

KitchenAid®

CUISINIÈRE À GAZ

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour obtenir de l'aide, composer le **1-800-461-5681**, pour l'installation et le service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à...
www.KitchenAid.ca

Table of Contents/Table des matières..... 2



Modèles YKGST307 YKGRT607 YKGR608 YKGSC308

9754288FD

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE.....	3	UTILISATION DU FOUR	13
La bride antibasculement.....	4	Papier d'aluminium.....	13
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	5	Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson	13
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON.....	6	Demi-grille de four avec section amovible.....	14
Commandes de la table de cuisson	6	Ustensiles de cuisson	14
Brûleurs de surface scellés	7	Thermomètre à viande	15
Hauteur de la flamme.....	8	Évent du four	15
Vitrocéramique	8	Évent de la porte du four.....	15
Préparation de conserves à la maison	8	Cuisson au four	15
Ustensiles de cuisson	9	Cuisson au gril.....	16
Plaque de cuisson carrée		Cuisson par convection	17
de 11 po (28 cm)	9	Cuisson au four par convection.....	17
COMMANDE DE FOUR ÉLECTRONIQUE	10	Rôtissage par convection	18
Touches de commande électroniques	11	Cuisson au gril par convection.....	19
Affichages.....	11	Repas complet par convection	19
Mise en marche.....	11	Conversion EASYCONVECT™	20
Annulation/arrêt.....	11	Mode Sabbat.....	21
Horloge	11	Déshydratation	21
Signaux sonores.....	11	Levée du pain	22
Fahrenheit et Celsius.....	11	Sonde thermométrique	22
Minuterie.....	12	Cuisson minutée.....	23
Verrouillage des commandes	12	ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	24
Commande de température du four	12	Programme d'autonettoyage	24
		Nettoyage général	26
		Lampe(s) du four	27
		Porte du four.....	28
		Tiroir de remisage.....	28
		DÉPANNAGE.....	28
		ASSISTANCE OU SERVICE.....	30
		GARANTIE.....	32

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 grim pant 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

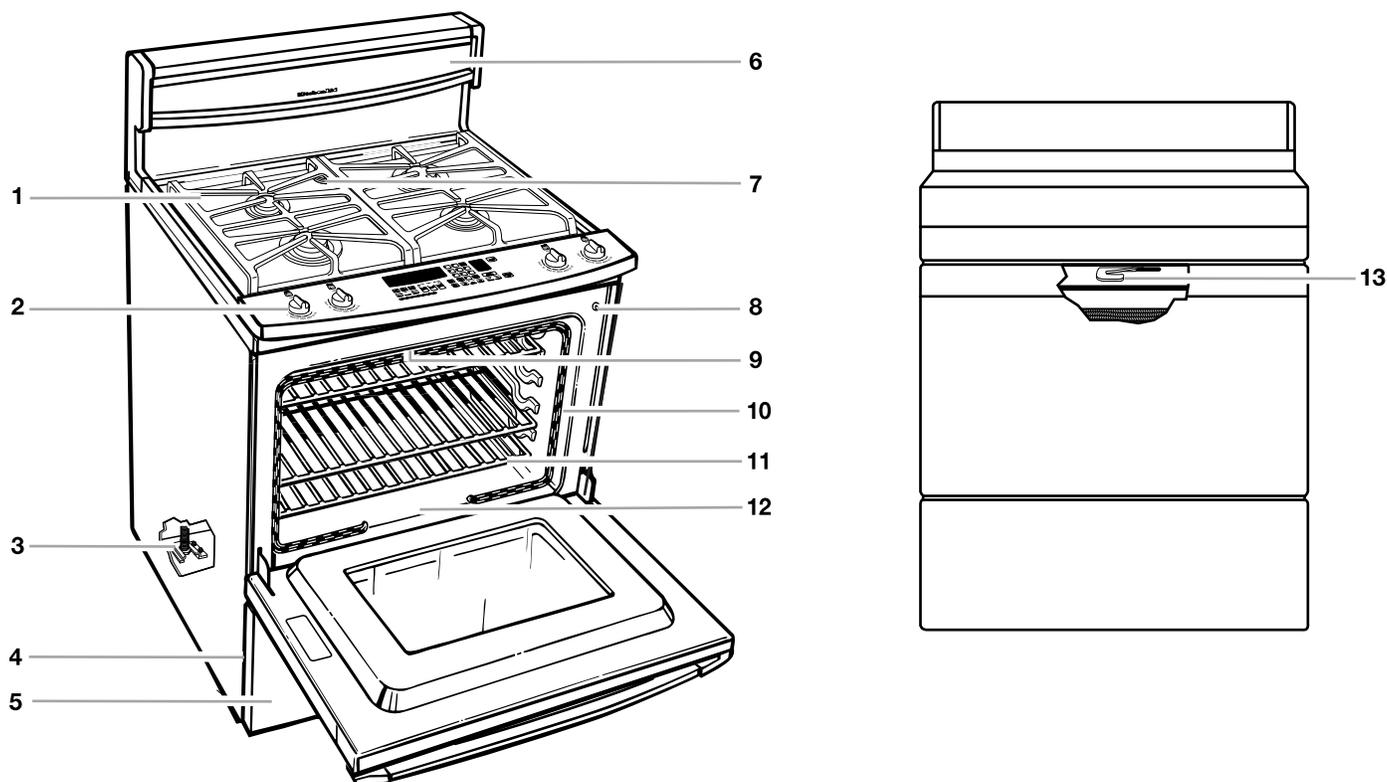
Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Tableau de commande



1. Bouton de commande arrière gauche
2. Bouton de commande avant gauche
3. Commande électronique du four
4. Bouton de commande avant droite
5. Bouton de commande arrière droite

Cuisinière



- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zone de cuisson des brûleurs de surface 2. Tableau de commande 3. Bride antibasculement 4. Numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir) 5. Tiroir de rangement | <ol style="list-style-type: none"> 6. Dossieret (sur certains modèles) 7. Évén du four 8. Commutateur de la Lampe du four automatique 9. Brûleur de cuisson au gril (non illustré) 10. Joint d'étanchéité de la porte | <ol style="list-style-type: none"> 11. Grille du four 12. Brûleur de cuisson au four (non illustré) 13. Loquet d'autonettoyage |
|--|--|---|

Pièces et caractéristiques non illustrées

- Hublot de la porte du four
- Lampe du four
- Lèche-frite et grille
- Support de lèche-frite (sur certains modèles)
- Grille de rôtissage
- Sonde thermométrique (sur certains modèles)

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 LITE.

Les brûleurs avant gauche et arrière droit procurent le plus haut réglage de chaleur. Les brûleurs arrière gauche et avant droit procurent un contrôle plus précis de mijotage au réglage le plus bas.

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 LITE. Les quatre brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est tourné à LITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE	■ Pour allumer le brûleur.
HI	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
MED à HI	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
MED	■ Pour frire ou sauter les aliments. ■ Pour maintenir une ébullition lente.
MED à LO	■ Pour cuire les soupes et les sauces. ■ Pour mijoter ou étuver les aliments.
LO (avec plaque de mijotage sur certains modèles)	■ Pour garder les aliments chauds. ■ Pour fondre le chocolat ou le beurre. ■ Pour mijoter lentement.

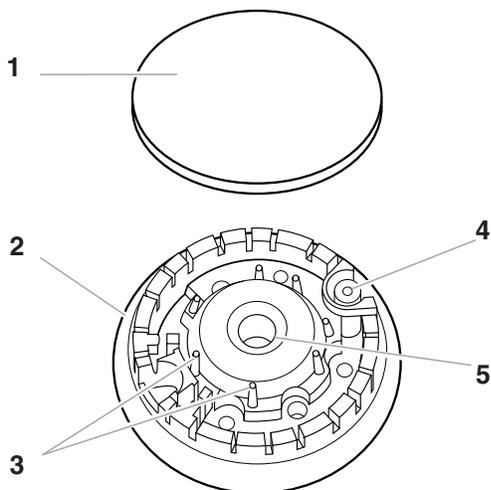
Panne de courant

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 LITE. Lorsque le brûleur s'allume, tourner le bouton au réglage désiré.

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 scellés

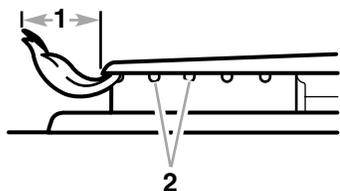
IMPORTANT : Ne pas entraver le débit de gaz de combustion et de l'air de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.



1. *Chapeau de brûleur*
2. *Tiges d'alignement*
3. *Dispositif d'allumage*
4. *Brûleur*
5. *Ouverture du tube d'arrivée de gaz*

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche le mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section "Nettoyage général".

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. Il est essentiel que cette zone demeure exempte de saletés et veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Le protéger contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



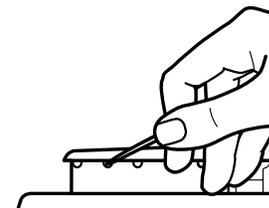
1. *1-1½ po (25-38 mm)*
2. *Orifices de brûleur*

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, non jaune. Il est essentiel que cette zone demeure exempte de saletés et veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

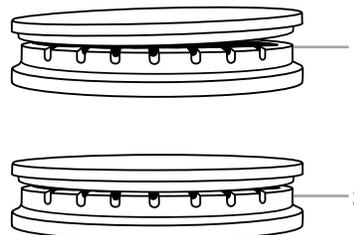
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant de faire 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 nettoyants à four, eau de Javel ou décapants de rouille.

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



4. Réinstaller le chapeau de brûleur de dimension appropriée sur la base du brûleur approprié et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec la base des brûleurs. Sur certains modèles, chaque chapeau et base de brûleur comporte la lettre correspondante "A," "B," "C" et "D". Pour assurer un emboîtement approprié et l'allumage du brûleur, veiller à ce que la lettre du chapeau de brûleur corresponde à celle de la base du brûleur.

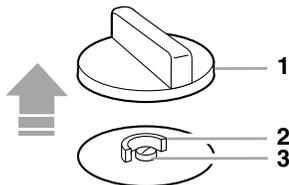


1. *Incorrect*
2. *Correct*

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 la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien d'entretien qualifié.

Hauteur de la flamme

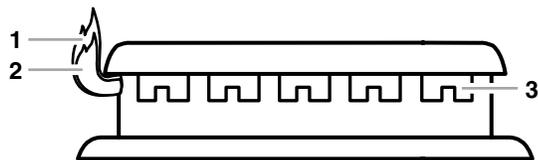
Selon votre modèle, le réglage LO ou LOW (bas) de la hauteur de la flamme de chaque brûleur de la table de cuisson peut être ajusté.



1. Bouton de commande
2. Tige de soupape
3. Vis de réglage

Réglage :

1. Tourner le bouton de commande du brûleur à LITE (ou LIGHT sur certains modèles).
2. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton de commande à LO (ou LOW sur certains modèles).
3. Retirer le bouton de commande en le tirant droit vers soi.
4. Retenir la tige de soupape à l'aide d'une paire de pinces.
5. À l'aide d'un petit tournevis à lame plate, tourner la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme reste bleue et atteigne environ $\frac{1}{4}$ po (6 mm) de hauteur.
6. Tester la flamme en tournant le bouton de commande de LO (ou LOW sur certains modèles) à HI (ou HIGH sur certains modèles), en vérifiant la flamme à chaque réglage.



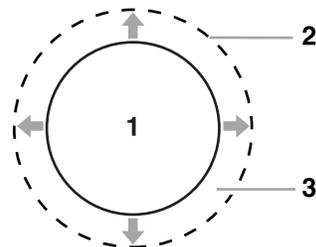
1. Flamme haute
2. Flamme basse
3. Orifice

Vitrocéramique

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation aidera à garder la surface exempte de taches. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas glisser les ustensiles de cuisine et de cuisson au four. Les ustensiles ayant des bases en aluminium ou en cuivre et des finis rugueux pourraient laisser des égratignures et des marques permanentes sur la table de cuisson.

- Ne pas laisser les objets qui pourraient fondre, tels que les plastiques ou l'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson d'à peu près la même dimension que la surface de la zone de cuisson. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) l'extérieur de la zone de cuisson.



1. Surface de la zone de cuisson
2. Ustensile/Autoclave
3. Dépassement maximum de 1 po (2,5 cm)

- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors du chauffage.

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 les plus récemment utilisées 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 à 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 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.

Les plaques de cuisson à fini antiadhésif ne devraient pas être utilisées sous le grill.

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 mais 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.
Marmite en 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.

Plaque de cuisson carrée de 11 po (28 cm)

La plaque de cuisson de 11 po (28 cm) est un plat carré ayant des bords très bas et un long manche. Avec ses surfaces interne et externe non revêtues à anodisation dure, elle convient parfaitement aux températures élevées nécessaires pour saisir et griller.

La plaque peut également être utilisée lors de la cuisson au grill. Une fois la cuisson terminée, utiliser des mitaines de four pour faire glisser la grille du four vers l'extérieur jusqu'à la butée et retirer la plaque.

- Ne pas utiliser de couteaux ou d'ustensiles métalliques sur la surface de la plaque. N'utiliser que des ustensiles de plastique ou de nylon.
- Ne pas préchauffer à chaleur élevée (HI). La chaleur excessive peut causer une décoloration de la surface et en raccourcir la durée et provoquer le gauchissement de la plaque et endommager la table de cuisson.
- Ne pas laver la plaque au lave-vaisselle.

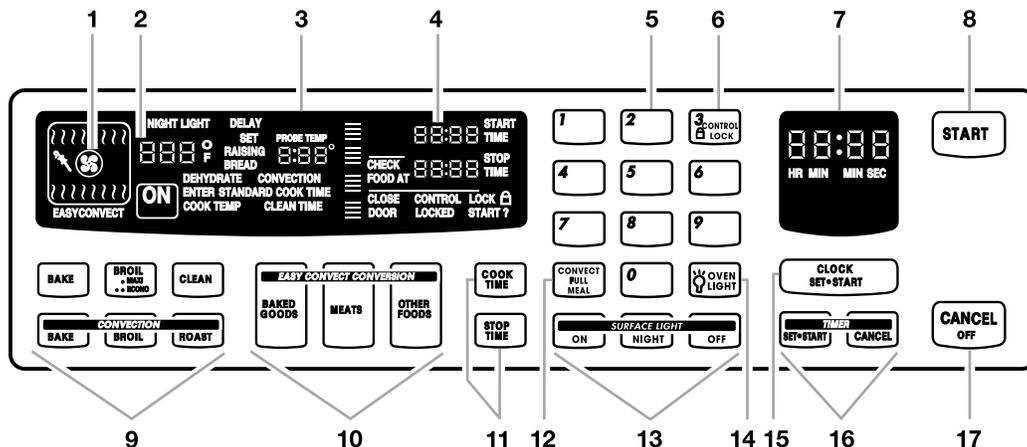
Utilisation initiale :

1. Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, la laver à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge. Rincer à l'eau chaude et sécher à l'aide d'une serviette.
2. Préchauffer la plaque pendant 5 minutes à un réglage moyen. Laisser la plaque refroidir complètement.
3. Enduire la plaque d'une couche légère d'huile végétale ou de vaporisant de cuisson antiadhésif.

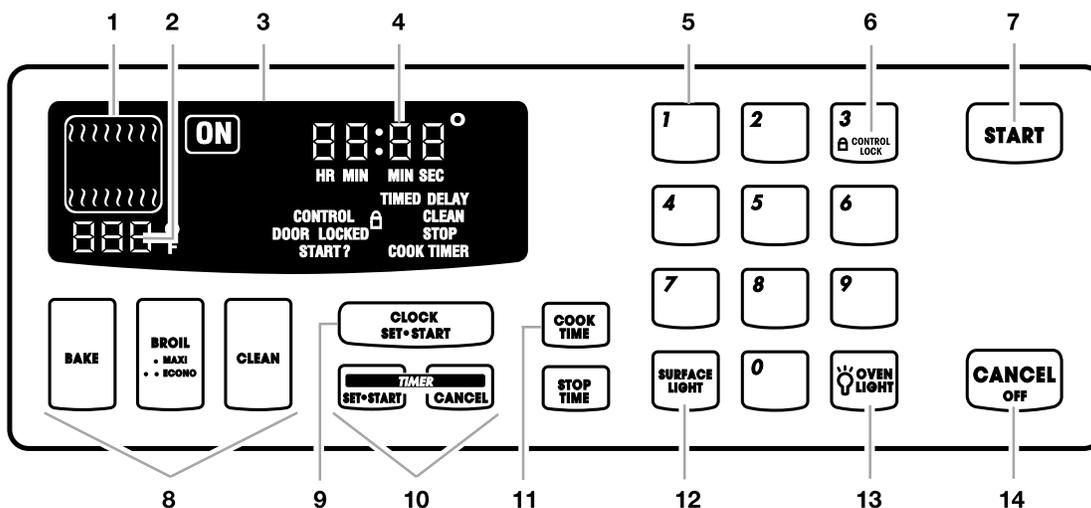
Utilisation :

1. Poser la plaque sur la surface de cuisson puis enfoncer et tourner le bouton de commande au réglage MED (moyen). Préchauffer la plaque pendant 5 minutes.
2. Placer les aliments sur la plaque et sélectionner le réglage qui convient à ceux-ci, selon votre recette.

COMMANDE DE FOUR ÉLECTRONIQUE



- | | | |
|--|---|---|
| <p>1. Symbole de l'afficheur du four</p> <p>2. Réglages de chaleur</p> <p>3. Afficheur du four</p> <p>4. Heure de mise en marche/arrêt</p> <p>5. Touches numériques</p> <p>6. Verrouillage des commandes</p> | <p>7. Afficheur de l'heure/minuterie (sur certains modèles)</p> <p>8. Mise en marche</p> <p>9. Réglages du four</p> <p>10. Conversion EASY CONVECT™ (sur certains modèles)</p> <p>11. Cuisson minutée</p> | <p>12. Repas complet par convection (lampe de surface sur certains modèles)</p> <p>13. Lampe de surface (sur certains modèles)</p> <p>14. Lampe du four</p> <p>15. Horloge</p> <p>16. Minuterie</p> <p>17. Annulation/arrêt</p> |
|--|---|---|



- | | | |
|---|--|---|
| <p>1. Symbole de l'afficheur du four</p> <p>2. Réglages de chaleur</p> <p>3. Afficheur du four</p> <p>4. Heure de mise en marche/arrêt</p> <p>5. Touches numériques</p> | <p>6. Verrouillage des commandes (sur certains modèles)</p> <p>7. Mise en marche</p> <p>8. Réglages du four</p> <p>9. Horloge</p> <p>10. Minuterie</p> | <p>11. Cuisson minutée</p> <p>12. Lampe de surface (Verrouillage des commandes sur certains modèles)</p> <p>13. Lampe du four</p> <p>14. Annulation/arrêt</p> |
|---|--|---|

Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur l'une ou l'autre des touches de fonction sur la commande de four électronique, le faire avec l'index. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes ou jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche.

Lors de l'entrée de fonctions multiples dans un même réglage, attendre momentanément avant d'appuyer sur chaque touche de commande. Si on appuie plusieurs fois d'affilée sur une même touche, celle-ci peut s'arrêter de fonctionner momentanément. Attendre quelques secondes, puis la touche de fonction devrait de nouveau fonctionner normalement.

Affichages

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, tous les affichages s'allument pendant 5 secondes. Puis, "PF" s'affiche. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) pour effacer les affichages.

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

Afficheur du four (sur certains modèles)

Lors de l'utilisation du four, l'afficheur indique la température du four, la (les) source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche.

Durant la cuisson minutée, cet afficheur montre également une barre verticale, un compte à rebours et l'heure d'arrêt (si programmée).

Si "Err" apparaît sur l'afficheur, on a appuyé sur une touche incorrecte. Appuyer sur CANCEL OFF et entrer de nouveau les données.

Lorsque le four n'est pas utilisé, l'afficheur reste vierge.

Affichage de l'heure/minuterie (sur certains modèles)

Cet afficheur indique l'heure ou le compte à rebours de la minuterie.

Mise en marche

La touche START (mise en marche) met en marche toutes les fonctions du four, à l'exception de Timer (minuterie), Control Lock (verrouillage des commandes) et Sabbath Mode (mode Sabbat). Si on n'appuie pas sur cette touche dans l'intervalle de 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaît sur l'afficheur du four comme rappel. Si on n'appuie pas sur cette touche dans l'intervalle de 4 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (vierge) et la fonction programmée est annulée.

Annulation/arrêt

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

Horloge

Cette horloge indique 12 heures et ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage de l'horloge/mise en marche).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sont sonores et ils indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- On a appuyé sur la touche correcte
- Four préchauffé
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- On a appuyé sur la touche incorrecte

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Rappel à intervalles de 1 minute après les signaux de fin de programme.

Pour activer/désactiver les signaux sonores :

1. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
2. Ouvrir la porte du four.
3. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes.
4. "SND ON" et "SND OFF" apparaîtront sur l'affichage.

Fahrenheit et Celsius

Pour régler le four pour cuire en degrés Celsius plutôt qu'en Fahrenheit, ouvrir la porte du four, puis appuyer pendant 5 secondes sur BROIL (rôtissage). Répéter pour retourner aux degrés Fahrenheit.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède au compte à rebours de la durée réglée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER START (minuterie/mise en marche).
Appuyer de nouveau pour alterner entre MIN/SEC et HR/MIN.
Si au bout de 4 minutes, aucune action n'a été prise, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.
3. Appuyer sur TIMER SET/START.
Si on n'appuie pas sur la touche dans l'intervalle de 4 minutes, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure et la fonction programmée s'annule.
À la fin de la durée réglée, les signaux de fin de programme se font entendre si activés, suivis de signaux de rappel à chaque minute.
4. Appuyer sur TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.
Ne pas oublier que si on a appuyé sur CANCEL OFF (annulation arrêt), le four s'éteint.
La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du four. Le verrouillage est préréglé à la position arrêt, mais peut être activé.

Lorsque la commande est activée, seules les touches TIMER SET/START (réglage de la minuterie/mise en marche) et TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) fonctionnent.

Le verrouillage est préréglé déverrouillé, mais peut être activé.

Avant le verrouillage, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

Verrouillage :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer et maintenir la touche 3 CONTROL LOCK (verrouillage) pendant 5 secondes.
Un signal sonore se fait entendre et "START?" (mise en marche) s'affiche.
3. Appuyer sur START. "CONTROL LOCK" et l'image d'un cadenas s'affichent.

Déverrouillage :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer et maintenir la touche 3 CONTROL LOCK (verrouillage) pendant 5 secondes.
Un signal sonore se fait entendre et "CONTROL LOCK" et l'image d'un cadenas disparaissent de l'affichage.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four durant le fonctionnement intermittent de l'élément ou du brûleur peut 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 signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (8° à 11°C)	...modérément plus
25° à 35°F (14° à 19°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-8° à -11°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-14° à -19°C)	...beaucoup moins

Pour ajuster le calibrage de la température du four :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer et maintenir BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes.
L'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple, "0° CAL COOK TEMP" (calibration de température de cuisson de 0°).
4. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour augmenter et sur BROIL/MAXI/ECONO (cuisson au gril - maximum - économique) pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21°C) et -35°F (-21°C).
5. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois ou lorsque celui-ci est excessivement sale.

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 : Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Pour les modèles munis d'évents inférieurs, ne pas obstruer ni couvrir ces événements.
- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

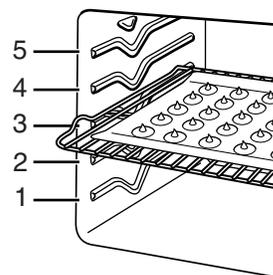
IMPORTANT : Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. Des dommages permanents du fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

REMARQUES :

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



ALIMENT	POSITION DES GRILLES
---------	----------------------

Tartes congelées, gros rôtis, dindes et 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
--	--------

USTENSILES DE CUISSON

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

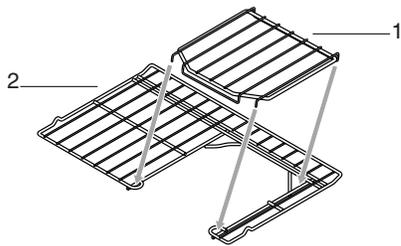
NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
---------------------	------------------------

1	Centre de la grille.
---	----------------------

2	Côte à côte ou légèrement décalés.
---	------------------------------------

3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.
--------	---

Demi-grille de four avec section amovible



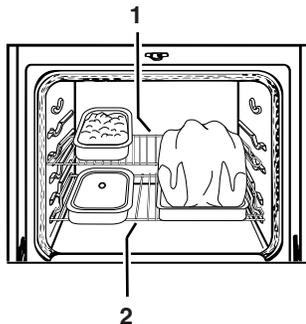
1. Section amovible
2. Demi-grille de four

La demi-grille de four avec section amovible maximise l'espace. Lorsque deux grilles sont fixées, elles constituent une grille pleine largeur. La section amovible peut être retirée pour accommoder des articles volumineux tels qu'une dinde ou des plats en sauce. La section amovible peut aussi servir de grille de refroidissement sur un comptoir.

Ne pas placer plus de 25 lb (11,3 kg) sur la demi-grille de four ou sur la section amovible.

Avant l'autonettoyage, retirer la demi-grille de four avec section amovible pour qu'elle reste brillante et facile à glisser. Voir la section "Nettoyage général" dans le Guide d'utilisation et d'entretien pour plus de renseignements.

Utilisation de la demi-grille de four avec section amovible :



1. Demi-grille de four (section amovible non illustrée)
2. Grille de four pleine largeur

1. Placer une grille pleine largeur à la position 1 ou 2, et la demi-grille à la position 3 ou 4.
2. Placer les gros articles 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 demi-grille.
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.

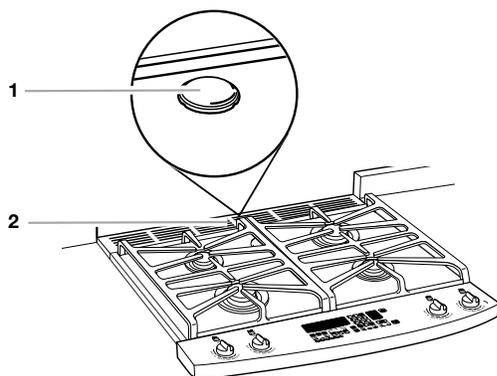
USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage égal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de 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, l'enfoncer 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.

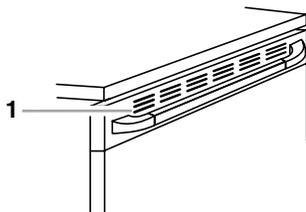
Évent du four



1. Chapeau de l'évent du four
2. Couvercle de l'évent du four (sur certains modèles)

L'évent du four ne doit pas être bloqué ou recouvert car il permet d'évacuer du four l'air chaud et l'humidité. Dans un tel cas, la mauvaise circulation d'air affecterait la cuisson et le nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent des objets en plastique, en papier ou en un matériau qui pourrait fondre ou brûler.

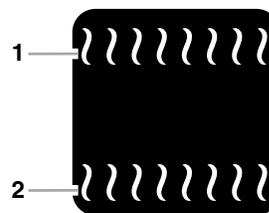
Évent de la porte du four



1. Évent de la porte du four

De l'air chaud et de l'humidité s'échappent de l'évent de la porte lors de l'utilisation de certains modes du four. Une certaine condensation peut se produire, toutefois elle n'affectera pas la performance de cuisson.

Cuisson au four



1. Élément du gril
2. Élément de cuisson au four

La fonction CUISSON AU FOUR est idéale pour la cuisson, le rôtissage ou pour chauffer les mets en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four constante.

Si on ouvre la porte du four durant la cuisson au four ou le rôtissage, l'élément de cuisson au gril s'éteindra immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteindra au bout de 2 minutes. Ils se rallumeront une fois que la porte sera fermée.

Pour la cuisson au four ou le rôtissage :

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE "vers le haut" ou "vers le bas" pour entrer une température autre que 350°F (177°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

"Lo" apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

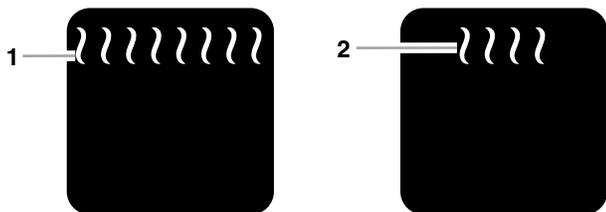
Sur certains modèles, "PrE" apparaît sur l'afficheur si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

Sur certains modèles, lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température du four en tranches de 5°.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au grill (maxi/écono sur certains modèles)



1. Cuisson au grill Maxi

2. Cuisson au grill Écono

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser s'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 faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras restant pour l'empêcher 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. Les coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au grill, sortir la lèchefrite du four lors de l'enlèvement de l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

La cuisson au grill utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Utiliser le réglage MAXI/ECONO (sur certains modèles) pour faire griller des morceaux de viande, de volaille et de poisson de grosseur régulière et plus petites. La cuisson au grill MAXI utilise les deux éléments pour un brunissage maximal des aliments. La cuisson au grill ECONO utilise l'élément interne pour le brunissage des aliments se trouvant au centre de la lèchefrite.

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, excepté 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 à la position d'arrêt du grill afin d'assurer une température de cuisson au grill appropriée.

Cuisson au grill :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).
Sur certains modèles, appuyer une fois pour Broil MAXI (cuisson au grill max) et deux fois pour Broil ECONO (cuisson au grill écono).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au grill à température variable (sur certains modèles)

Le changement de température avec Variable Temperature Broiling (cuisson au grill à température variable) permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des pièces de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à des températures de cuisson au grill plus basses.

Utilisation de Vari Broil (cuisson au grill à température variable) :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).
Sur certains modèles, appuyer une fois pour Broil MAXI (cuisson au grill max) et deux fois pour Broil ECONO (cuisson au grill écono).
3. Appuyer sur les touches numériques pour régler la température entre 170°F et 325°F (77°C et 163°C).
Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler une température entre 300°F et 525°F (150°C et 275°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).
La température peut être changée plus tard. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRILL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à 3 po (7 cm) ou plus de l'élément du grill. Les durées de cuisson indiquées sont des recommandations et peuvent être ajustées selon les goûts individuels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour un dessin, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP.	DURÉE TOTALE MIN.
Bifteck			
1 po (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point	4	500°F (260°C)	16
à point	4		21
bien cuit	4		25
Bifteck			
1½ po (3,8 cm) d'épaisseur saignant	4	500°F (260°C)	23
à point	4		28
Galettes de viande hachée*			
¾ po (2 cm) d'épaisseur bien cuites	5	500°F (260°C)	8-12
Côtelettes de porc			
1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	450°F (232°C)	25-28

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP.	DURÉE TOTALE MIN.
Tranche de jambon [précuit]			
½ po (1,25 cm) d'épaisseur	4	500°F (260°C)	10-12
1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4		20-22
Saucisses	4	500°F (260°C)	8
Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm)	4	400°F (204°C)	18-20
Poulet morceaux avec os	3	500°F (260°C)	32
Poisson			
½ po (1,25 cm) d'épaisseur	3	350°F (177°C)	20
1 po (2,5 cm) d'épaisseur	3		20-22
*Placer jusqu'à 9 galettes, également espacées sur la grille de la lèche-frite.			

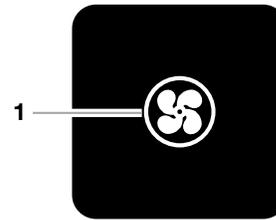
Cuisson par convection (sur certains modèles)

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud maintient une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces croustillantes tout en y scellant l'humidité pour des pains plus croustillants.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de telle sorte que les surfaces demeurent exposées au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillage.
- Minimiser la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dent par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à deux ou trois endroits.

Cuisson au four par convection (sur certains modèles)



1. Élément et ventilateur de convection

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre un déplacement plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra un temps de cuisson supplémentaire.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, s'assurer de choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection et du gril, l'élément de cuisson au four chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et l'élément de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir constante la température du four et le ventilateur fait constamment circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments du gril et de convection et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

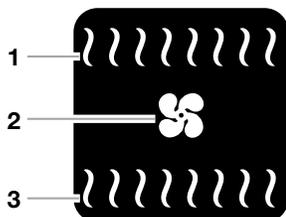
Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de deux grilles, les placer aux positions de grille 2 et 4. Lors de l'utilisation de trois grilles, les placer aux positions de grille 1, 3 et 5.

1. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
"Lo°" apparaîtra sur l'afficheur si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).
Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température du four par tranches de 5°F.
Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.
3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection

(sur certains modèles)



1. Élément du gril
2. Ventilateur de convection
3. Élément de cuisson au four

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille, ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

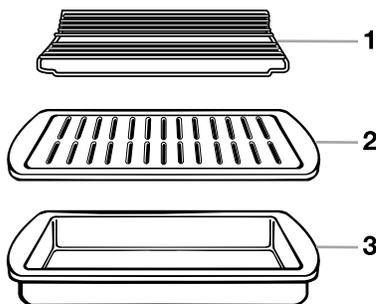
Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l'élément du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. L'élément de cuisson au four s'éteindra après 2 minutes. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant de placer l'aliment, excepté si la recette le recommande.

Utiliser la grille de rôtissage sur le dessus de la lèchefrite et de sa grille. L'aliment repose ainsi au-dessus de la grille de la lèchefrite et l'air peut circuler librement autour de toutes les surfaces.



1. Grille de rôtissage
2. Grille de lèchefrite
3. Lèchefrite

1. Appuyer sur CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

"Lo" apparaîtra sur l'afficheur du four si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four montre une augmentation de la température du four en tranches de 5°F.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est achevée.

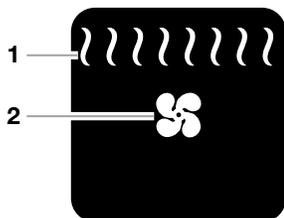
TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Aliment/position de la grille	Durée de cuisson (en minutes par livre [454 g])	Temp. du four	Temp. interne de l'aliment
Boeuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'ailoyau			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (163°C)	170°F (77°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d'épaule	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (149°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Poulet*, position de grille 2			
Entier			
3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)

Aliment/position de la grille	Durée de cuisson (en minutes par livre [454 g])	Temp. du four	Temp. interne de l'aliment
Dinde*, position de grille 1 ou 2			
13 lb et au-dessous (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3			
1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection (sur certains modèles)



1. Élément du gril
2. Ventilateur de convection

Durant la cuisson au four par convection, les éléments du gril sont activés et désactivés par intermittence pour maintenir la température du four, et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud autour de l'aliment.

La température est pré réglée à 450°F (232°C), mais elle peut être changée à une température différente. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, les éléments du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson par convection, voir la section "Cuisson au gril maxi et écono" pour des directives générales sur la cuisson au gril. Placer la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite en parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

- Appuyer sur CONVECTION BROIL (cuisson au gril par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450°F (232°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
- Appuyer sur START (mise en marche).
La température du four choisie apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce que le four soit éteint.
- Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Repas complet par convection (sur certains modèles)

Le programme Convect Full Meal (repas complet par convection) propose onze programmes pré réglés de cuisson par convection. Une seule touche programme le four, la température du four et la durée de cuisson ou la température de sonde. Une touche permet de régler son propre programme et de le garder en mémoire pour utilisation future. Utiliser le tableau suivant comme guide.

- Tous les aliments doivent être à température de réfrigération ou ambiante avant d'être placés au four. Ces durées et réglages ne conviennent pas aux aliments surgelés.
- Toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des viandes et volaille. Vérifier d'autres aliments selon la couleur et la texture.

TOUCHE/RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUISSON ou TEMP. DE LA SONDE	ALIMENTS ou REPAS
1 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	1 h	Pain de viande, pommes de terre au four, gâteau renversé aux ananas
2 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	1 h 30	Poitrine de dinde, farce, mets en sauce, croustade aux pêches
3 Rôtissage par convection	350°F (177°C)	40 min	Côtelettes de porc farcies, potiron, pudding de pain perdu
4 Cuisson au four par convection	375°F (191°C)	45 min	Poulet frit, pommes de terre dauphinoises, tarte aux cerises
5 Cuisson au four par convection	425°F (218°C)	20 min	Darnes de saumon cuites au four, pointes de légumes rôties, biscuits
6 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	140°F (60°C)	Boeuf, saignant
7 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	155°F (68°C)	Boeuf, à point ou porc
8 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	165°F (74°C)	Boeuf, bien cuit
9 Rôtissage par convection	300°F (149°C)	135°F (56°C)	Bœuf braisé (3 lb [1,5 kg]) avec légumes
0 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Mets en sauce

Utilisation :

Avant d'utiliser le programme Convect Full Meal (repas complet par convection), placer les aliments dans le four. Si la sonde thermométrique est nécessaire, entrer la sonde dans l'aliment et connecter la sonde dans la fiche. Voir la section "Sonde thermométrique" pour une illustration.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau.
Par exemple, les touches 1 à 0 ou "CONVECT FULL MEAL" (repas complet par convection).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
L'heure de début, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaissent sur l'afficheur du four. L'heure d'arrêt ne s'affiche que dans les programmes modifiables.

Lorsque le programme est terminé, "End" (fin) est affiché. Si la fonction est activée, des signaux de fin de programme se font entendre, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four lorsque la cuisson est terminée pour effacer l'affichage.

Réglage d'un programme :

Avant de régler un programme, commencer avec la température et la durée de cuisson appropriées à la viande ou au plat principal. Choisir les produits de boulangerie qui demandent une température semblable à celle de la viande ou du plat principal. Des variations de température de plus ou moins 25 à 50 degrés F (-4° à -10°C) et de durée de cuisson de 10 à 15 minutes sont acceptables. Choisir les fruits et légumes en dernier.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur une touche de programme du four, par exemple BAKE (cuisson au four).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température du four.
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en heures et en minutes.
ou
Appuyer sur 0 pour une cuisson non minutée.
6. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection) pour garder en mémoire
ou
Appuyer sur START (mise en marche) pour garder en mémoire et mettre le programme en marche tout de suite.

Conversion EASYCONVECT™

(sur certains modèles)

Les températures et les durées de cuisson par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Selon la catégorie choisie, EASYCONVECT peut réduire automatiquement la température standard de la recette et/ou la durée réglée pour la cuisson par convection.

Les aliments sont groupés en trois catégories générales. Choisir la catégorie la plus appropriée pour l'aliment à faire cuire. Afin d'assurer des résultats de cuisson idéale, le four incitera à faire la vérification des aliments à la fin de la période de cuisson non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	TYPE D'ALIMENTS
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure; gâteaux : à étages, des anges; plats en sauce : entrées congelées, soufflés, biscuits, poisson.
VIANDES	Pommes de terre au four; poulet : entier et en morceaux; Pain de viande;rôtis : porc, boeuf et jambon. (La dinde et la grosse volaille ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson varie.)
AUTRES ALIMENTS	Aliments cuisinés : frites, bouchées de poulet, bâtonnets de poisson, pizza; Tartes : aux fruits, à la crème

Utilisation :

Avant d'utiliser la conversion de la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de mettre les aliments au four.

1. Appuyer sur BAKED GOODS, MEATS (viandes) ou OTHER FOODS.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
"CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur.
Quand l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux se font entendre (si activés). Ouvrir la porte et vérifier les aliments.
5. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) si les aliments sont à point
ou
6. Fermer la porte pour continuer la cuisson.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de demeurer sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et de mise en marche fonctionnent, aucun signal sonore ne se fait entendre et l'afficheur n'indiquera aucun message ou changements de température. Les icônes de source de chaleur apparaissent sur l'afficheur du four pendant la durée du mode Sabbat.

Lorsque la porte est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allumera et ne s'éteindra pas et les éléments de chauffage ne s'allumeront et ne s'éteindront pas immédiatement.

Si une panne de courant survient quand le mode Sabbat est en marche, le four se remettra au mode Sabbat à la température réglée avant la panne.

Activation :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, et 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
"Sab" et "ON" apparaissent sur l'afficheur. Appuyer sur la touche CANCEL OFF effacer l'afficheur.
5. Fermer la porte du four.

Désactivation :

Le four peut être désactivé de la possibilité de régler le mode Sabbat en répétant les étapes ci-dessus. "Sab Off" sera affiché. Une fois désactivé, le mode Sabbat ne peut pas être régulièrement réglé jusqu'à ce qu'il soit réactivé.

Réglage de la cuisinière pour le mode Sabbat :

Pour respecter l'exigence de ne pas travailler le jour du Sabbat, activer d'abord le mode Sabbat en suivant les étapes ci-dessus, puis suivre les étapes suivantes.

1. Allumer ou éteindre la lampe du four et/ou la lampe de surface de cuisson (selon le cas).
Ces lampes demeureront allumées ou éteintes (selon leur réglage) tant que le mode Sabbat est activé. L'ouverture de la porte n'allumera pas la lampe du four si celle-ci a été réglée pour être éteinte.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer et maintenir la touche numérique 6 pendant 5 secondes. Le message "START?" apparaît sur l'afficheur.
7. Appuyer sur START (mise en marche). "Sab" apparaît sur l'afficheur.
8. Fermer la porte du four.

Désactivation du mode Sabbat :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer et maintenir la touche numérique 6 pendant 5 secondes.
3. Fermer la porte du four.

Changement de température

La température du four peut être changée lorsque le four est au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentit et l'affichage n'est pas modifié. Les éléments de chauffage ne s'allument et ne s'éteignent pas pendant une durée allant de 16 à 24 secondes. La température du four peut prendre jusqu'à 30 minutes pour changer.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent les températures. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TOUCHE NUMÉRIQUE	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	250°F (120°C)
4	275°F (135°C)
5	300°F (150°C)
*6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

*Veiller à ne pas appuyer sur la touche 6 pendant plus d'une seconde afin de ne pas annuler le mode Sabbat.

Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique (voir le tableau) pendant 1 seconde.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Déshydratation (sur certains modèles)

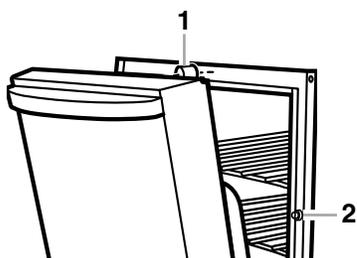
La déshydratation fait sécher les aliments. Pour plus de renseignements, consulter un livre portant spécifiquement sur la déshydratation ou la conservation des aliments. Des grilles de déshydratation et une butée d'arrêt de porte du four sont nécessaires, mais ne sont pas fournies avec ce four. Pour commander, voir la section "Assistance ou Service".

Déshydratation :

Avant la déshydratation, préparer les aliments tel que recommandé dans la recette les disposer sur la ou les grille(s) de déshydratation. Placer les grilles tel qu'indiqué dans le tableau suivant. Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson" pour une illustration.

NOMBRE DE GRILLES	POSITION DE GRILLE(S)
1	3
2	2 et 4
3	1, 3 et 5

Placer la butée de la porte du four au-dessus de l'interrupteur automatique de la lumière de four.



1. Butée de la porte du four
2. Interrupteur automatique de la lumière de four

1. Appuyer et maintenir CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) pendant 5 secondes.

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 140°F (60°C). La température de déshydratation peut être réglée entre 100°F et 200°F (38°C et 95°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la déshydratation est terminée.

Levée du pain (sur certains modèles)

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en faisant agir la levure. Utiliser les instructions de la recette comme guide.

Pour faire lever le pain :

Avant la première levée, placer la pâte dans un moule légèrement graissé et recouvrir de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position 2, puis placer la lèchefrite en position 1. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour un dessin. Verser deux tasses (500 mL) d'eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Appuyer et maintenir BAKED GOODS (produits de boulangerie) pendant 5 secondes.
L'afficheur indiquera 100°F (38°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

Laisser la pâte monter jusqu'à doubler de volume, en vérifiant après 20-25 minutes. La durée de levée dépend du type de pâte et de levure.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la levée est terminée.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans des moules et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite de vaporisant à cuisson. Suivre les mêmes étapes que précédemment concernant la position de la grille, la lèchefrite et l'eau. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

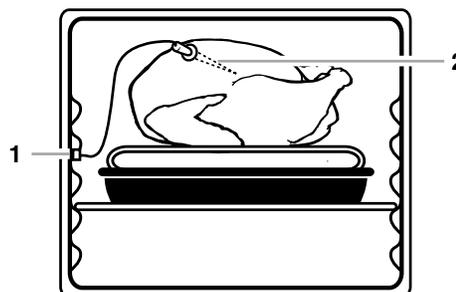
Sonde thermométrique (sur certains modèles)

La sonde thermométrique mesure exactement la température interne de la viande, de la volaille et des plats en sauce et devrait être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne devrait pas être utilisée durant la cuisson maxi et écono, la cuisson au gril par convection, la déshydratation et la levée du pain.

Toujours déconnecter et retirer la sonde thermométrique du four au moment de retirer les aliments du four.

Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde dans le centre de la portion de viande la plus épaisse ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, en évitant des parties de gras ou de l'os. Placer les aliments au four et connecter la sonde thermométrique dans la fiche. Garder la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.



1. Fiche de la sonde thermométrique
2. Sonde thermométrique

1. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température de sonde autre que 160°F (72°C). La sonde peut être réglée entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle affichée.

3. Appuyer sur START (mise en marche).

La température du four choisie apparaît sur l'afficheur tout au long de la cuisson.

“Lo°” apparaît sur l'afficheur jusqu'à que la température interne des aliments atteigne 130°F (54°C). Ensuite, l'afficheur indique les augmentations de température par tranches de 5°F.

Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur.

Si activés, les signaux de fin de programme se font entendre. Par la suite, des signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'afficheur et/ou arrêter les signaux de rappel.

Changement de la température de sonde et réglage du four :

! AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

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

Répéter les étapes précédentes.

Si on appuie sur CANCEL OFF en tout temps lors du changement de la température de la sonde, la fonction réglée est annulée automatiquement et il est nécessaire de régler de nouveau l'utilisation de la fonction de la sonde thermométrique.

Pour régler de nouveau après avoir appuyé sur CANCEL OFF, déconnecter la sonde de la prise, puis la reconnecter. Fermer la porte du four et répéter les étapes précédentes.

Après la cuisson, déconnecter la sonde et sortir l'aliment du four. L'icône de la sonde demeurera allumée jusqu'à ce que la sonde soit déconnectée de la prise.

Voir la section “Nettoyage général” pour nettoyer la sonde.

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 au four d'être réglé pour s'allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant une durée établie, et s'arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu'ils peuvent ne pas bien cuire.

Réglage de la durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

Sur certains modèles, appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE “vers le haut” ou “vers le bas” pour régler une température autre que 350°F (177°C).

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE “vers le haut” ou “vers le bas” jusqu'à ce que la durée correcte s'affiche.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
Sur certains modèles, l'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, la barre verticale de compte à rebours et le compte à rebours de minutes apparaîtront sur l'afficheur.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

Si activés, les signaux de fin de programme se font entendre. Par la suite, les signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.

5. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt :

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler une température autre que 350°F (177°C).
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche HR et MIN jusqu'à ce que la durée correcte s'affiche.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt de la cuisson.
Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche HR et MIN jusqu'à ce que la durée correcte s'affiche.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.
"DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur du four.
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Sur certains modèles, la barre verticale de compte à rebours et le compte à rebours de minutes apparaîtront sur l'afficheur.
Sur certains modèles, la température réglée et le compte à rebours de minutes apparaîtront sur l'afficheur.
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'éteint automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.
Si activés, des signaux sonores de fin de programme se font entendre. Par la suite, des signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.
7. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores.

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(s) du four", selon votre modèle.

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.

Fonctionnement du 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 éclatements.

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

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30; cependant la durée peut être changée. Les durées de nettoyage recommandées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 3 h 30 à 4 h 30 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 jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi. Ne pas utiliser un chiffon humide sur le hublot de la porte du four avant que le four soit complètement refroidi sinon le verre risque de se briser.

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

Sur les modèles canadiens, les éléments de surface arrière ne fonctionnent 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 CLEAN (nettoyage).

Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de nettoyage autre que 3 h 30. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.

Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler la durée de nettoyage.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La porte du four se verrouillera automatiquement et le message "DOOR LOCKED" ou "LOCKED" (porte verrouillée), l'heure de mise en marche et l'heure de la fin du nettoyage apparaissent sur l'afficheur. Sur certains modèles, la durée de nettoyage apparaît sur l'afficheur du four.

La porte ne se déverrouillera pas avant que le four soit refroidi.

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

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

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de retarder la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure. 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 CLEAN (nettoyage).

Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de nettoyage autre que 3 h 30. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.

Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler une heure de nettoyage.

2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

Sur certains modèles, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.

Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée. La porte se verrouille automatiquement et "DOOR LOCKED" ou "LOCKED" (porte verrouillée), "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaissent aussi sur l'afficheur (sur certains modèles). La porte ne se déverrouille pas avant que le four soit refroidi.

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

Lorsque le programme est terminé et que le four est refroidi, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" ou "LOCKED" (porte verrouillée) n'apparaît plus.

5. Appuyer sur CANCEL OFF pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouille pas avant que le four soit froid.

Sur certains modèles, si la température du four est trop élevée après l'autonettoyage, "cln," "TIMED," "ON," "cool" et "LOCKED" apparaissent sur l'afficheur jusqu'à ce que le four se refroidisse complètement.

Nettoyage général

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

Du savon, de l'eau et un chiffon 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 acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que toute la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

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

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, 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 la direction du grain pour éviter les dommages.

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

BOUTONS DE COMMANDE

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

Ne pas les immerger.

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

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.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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

Pour éviter l'écaillage, 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".

Modèles à brûleurs ouverts

Voir la section "Brûleurs de surface".

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de laine d'acier, poudre à récurer abrasive, de l'eau de Javel, produit de décapage de la rouille ou de l'ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la Crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Cette crème peut être commandée comme accessoire. Voir "Assistance ou Service" pour soumettre une commande.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou Service" pour soumettre une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre :

Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide :

Nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif :

Frotter le produit dans la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :

Frotter la crème dans la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :

Nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :

Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier ou des nettoyants abrasifs.

Ne pas vaporiser le nettoyant directement sur le panneau.

- Éponge et eau savonneuse tiède.

Essuie-tout et savon doux liquide.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Nettoyant à vitres et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif :

Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres.

- Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DE RÔTISSAGE ET DU FOUR

- Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Sortir les grilles sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

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

- Produit nettoyant légèrement abrasif :

Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque à 1 gallon (3,75 L) d'eau.

Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant à four :

Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

TIROIR DE RANGEMENT

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Pour plus de renseignements, voir la section "Tiroir de rangement".

- Détergent doux

SONDE THERMOMÉTRIQUE

- Tampon à récurer en plastique

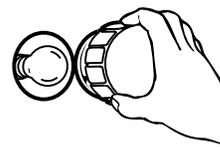
Lampe(s) du four

La ou les lampe(s) fonctionne(nt) avec une ampoule d'appareil ménager de 40 watts. La ou les lampe(s) s'éteint (s'éteignent) lorsque la porte est ouverte et ne fonctionne(nt) pas durant le programme d'autonettoyage. Quand la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la ou les lampe(s).

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et refroidi.

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



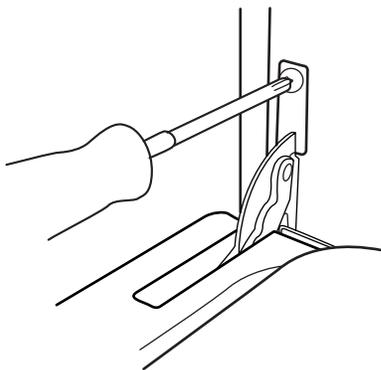
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en tournant dans le sens horaire.
5. Rebrancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

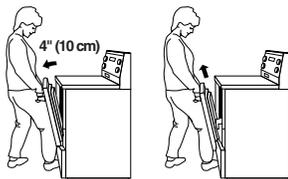
Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. Suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Pour enlever la porte :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Dévisser les attaches à l'aide d'un tournevis Phillips ou d'un tournevis à tête carrée n° 2.

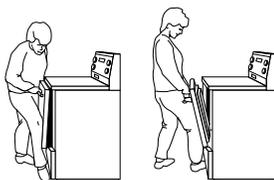


3. Fermer la porte du four à la position d'arrêt (ouvrir d'environ 4 po [10 cm]).
4. Soulever légèrement la porte et la tirer des charnières jusqu'à la position du taquet.
5. Pousser la porte vers le bas et tirer tout droit pour enlever complètement la porte.



Pour réinstaller la porte :

1. Tenir la porte du four par la poignée et placer le dessus de la porte sous le porte-à-faux de la table de cuisson.
2. Avec le devant de la jambe, appliquer une pression de façon à glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
3. Avec le côté de la jambe, appliquer une pression au bas du devant de la porte.
4. Soulever la porte légèrement. Appliquer une pression et pousser jusqu'à ce que les charnières soient complètement engagées.
5. Ouvrir la porte complètement.
6. Serrer les attaches à l'aide d'un tournevis Phillips ou d'un tournevis à tête carrée n° 2.



Tiroir de remisage

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

Enlèvement :

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

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des rails du tiroir dans les creux.
2. 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 sur une prise à trois alvéoles correctement 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?**
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Sur les modèles à brûleurs scellés, voir la section "Brûleurs de surface scellés".

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Sur les modèles à brûleurs scellés, voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Sur les modèles à chapeau, les chapeaux des brûleurs sont-ils bien installés?**
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Le brûleur est-il endommagé?**
Sur les modèles à chapeau, vérifier si le chapeau est déformé. Si le chapeau ne tourne pas librement sur une surface plate, côté peint vers le bas, le chapeau est gauchi. Permuter le chapeau avec un brûleur de surface différent pour vérifier s'il y a un autre gauchissement. Contacter un technicien de réparation qualifié.
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
L'appareil a peut-être été converti incorrectement. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Le brûleur de surface fait de petits bruits

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

Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas.

- **Y a-t-il une production continue d'étincelles sans que le brûleur ne s'allume?**
Discontinuer l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.

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

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson. 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 sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

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

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
Voir la section "Commande électronique du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbath est-il réglé?**
Voir la section "Mode Sabbath".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au grill) ou CLEAN (nettoyage)?**
Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage montre-t-il "PF"?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichages". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichages". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou Service".
- **L'affichage montre-t-il "F5" ou "E3"?**
Le cordon d'alimentation n'est pas correctement mis à la terre. Voir les instructions d'installation.
- **L'affichage montre-t-il "CF"?**
Le four est au réglage "Convect Full Meal" (repas complet par convection). Voir la section "Repas complet par convection".

Sur certains modèles, le ventilateur de convection ne fonctionne pas

- **Le ventilateur apparaît sur l'affichage mais ne fonctionne pas?**
Il y aura un bref délai du fonctionnement du ventilateur après la mise en marche d'une fonction de convection.
- **La fonction de rôtissage par convection est-elle utilisée?**
Le ventilateur fonctionne par intermittence tout au long du fonctionnement du rôtissage par convection.
- **La porte du four est-elle ouverte?**
L'ouverture de la porte du four durant le fonctionnement de la cuisson à convection désactive le ventilateur.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
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?**
Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four par convection" et "Rôtissage par convection".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter 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 de tarte ont-ils bruni 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 d'origine. Les pièces d'origine fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour obtenir des pièces d'origine dans votre région, composez le numéro de téléphone de notre Centre d'interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-461-5681**

Lundi à vendredi 8 h - 18 h (HNE).

Samedi 8 h 30 - 16 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 KitchenAid 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 KitchenAid Canada à l'adresse suivante :

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

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

Notes

GARANTIE DE TABLE DE CUISSON, FOUR ENCASTRÉ ET CUISINIÈRE KITCHENAID®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et les frais de main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES, TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, BRÛLEURS À GAZ, SYSTÈME DE COMMANDES TRANSISTORISÉES ET TUBE MAGNÉTRON

Sur les cuisinières et tables de cuisson électriques, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour tout élément électrique pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication.

Sur les cuisinières et tables de cuisson en vitrocéramique, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la table de cuisson en vitrocéramique. KitchenAid garantit que la table de cuisson en vitrocéramique ne subira pas de décoloration, que le motif sur la table de cuisson ne s'effacera pas par usure, que le joint en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine ne se fendra pas, que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se fendra pas à cause d'un choc thermique et que les éléments de surface ne brûleront pas.

Sur les cuisinières et tables de cuisson à gaz, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour tout brûleur à gaz pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication.

Sur les cuisinières et fours encastrés, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour le système de commandes transistorisées et le tube magnétron dans les fours combinés, pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA CAVITÉ DU FOUR ET L'INTÉRIEUR DE LA PORTE EN PORCELAINES SUR LES CUISINIÈRES ET FOURS ENCASTRÉS

Sur les cuisinières et fours encastrés seulement, de la deuxième à la dixième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four et l'intérieur de la porte si la pièce rouille par suite de vices de matériaux de fabrication.

KitchenAid ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil ou remplacer des fusibles, rectifier le câblage électrique du domicile ou remplacer des ampoules d'éclairage accessibles au propriétaire.
2. Les réparations lorsque l'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 KitchenAid Canada.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées faites 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 frais de main-d'oeuvre au cours des périodes de garanties limitées.

KITCHENAID CANADA DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects ; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre.

Cette garantie ne s'applique pas en dehors du Canada. Contacter le vendeur autorisé KitchenAid pour savoir si une autre garantie s'applique.

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

4/01

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 complets 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 _____