédant la séquence annulée apparaît sur l'afficheur pour révision ou modification.
Si la séquence programmée n'est pas commencée, voir la section "Programmation des étapes suivantes de la séquence" pour programmer une étape pour remplacer la fonction de cuisson annulée.
2. Appuyer sur START (mise en marche).
La première étape apparaît sur l'afficheur et la séquence programmée commence.
Il est possible de faire des changements durant une fonction de cuisson programmée; toutefois, on ne peut faire de changements après qu'une fonction de cuisson programmée est terminée.
Si on appuie en tout temps sur FIRST/NEXT STEP durant un programme séquentiel actif, trois signaux sonores se font entendre.

Tiroir-réchaud (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le tiroir-réchaud est idéal pour garder au chaud des aliments cuits, à la température de service. Il peut aussi servir pour réchauffer des pains et pâtisseries.

Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour les meilleurs résultats, ne pas y garder les aliments plus de 1 heure. Pour les quantités plus petites ou les aliments sensibles à la chaleur, tels que les œufs, ne pas garder plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le tiroir-réchaud. Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés de la température de la pièce au réglage HI.

Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant qui va au four. Couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Ne pas les couvrir de pellicule de plastique.

Les plats de service et les assiettes qui vont au four vides peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe. Avant d'utiliser le tiroir-réchaud, laver le plateau du fond du tiroir au savon et à l'eau. Voir la section "Nettoyage général".

Le tiroir-réchaud est fourni avec une doublure qui aide à garder le tiroir propre.

Ne pas mettre des aliments à chauffer directement sur la doublure du tiroir-réchaud.

Utilisation :

1. Préchauffer le tiroir-réchaud pendant 10 minutes.
2. Placer les aliments cuits dans le tiroir-réchaud.
3. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud).
"dr Lo," "DRAWER" et "START?" apparaissent sur l'afficheur.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
"DRAWER" et "ON" apparaissent sur l'afficheur.
5. Appuyer sur DRAWER OFF (tiroir arrêt) après avoir terminé.

Réglages du tiroir-réchaud :

Le tiroir-réchaud est pré-réglé pour une température "Lo" (basse), mais celle-ci peut être changée en appuyant sur la touche TEMP à flèche (haut). Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la sélection d'une température autre que "Lo".

RÉGLAGES	TEMPÉRATURES
dr Lo (basse) garde les petits pains mous chauds	100°F (38°C)
dr 2 (moyennement basse)	140°F (60°C)
dr 3 (moyenne)	160°F (71°C)
dr 4 (moyennement élevée)	180°F (88°C)
dr HI (élevée) garde les frites croustillantes et chaudes	195°F (91°C)

Tableau des températures du tiroir-réchaud

Différents aliments nécessitent différents réglages pour maintenir la température de service idéale. Se servir du tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	RÉGLAGE
Hors-d'oeuvre	dr HI
Biscuits	dr LO
Poulet Désossé, pané Croquettes	dr HI dr HI
Brioches	dr LO
Assiettée (1) Bifteck à la Salisbury, pommes de terre en purée, maïs	dr HI
Morceaux de poisson Panés Enrobés de pâte	dr HI dr HI
Frites	dr HI
Sauce	dr 4
Jambon, désossé	dr 3
Petits pains durs	dr LO
Lasagne	dr 4
Pâtisseries Pré-emballées, cuites Pré-emballées, surgelées	dr 4 dr LO
Tarte Croûte unique Croûte double	dr LO dr LO
Pizza	dr 4

ALIMENTS	RÉGLAGE
Pommes de terre, au four	dr 4
Quiche	dr 3
Rôti, désossé	dr 4
Poulet rôti	dr 4
Petits pains mous	dr LO

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de rangement :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de rangement.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est réglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h 30 minutes, mais la durée peut être changée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes jusqu'à 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ne soit complètement refroidi. L'application d'un chiffon humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il ne se soit complètement refroidi risque de causer le bris du verre.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur AUTO CLEAN.
2. Appuyer sur la touche HR et MIN à flèche (haut ou bas) pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 heures 30 minutes et 4 heures 30 minutes.
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).
La porte du four se verrouille automatiquement. "LOCKED" (verrouillée) apparaît sur l'afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ne soit refroidi.

Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "LOCKED" (verrouillée) s'efface.

4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge". S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur AUTO CLEAN.
Appuyer sur la touche HR à flèche (haut ou bas) pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 heures 30 minutes et 4 heures 30 minutes.
2. Appuyer sur DELAY START TIME (heure de mise en marche différée).
3. Appuyer sur les touches HR et MIN à flèche (haut ou bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
4. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

L'heure est affichée.

La porte se verrouille automatiquement et "LOCKED" et "DELAY" apparaissent sur l'afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ne soit refroidi.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four inférieur et "LOCKED" (verrouillée) s'efface.

5. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Si la température du four est trop élevée, "cln," "cool" et "LOCKED" apparaissent sur l'afficheur et la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four ne soit refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitres, nettoyant doux liquide ou tampon à récuser non abrasif :

Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frotage pourrait effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser des tampons à récurer garnis de savons, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :
Voir la section "Assistance ou service" pour soumettre une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four.

Ne pas faire tremper les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt OFF.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :
Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et les tomates, doivent être nettoyés aussitôt que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant liquide doux légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intensif.

BRÛLEURS DE SURFACE

Modèles à brûleurs scellés

Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs.

Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le hublot de la porte du four.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four commerciaux.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE (sur certains modèles)

- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décolorent et deviendront plus difficiles à glisser. Après le nettoyage, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aideront à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

- Nettoyant légèrement abrasif :
Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau :
Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyant pour four :
Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

TIROIR DE REMISAGE

Veiller à ce que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer.

Pour plus d'information, voir la section "Tiroir de remisage".

- Détergent doux.

Doublure de tiroir (sur certains modèles)

Retirer tous les articles rangés dans le tiroir et soulever la doublure pour l'enlever.

- Nettoyer avec un détergent doux.

TIROIR-RÉCHAUD ET PLATEAU (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid et enlever le plateau.

- Détergent doux (pour les deux).

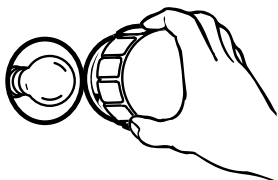
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Elle s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage. Sur certains modèles, lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT pour allumer ou éteindre la lampe.

Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont refroidis et que les boutons de commande sont à OFF (arrêt).

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



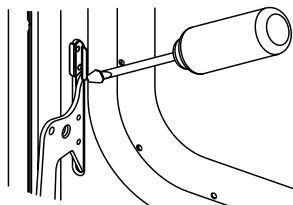
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si nécessaire, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

Avant de l'enlever :

1. Utiliser un couteau à mastic ou un tournevis et l'insérer au coin inférieur de l'attache de la butée de la porte.

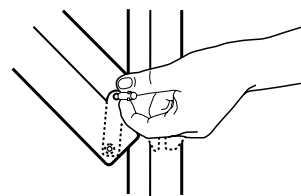


2. Disjoindre l'attache et la retirer de la fente de charnière avant du châssis. Veiller à ne pas égratigner le fini.
3. Répéter le procédé pour l'autre attache de la butée de la porte.

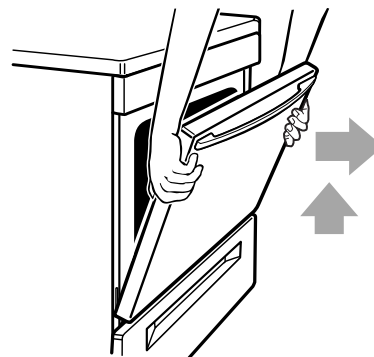
Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four. Insérer les goupilles d'enlèvement de la porte, livrées avec la cuisinière, dans les deux supports de

charnière. Ne pas retirer les goupilles pendant que la porte est enlevée.

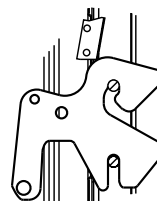


2. Fermer la porte avec précaution jusqu'à ce qu'elle repose contre les goupilles.
3. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.
4. Tirer tout droit sur la porte, puis vers soi. Les supports de charnière glisseront hors de la fente de charnière avant du châssis. Ne pas enlever les goupilles tant que la porte ne sera pas réinstallée sur la cuisinière.

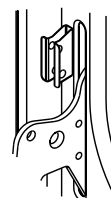


Réinstallation :

1. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.
2. Tenir la porte du four de telle sorte que le bord supérieur de chaque support de charnière soit horizontal. Insérer les supports de charnière dans les fentes de charnière avant du châssis.
3. Incliner le dessus de la porte vers la cuisinière. Glisser les supports de charnière sur les goupilles d'appui du châssis à l'avant. S'assurer que les supports de charnières sont bien engagés et reposent sur les goupilles d'appui.



4. Insérer l'attache de la butée de la porte, surface angulaire à la partie supérieure de la fente de charnière du châssis, puis pousser le bas de l'attache jusqu'à ce que les rebords soient en affleurement avec l'avant du châssis.



- Ouvrir la porte complètement et retirer les goupilles d'enlèvement de la porte. Conserver les goupilles pour utilisation future.
- Fermer la porte.

Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Enlèvement :

- Tirer le tiroir jusqu'à la butée d'arrêt.
- Soulever l'arrière du tiroir et retirer.

Réinstallation :

- Insérer les extrémités des rails du tiroir dans le creux.
- Glisser le tiroir jusqu'au bout.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**
Brancher dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?**
Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
Tourner n'importe lequel des boutons de brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- Le bouton de commande est-il bien réglé?**
Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?**
Voir la section "Brûleurs de surface".

Les flammes du brûleur de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes

- Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?**
Voir la section "Brûleurs de surfaces".
- Sur les modèles avec chapeau, les chapeaux de brûleur sont-ils installés correctement?**
Voir la section "Brûleurs de surface".
- Le brûleur est-il endommagé?**
Sur les modèles avec chapeaux, rechercher un chapeau déformé. Si le chapeau ne tourne pas librement sur une surface plate, côté peint vers le bas, le chapeau est déformé. Échanger le chapeau contre celui d'un brûleur de surface différent pour vérifier si un autre est déformé. Contacter un technicien d'entretien qualifié ou consulter la section "Assistance ou service".
- Utilise-t-on du gaz propane?**
Il est possible que l'appareil n'ait pas été converti convenablement. Contacter un technicien d'entretien qualifié.

Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement ou consulter la section "Assistance ou service".

- Le brûleur est-il mouillé?**
Le laisser sécher.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- L'ustensile est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

Les résultats de cuisson ne sont pas ce qui était prévu

- Un ustensile de cuisson approprié a-t-il été employé?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson."
- Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Commandes de la table de cuisson."
- L'appareil est-il d'aplomb?**
Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- Est-ce la première fois qu'on utilise le four?**
Tourner n'importe quel bouton de la table de cuisson pour laisser s'échapper l'air emprisonné dans les conduites de gaz.
- Les commandes électroniques du four sont-elles réglées correctement?**
Voir la section "Commandes électroniques du four".

Les flammes de l'élément du four sont jaunes ou bruyantes

- Utilise-t-on du gaz propane?**
L'appareil ménager a peut-être été mal converti. Communiquer avec un technicien de service ou voir la section "Assistance ou service".

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson au four, la cuisson au gril ou le nettoyage

- Il est normal que le ventilateur se mette automatiquement en marche lorsque le four fonctionne pour refroidir les commandes électroniques.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- Le calibrage de la température du four nécessite-t-il un ajustement?**
Voir la section "Commande de la température du four".

L'afficheur indique des messages

- L'afficheur montre-t-il "PF"?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".

- **L'afficheur montre-t-il une lettre suivie par un chiffre?**
Selon le modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le signal réapparaît, appeler le service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
Vérifier pour s'assurer que la pâte est à niveau dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson est-elle été utilisée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
En ouvrant la porte pour vérifier la cuisson, la chaleur du four s'échappe, ce qui peut demander des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils brunis trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront bien et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné le plus proche de Whirlpool.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada au :

1-800-461-5681, 8 h 30 - 17 h 30 (HNE)

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777**. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

GARANTIE SUR LES TABLES DE CUISSON, LES FOURS ENCASTRÉS ET LES CUISINIÈRES À GAZ WHIRLPOOL®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® et la main-d'oeuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Sur les tables de cuisson et cuisinières à gaz, pendant cinq ans à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication de tout brûleur à gaz. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

Whirlpool Corporation ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, pour enseigner comment utiliser votre appareil, pour remplacer des fusibles dans la maison ou corriger la filerie de la maison ou pour remplacer des ampoules d'éclairage accessibles au propriétaire.
2. Les réparations lorsque votre appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada.
5. Réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
7. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
8. Tous les frais de réparation encourus pendant la durée des garanties limitées.

WHIRLPOOL CORPORATION ET WHIRLPOOL CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.

À l'extérieur du Canada, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord "Dépannage" dans ce livret. Après avoir vérifié "Dépannage," une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en téléphonant au Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool en composant le **1-800-461-5681**. Pour pièces, accessoires, installation et service composer le **1-800-807-6777**.

05/00

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros au complet de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section "Pièces et caractéristiques".

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

8523019

© 2001 Whirlpool Corporation.
Tous droits réservés.

® Marque déposée/TM Marque de commerce de Whirlpool, U.S.A.,
Emploi Licencié par Whirlpool Canada au Canada

9/01
Imprimé aux É.-U.