

KitchenAid®

**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
ARCHITECT®, SÉRIE II**

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le 1-800-807-6777 ou visitez notre site web à...
www.KitchenAid.ca

Table des matières 2



Modèles YKES907 YKERS807 YKES908

W10450560A

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	3	UTILISATION DU FOUR	19
La bride antibasculement	3	Papier d'aluminium	19
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	6	Ustensiles de cuisson au four	19
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	9	Thermomètre à viande	19
Vitrocéramique (sur certains modèles)	9	Sonde thermométrique (sur les modèles à convection)	20
Ustensiles de cuisson	10	Évent du four	20
Préparation de conserves à la maison	10	Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	20
Commandes de la table de cuisson - Modèles à commande tactile	10	Cuisson au four	21
Commandes de la table de cuisson - Modèles à boutons personnalisés Système de gestion personnalisée de la température	13	Cuisson au gril	21
COMMANDE ÉLECTRONIQUE TACTILE DU FOUR	15	Cuisson par convection (sur certains modèles)	23
Touches de commande électroniques	15	Conversion EasyConvect™ (sur certains modèles)	23
Afficheurs du four	15	Cuisson au four par convection (sur certains modèles)	23
Mise en marche	16	Rôtissage par convection (sur certains modèles)	24
Control Lock (verrouillage des commandes)	16	Cuisson au gril par convection (sur certains modèles)	25
Off (arrêt)	16	Levée du pain (sur certains modèles)	25
Affichage horloge/minuterie	16	Cuisson minutée/différée	26
Minuterie	16	Tiroir-réchaud (sur certains modèles)	27
OPTIONS	16	ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	28
Touche de sélection des options	16	Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)	28
Fahrenheit et Celsius - Option 1	17	Nettoyage général	29
Signaux sonores - Options 2, 3, 4	17	Lampe(s) du four	31
Déshydrater - Option 5 (sur les modèles à convection, porte fermée)	17	Porte du four	31
Calibrage de la température du four - Option 6	18	Tiroir de remisage	31
Mode Sabbat - Option 7	18	Tiroir-réchaud (sur certains modèles)	31
		DÉPANNAGE	32
		ASSISTANCE OU SERVICE	34
		GARANTIE	35

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

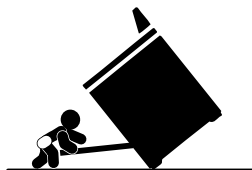
Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

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.

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(e) sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

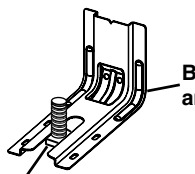
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

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



Bride antibasculement

Pied de la cuisinière

Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

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 OU AU MUR, 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 grimant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exeracer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

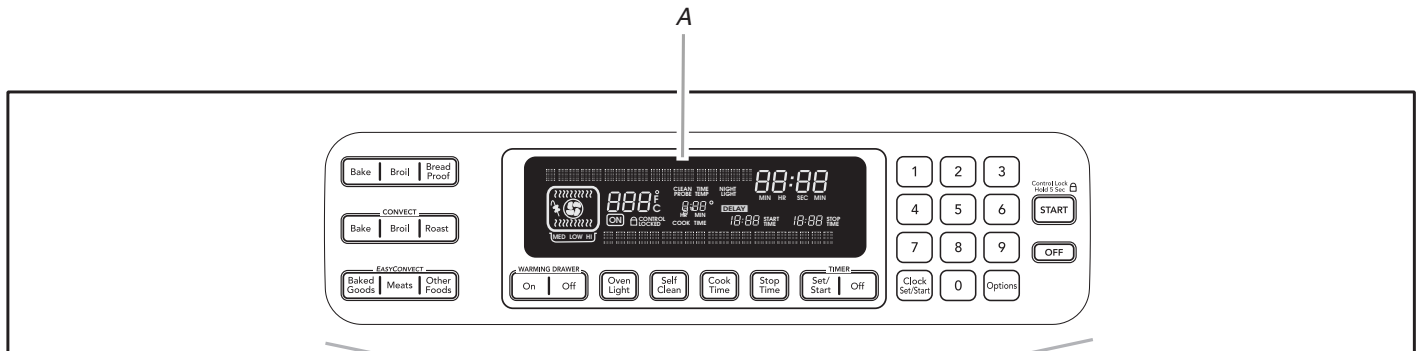
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

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 ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

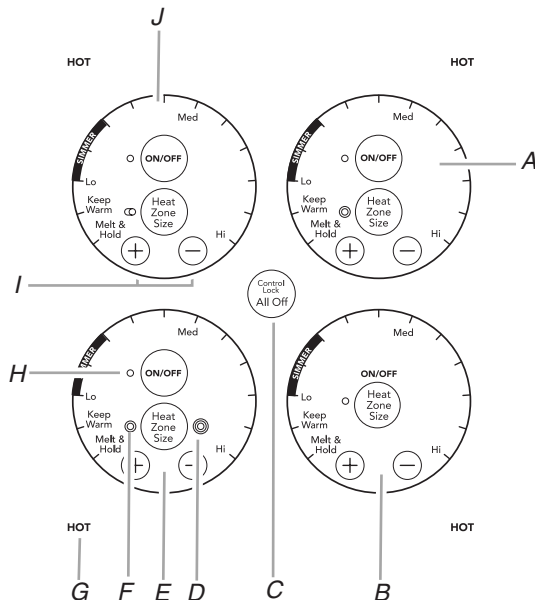
Tableau de commande du four électronique à commande tactile (Modèle YKES908)



B

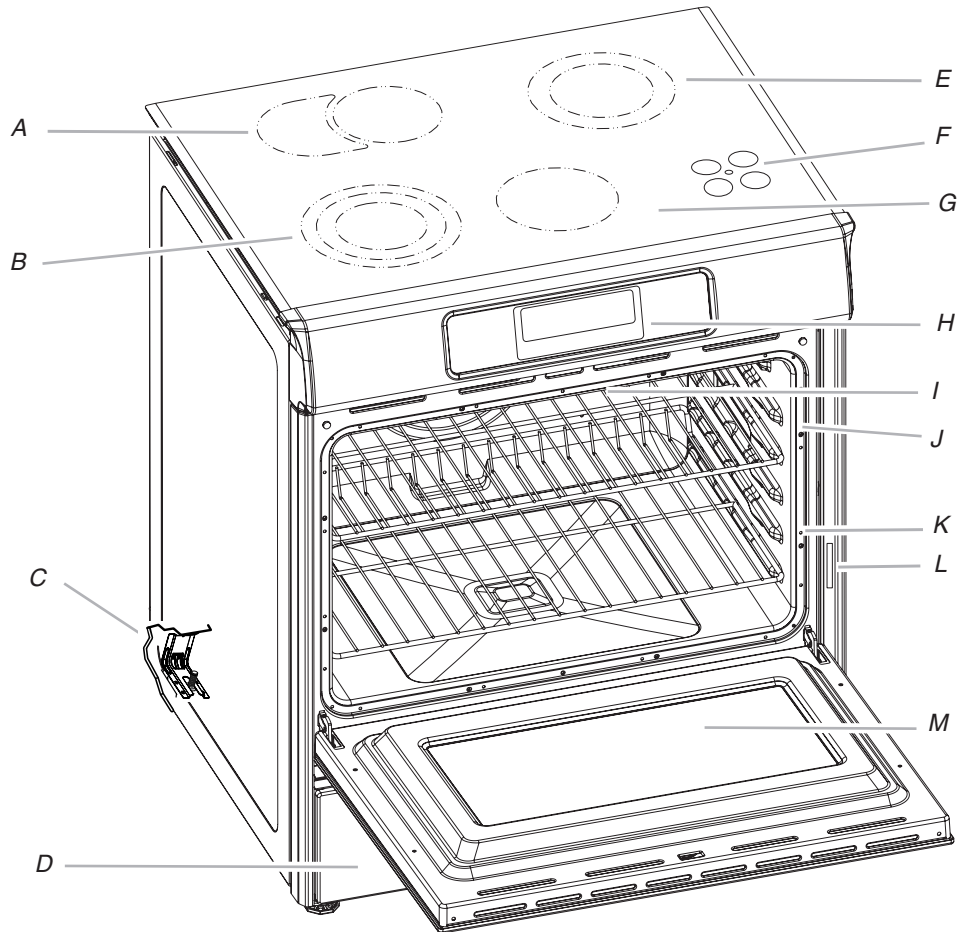
- A. Afficheur du four
B. Tableau de commande du four

Commande personnalisée électronique à commande tactile de la table de cuisson



- A. Commande tactile de l'élément arrière droit (élément à double fonction)
B. Commande tactile de l'élément avant droit (élément simple)
C. Verrouillage des commandes/ALL OFF (toutes commandes éteintes)
D. Indicateur de la taille de la zone chauffée (triple)
E. Commande tactile de l'élément avant gauche (élément à triple fonction)
F. Indicateur de taille de la zone chauffée (double)
G. Témoins lumineux de surface chaude
H. Indicateur de la taille de la zone chauffée (simple)
I. Commande tactile d'augmentation/diminution de la température
J. Commande tactile de l'élément arrière gauche (élément à double fonction)

Cuisinière



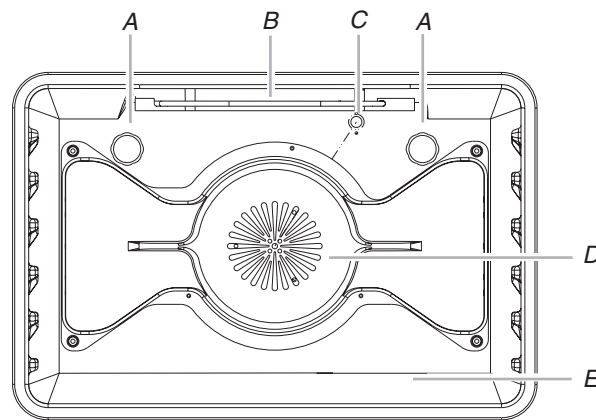
A. Élément ovale à dimension double
 B. Élément à dimension triple
 C. Bride antibasculement
 D. Tiroir-réchaud

E. Élément à dimension double
 F. Commandes tactiles électroniques de la table de cuisson
 G. Zone de cuisson à la surface en céramique
 H. Tableau de commande du four
 I. Interrupteur automatique de la lampe du four/loquet d'autonettoyage

J. Prise de la sonde thermométrique (non illustrée)
 K. Joint d'étanchéité de la porte
 L. Numéros de modèle et de série
 M. Hublot de la porte du four

Pièces et caractéristiques non illustrées
 (sur certains modèles)
 Lèche-frite et grille
 Grille de rôtissage
 Sonde thermométrique

Intérieur du four

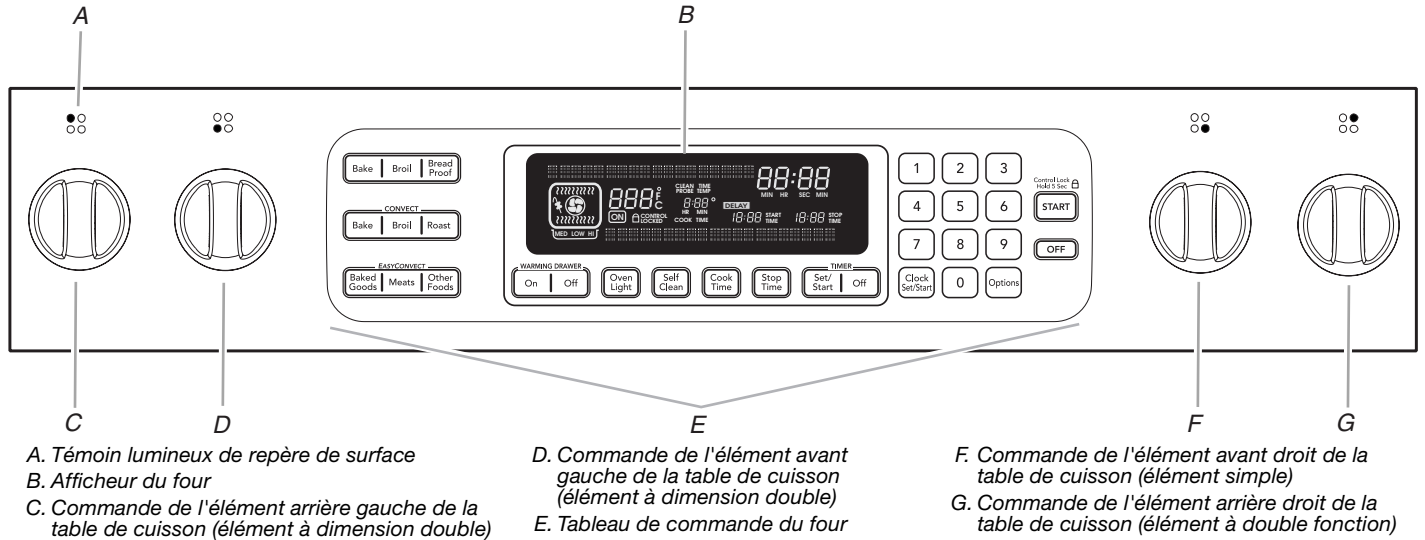


A. Lampes du four
 B. Éléments de gril central et complet
 C. Capteur de la cavité du four

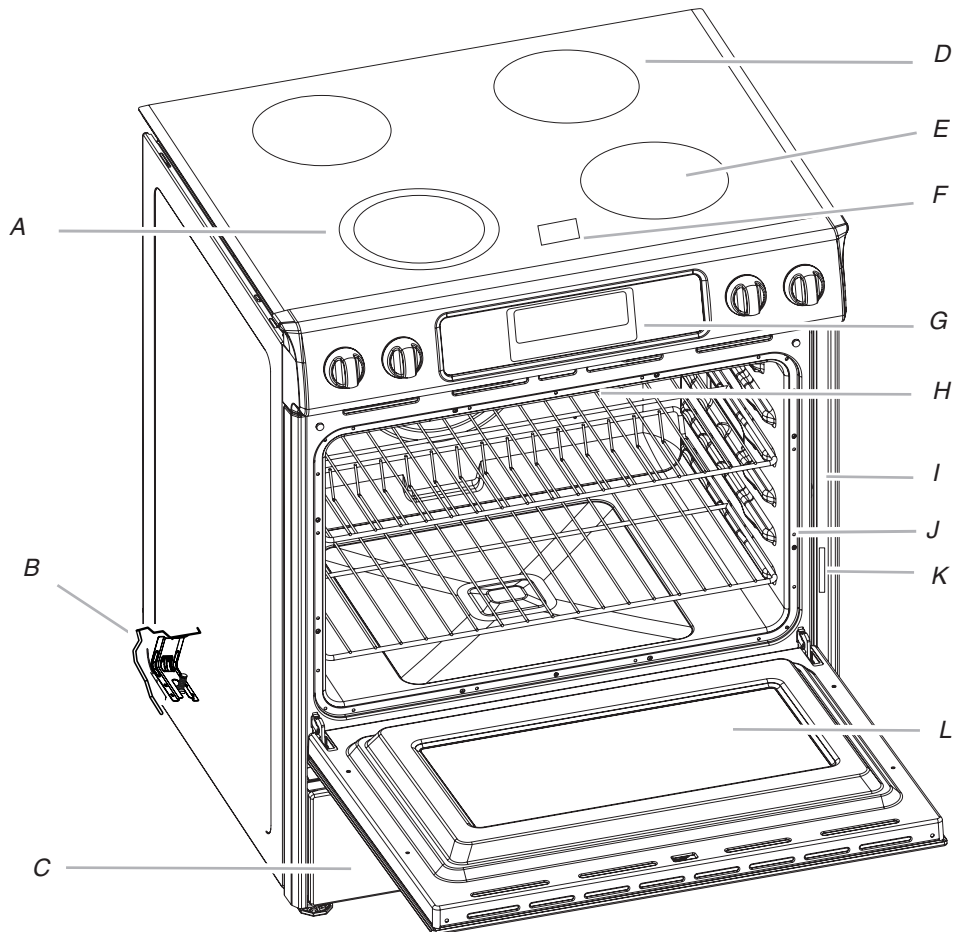
D. Ventilateur de convection T.H.E.™ et élément en anneau (non visibles)
 E. Élément CleanBake™ (non visible)

Modèles avec commandes du four électronique à commande tactile/commande de la table de cuisson par boutons

Bouton de commande électronique personnalisé (Modèles YKERS807 et YKES907)



Cuisinière

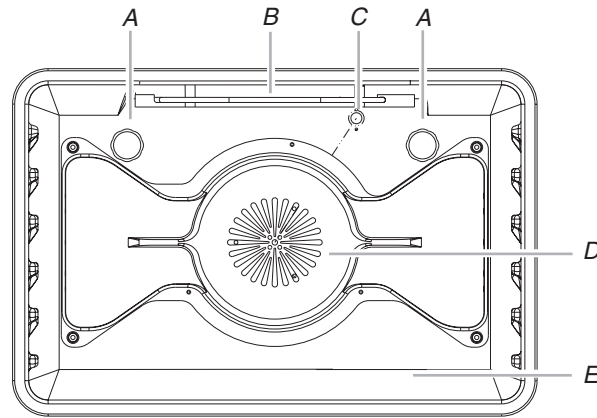


- A. Élément à dimension double (élément arrière également double sur les modèles avec commande électronique)
- B. Bride antibasculement
- C. Tiroir-réchaud (tiroir de remisage sur les modèles à commande standard)
- D. Zone de cuisson à la surface en céramique

- E. Caractéristique de sélection de mijotage (disponible sur les modèles à commande standard)
- F. Témoins lumineux de surfaces chaudes
- G. Tableau de commande
- H. Commutateur automatique de la lampe du four/loquet d'autonettoyage

- I. Prise de la sonde thermométrique (non illustrée) (commande électronique à bouton seulement)
- J. Joint d'étanchéité de la porte
- K. Numéros de modèle et de série
- L. Hublot de la porte du four

Pièces et caractéristiques non illustrées
 (sur certains modèles)
 Lèchefrite et grille
 Grille de rôtissage
 Sonde thermométrique
 Commutateur de sélection du mijotage



A. Lampes du four

B. Éléments de grille central et complet

C. Capteur de la cavité du four

D. Élément et ventilateur de convection T.H.E.™
(sur les modèles 807 et 907)

E. Élément CleanBake™ (non visible)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Vitrocéramique (sur certains modèles)

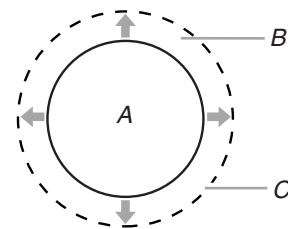
La zone de cuisson à la surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Il s'agit là du fonctionnement normal de l'appareil. L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal que la surface de la vitrocéramique de couleur claire donne l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

Le nettoyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique de couleur claire, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. L'utilisation d'un nettoyant et d'un grattoir pour table de cuisson est recommandée. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Éviter de remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- 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, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements avec un grattoir 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.
- Pour éviter les égratignures, ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four sur la table de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.

- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface

B. Ustensile de cuisson/autoclave

C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Peu importe la façon dont on place la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- 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 de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson pour éviter de l'endommager.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une zone de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

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 d'un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils 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.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'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 uniformément.
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 uniforme.

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 permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- 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, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Commandes de la table de cuisson - Modèles à commande tactile

Système de gestion personnalisée de la température

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

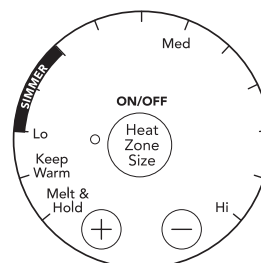
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre ou lorsqu'on fait lever du pain, la zone de cuisson à la surface peut être réglée à MELT & HOLD (fondre et garder) pour un fonctionnement à température très basse.

Pour que les aliments cuits restent chauds ou pour chauffer les plats de service, la zone de cuisson à la surface peut être réglée à KEEP WARM (maintien au chaud).

Pour un fonctionnement maximal de l'élément, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées à HI (élevé) pour porter un liquide à ébullition rapidement. Appuyer sur la flèche "moins" (-) pour atteindre immédiatement le réglage HI (élevé).

REMARQUE : Cette table de cuisson s'ajuste automatiquement pour un fonctionnement à 208V sans affecter la performance de cuisson.



Utilisation :

1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer sur la flèche "plus" (+) ou "moins" (-) pour augmenter ou diminuer la puissance.
3. Pour sélectionner un niveau de puissance entre HI (élevé) et MELT & HOLD (fondre et garder), appuyer sur une des flèches jusqu'à ce que le niveau désiré soit atteint.
4. À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la ou les zone(s) de cuisson à la surface individuellement, ou appuyer sur Control Lock/All Off (verrouillage des commandes/toutes commandes éteintes) pour éteindre tous les éléments en même temps.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

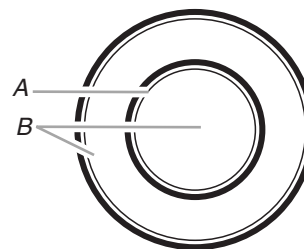
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
ÉLÉMENTS À DIMENSION DOUBLE et TRIPLE	<ul style="list-style-type: none">■ Ustensile de cuisson à grand diamètre.■ Grandes quantités de nourriture.■ Préparation de conserves à la maison.
HI (élevé)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour porter un liquide à ébullition.
MED-HI (moyen-élevé) [8-10]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition rapide.■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
MED (moyen) [6-7]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition lente.■ Pour faire frire ou sauter les aliments.■ Pour cuire les soupes et les sauces.
MED-LO (moyen-bas) [4-5]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.
LO-3 [SIMMER (mijotage)]	<ul style="list-style-type: none">■ Mijotage (gamme de températures de mijotage)
KEEP WARM (garder au chaud)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour garder au chaud les aliments cuits.
MELT & HOLD (fondre et garder)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

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.

Éléments à dimension simple, double et triple



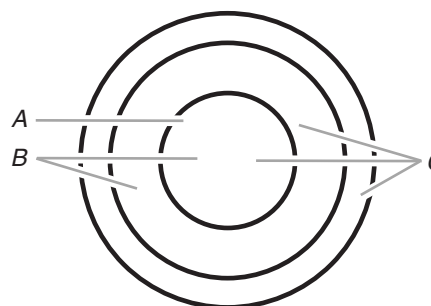
A. Dimension simple



A. Dimension simple
B. Dimension double



A. Dimension simple
B. Dimension double



A. Dimension simple
B. Dimension double
C. Dimension triple

Utilisation :

1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer sur la taille de la zone de chaleur jusqu'au diamètre désiré (simple, double ou triple). Le témoin lumineux du diamètre de la zone correspondante s'allume pour indiquer quel est le réglage activé.
3. Pour sélectionner un niveau de puissance entre HI (élevé) et MELT & HOLD (fondre et garder), appuyer sur une des flèches "+" ou "-" jusqu'à ce que le niveau désiré soit atteint.

À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la ou les zone(s) de cuisson à la surface individuellement, ou appuyer sur Control Lock/All Off (verrouillage des commandes/toutes commandes éteintes) pour éteindre tous les éléments en même temps.

Melt & Hold (fondre et garder)

La fonction Melt & Hold est disponible sur tous les éléments de cuisson à la surface, et est idéale pour faire fondre du chocolat ou du beurre sans les faire brûler.

Utilisation :

1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer sur la flèche “+” une fois pour MELT & HOLD.

À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la zone de cuisson à la surface.

Keep Warm (maintien au chaud)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La fonction Keep Warm est disponible sur tous les éléments de cuisson à la surface, et est idéale pour garder au chaud les aliments cuits. Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids. Une heure est la durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.

Utilisation :

1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer deux fois sur la flèche “+” pour KEEP WARM.

À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la zone de cuisson à la surface.

Simmer (mijotage)

La fonction Simmer (mijotage) est disponible sur tous les éléments de cuisson à la surface. Elle comporte un réglage ajustable de la chaleur pour un contrôle plus précis du mijotage.

Trois niveaux de mijotage sont disponibles. Le réglage recommandé varie en fonction de la quantité et de la densité de l'aliment à cuire et dépend également de la dimension et de la forme de l'ustensile utilisé.

Utilisation :

1. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt).
2. Appuyer sur la flèche “+” pour sélectionner le réglage de mijotage désiré.

À la fin de la cuisson, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la zone de cuisson à la surface.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LO (bas)	<ul style="list-style-type: none">■ Aliments à base d'eau tels qu'une soupe de nouilles au poulet.■ Pour faire bouillir de l'eau.■ Cuisson avec un couvercle.■ Cuisson avec ustensile de petite taille.
2	<ul style="list-style-type: none">■ Aliments à moyenne densité tels que veloutés et sauces.
3	<ul style="list-style-type: none">■ Aliments plus épais tels que sauce tomate, chili.■ Cuisson sans couvercle.■ Cuisson avec ustensile de grande taille.

Control Lock/All Off (verrouillage des commandes/ toutes commandes éteintes)

Les commandes tactiles All Off de la table de cuisson éteignent en même temps toutes les zones de cuisson à la surface utilisées.

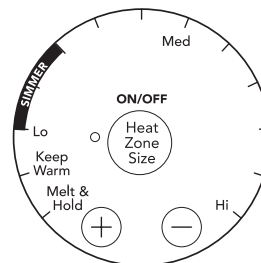
La commande tactile de verrouillage des commandes de la table de cuisson évite l'utilisation involontaire des zones de cuisson à la surface. Lorsque la table de cuisson est verrouillée, les zones de cuisson à la surface ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

Pour verrouiller la table de cuisson : Appuyer sur la touche Control Lock/All Off (verrouillage des commandes/toutes commandes éteintes) pendant 5 secondes. Au bout de 5 secondes, CONTROL LOCK s'allume en rouge, indiquant que les commandes tactiles de la table de cuisson sont en position verrouillée.

Pour déverrouiller la table de cuisson : Appuyer sur la touche Control Lock/All Off (verrouillage des commandes/toutes commandes éteintes) pendant 5 secondes.

Témoins lumineux de surface chaude

Les témoins lumineux de surface chaude sont situés près de chaque commande tactile de la table de cuisson. Les témoins lumineux de surface chaude restent allumés tant qu'une zone de cuisson à la surface est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les zone(s) sont éteintes.



A. Témoin lumineux de surface chaude

Commandes de la table de cuisson - Modèles à boutons personnalisés

Système de gestion personnalisée de la température

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

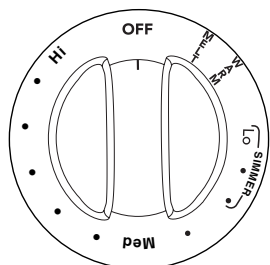
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les commandes électroniques activées par bouton offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre, la zone de cuisson à la surface peut être réglée à MELT (fondre) pour un fonctionnement minimal de l'élément.

Pour que les aliments cuits restent chauds ou pour chauffer les plats de service, la zone de cuisson à la surface peut être réglée à WARM (chaud).

Pour un fonctionnement maximal de l'élément, toutes les commandes électroniques activées par bouton peuvent être réglées à HI (élevé) lorsqu'on veut obtenir l'ébullition d'un liquide rapidement.

REMARQUE : Cette table de cuisson s'ajuste automatiquement pour un fonctionnement à 208V sans affecter la performance de cuisson.



Utilisation :

1. La commande de la table de cuisson peut être réglée à n'importe quelle position entre HI (élevé) et MELT (fondre).
2. Pousser et tourner le bouton au réglage désiré.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

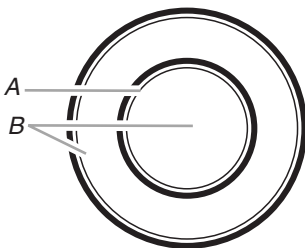
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
ÉLÉMENT À DOUBLE DIMENSION	<ul style="list-style-type: none">■ Ustensile de cuisson à grand diamètre.■ Grandes quantités de nourriture.■ Préparation de conserves à la maison.
HI (élevé)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour porter un liquide à ébullition.
MED-HI (moyen-élevé)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition rapide.■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
MED (moyen)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition lente.■ Pour faire frire ou sauter les aliments.■ Pour cuire les soupes et les sauces.
MED-LO (moyen-bas)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.
LO (bas) [SIMMER (mijotage)]	<ul style="list-style-type: none">■ Mijotage (gamme de températures de mijotage).
WARM (tiède)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour garder au chaud les aliments cuits.
MELT (fondre)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

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.

Éléments à dimension simple ou double



A. Dimension simple



A. Dimension simple
B. Dimension double



A. Dimension simple
B. Dimension double

Les éléments à double dimension offrent une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.

Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément DOUBLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens horaire de la position OFF (arrêt) à la zone DUAL (double) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Faire fondre

La fonction Melt est disponible sur tous les éléments de cuisson à la surface, et est idéale pour faire fondre du chocolat ou du beurre.

Utilisation :

1. Pousser et tourner le bouton au réglage MELT.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Warm (tiède)

La fonction Warm est disponible sur tous les éléments de cuisson à la surface, et est idéale pour garder au chaud les aliments cuits. Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids. Une heure est la durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.

Utilisation :

1. Pousser et tourner le bouton au réglage WARM.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Simmer (mijotage)

La fonction Simmer (mijotage) est disponible sur tous les éléments de cuisson à la surface. Elle comporte un réglage ajustable de la chaleur pour un contrôle plus précis du mijotage.

Trois niveaux de mijotage sont disponibles. Le réglage recommandé varie en fonction de la quantité et de la densité de l'aliment à cuire et dépend également de la dimension et de la forme de l'ustensile utilisé.

Utilisation :

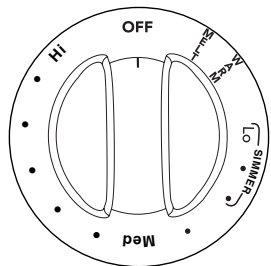
1. Pousser et tourner le bouton au réglage SIMMER désiré.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

REGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LO (bas)	<ul style="list-style-type: none">■ Aliments à base d'eau tels qu'une soupe de nouilles au poulet.■ Pour faire bouillir de l'eau.■ Cuisson avec un couvercle.■ Cuisson avec ustensile de petite taille.
2	<ul style="list-style-type: none">■ Aliments à moyenne densité tels que veloutés et sauces.
3	<ul style="list-style-type: none">■ Aliments plus épais tels que sauce tomate, chili.■ Cuisson sans couvercle.■ Cuisson avec ustensile de grande taille.

Témoins lumineux POWER ON (marche)

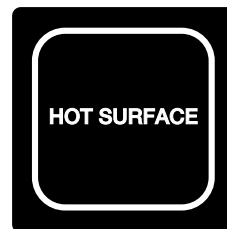
Chaque bouton de commande a un témoin lumineux POWER ON (marche). Le témoin lumineux s'allume lorsque le bouton de commande est en marche.



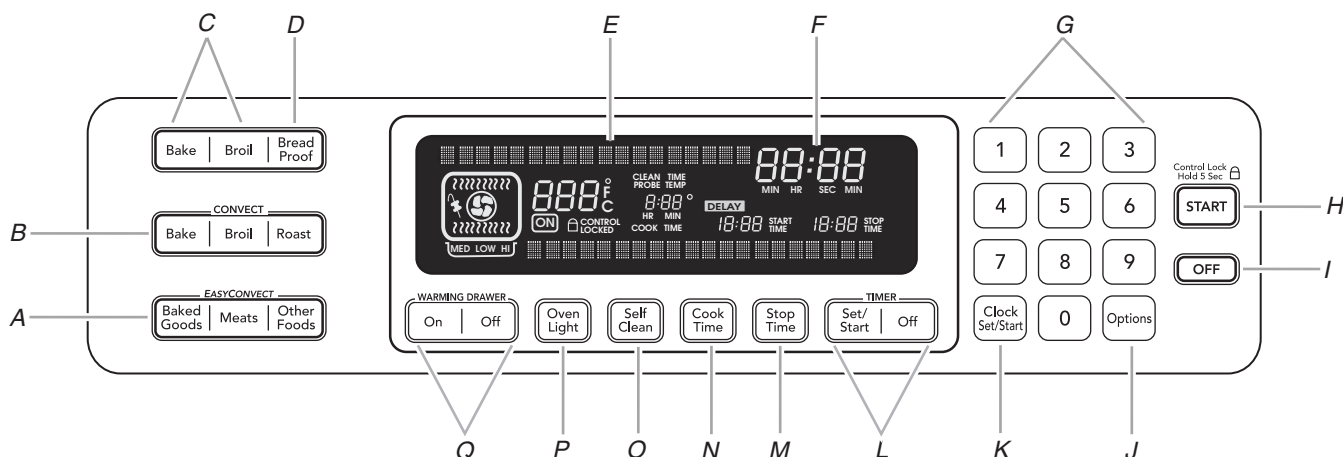
A. Témoin lumineux d'alimentation

Témoin lumineux de surface chaude

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surface(s) de cuisson sont éteintes.



COMMANDE ÉLECTRONIQUE TACTILE DU FOUR



- A. Conversion EasyConvect
- B. Réglages du four à convection
- C. Réglages du four
- D. Réglage de la levée du pain
- E. Afficheur du four
- F. Afficheur horloge/heure

- G. Touches numériques
- H. Mise en marche (verrouillage des commandes)
- I. Off (arrêt)
- J. Touche de sélection des options
- K. Réglage/mise en marche de l'horloge
- L. Minuterie

- M. Heure d'arrêt
- N. Durée de cuisson
- O. Autonettoyage
- P. Lampe du four
- Q. Tirioir-réchaud

Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur une touche de commande de fonction sur la commande électronique du four, appuyer sur la fonction désirée du bout du doigt. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'afficheur.

Lorsqu'on entre de multiples fonctions dans un réglage, faire une brève pause entre chaque commande. Si l'on appuie sur une touche de commande plusieurs fois de façon répétée, il se peut que la touche cesse de fonctionner pendant un court moment. Attendre quelques secondes, et la touche devrait fonctionner à nouveau normalement.

Afficheurs du four

Lorsqu'on utilise le four, l'afficheur indique la température du four, la source de chaleur et l'heure de départ. Lors de la cuisson minutée, cet afficheur indique également le compte à rebours des minutes et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'afficheur, c'est qu'on a appuyé sur la mauvaise touche.

Appuyer sur OFF (arrêt) puis recommencer. Lorsque le four n'est pas utilisé, cet affichage est vierge.

Mise en marche

La touche START démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbath. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaît sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (vierge) et la fonction programmée est annulée.

Si une fonction est en cours et qu'une fonction différente est sélectionnée, "START?" apparaît sur l'afficheur après 5 secondes. Si on n'appuie pas sur la touche START dans les 5 secondes, l'afficheur du four retourne à la fonction active/déjà en cours.

Control Lock (verrouillage des commandes)

La caractéristique de verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four.

La caractéristique de verrouillage des commandes peut être utilisée lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation ou éteinte (par exemple, durant le nettoyage).

Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie), TIMER OFF (arrêt de la minuterie) et OVEN LIGHT (lampe du four) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" (verrouillage des commandes) apparaisse sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer "CONTROL LOCK" de l'afficheur.

Off (arrêt)

La touche OFF arrête toutes les fonctions du four à l'exception du tiroir-réchaud, de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Affichage horloge/minuterie

Il s'agit d'une horloge de 12 heures.

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).
 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
 3. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).
-

Minuterie

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

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

1. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie).
Appuyer à nouveau pour passer des MIN/SEC aux HR/MIN.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie) pour mettre la minuterie en marche.
À la fin de la durée réglée, les signaux sonores de fin de la minuterie sont émis, suivis des signaux de rappel environ toutes les 10 secondes.
4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel.
Si on appuie sur OFF (arrêt), le four s'éteint.

La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

OPTIONS

Touche de sélection des options

La touche de sélection des OPTIONS vous permet d'accéder à des fonctions spéciales dans la commande électronique du four, ce qui vous permet de personnaliser votre appareil selon vos besoins. Ces fonctions spéciales permettent de changer la température du four de Fahrenheit à Celsius, de mettre en marche ou d'éteindre les signaux sonores et les messages/guides et d'ajuster le calibrage du four. Les modes Sabbath (Sabbat) et Déhydrate (déshydratation) peuvent également être programmés en utilisant la touche de sélection des OPTIONS.

Utilisation :

Appuyer sur OPTIONS. L'afficheur du four fait défiler les différentes options, en commençant par 1 et en finissant par 7. On peut aussi appuyer sur la touche de sélection des OPTIONS et sur une touche numérique pour accéder rapidement à la fonction cachée désirée.

OPTIONS	FONCTION SPÉCIALE
1	Conversion Fahrenheit et Celsius
2	Signaux sonores On/Off (marche/arrêt)
3	Signaux sonores High/Low (élevé/bas)
4	Signaux sonores de fin de cuisson On/Off (marche/arrêt)
5*	Déhydrate (déshydrater)
6	Calibrage de la température du four
7	Mode Sabbath

*Seulement disponible sur les modèles à convection.

Fahrenheit et Celsius - Option 1

Le réglage de température par défaut est en Fahrenheit, mais on peut le convertir en Celsius.

Modification : Appuyer sur OPTIONS, puis sur 1 sur le clavier pour les degrés Celsius. Pour revenir en degrés Fahrenheit, appuyer sur OPTIONS, puis à nouveau sur 1 sur le clavier.

Signaux sonores - Options 2, 3, 4

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un bip

- Fonction entrée

Trois bips

- Appui sur une touche non valide

Signal de fin de préchauffage

Une sonnerie indique qu'un programme de préchauffage a été effectué.

Signaux de fin de minuterie

Trois sonneries retentissent lorsque la minuterie atteint zéro. Ceci peut se produire lorsqu'on utilise la minuterie pour des fonctions autres que la cuisson.

Signaux sonores de fin de cuisson

Trois bips indiquent la fin d'un programme de cuisson.

Tous les signaux sonores ON/OFF (marche/arrêt)

Tous les signaux sonores sont pré-réglés sur ON (marche), mais peuvent être désactivés (OFF).

Modification : Appuyer sur OPTIONS, puis sur 2 pour désactiver les signaux sonores. Pour activer les signaux sonores, appuyer à nouveau sur OPTIONS, puis sur 2.

Volume du signal sonore HIGH/LOW (élevé/bas)

Le volume est pré-réglé au niveau HIGH (élevé) mais il peut être changé pour un niveau LOW (bas).

Modification : Appuyer sur OPTIONS, puis sur 3 pour LOW (bas). Appuyer sur OPTIONS, puis sur 3 pour HIGH (élevé).

Signaux sonores de fin de cuisson ON/OFF (marche/arrêt)

Tous les signaux sonores sont pré-réglés à ON (marche), mais peuvent être désactivés (OFF).

Modification : Appuyer sur OPTIONS, puis sur 4 pour désactiver les signaux sonores. Pour activer les signaux sonores, appuyer à nouveau sur OPTIONS, puis sur 4.

Déshydrater - Option 5

(sur les modèles à convection, porte fermée)

La déshydratation est une méthode utilisée pour conserver la nourriture. De nombreux facteurs, tels que la qualité de la nourriture fraîche, les techniques de prétraitement, la taille et l'épaisseur des aliments, ainsi que le climat, peuvent affecter le produit fini.

Pendant la déshydratation, la chaleur est utilisée pour expulser l'humidité et la circulation d'air est utilisée pour déplacer l'humidité.

Consulter un manuel ou une source fiable pour obtenir des renseignements complets concernant la déshydratation et la conservation de la nourriture.

Déshydratation :

Positionner les grilles selon le tableau suivant. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour le schéma.

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

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur OPTIONS puis sur 5.
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 93°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la déshydratation.

REMARQUE : Le four s'éteint automatiquement après 12 heures. Cependant, certains aliments peuvent nécessiter plus de 12 heures de déshydratation. Dans ce cas, le four devra être remis en marche.

Calibrage de la température du four - Option 6

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four pendant un programme peut provoquer des lectures 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 en Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de 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
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
30°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-30°F (-15°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 6 pour régler le calibrage.
2. Appuyer sur 3 pour augmenter la température ou appuyer sur 6 pour la réduire.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour arrêter le calibrage.

Mode Sabbat - Option 7

Le mode Sabbat permet au four de demeurer sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat.

Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et de mise en marche fonctionnent; aucun signal sonore ne retentira et les afficheurs n'indiqueront aucun message ou changement de température. Les icônes de source de chaleur s'allumeront sur l'afficheur du four pendant toute la durée du mode Sabbat.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une panne de courant survient lorsque le mode Sabbat est réglé, le four conserve le mode Sabbat activé mais ne cuit plus. Le témoin lumineux "ON" (marche) ne sera plus allumé. Appuyer sur OFF (arrêt) pour revenir à un mode de fonctionnement normal (pas de mode Sabbat actif, pas de cuisson).

Activation :

IMPORTANT : Avant de pouvoir régler le mode Sabbat, le four doit être activé une seule et unique fois.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur OFF (arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour activer la fonction. "SABBATH ENABLED" (Sabbat activé) apparaît sur l'afficheur.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage.

Désactivation :

Le four peut être désactivé de la capacité à régler le mode Sabbat en répétant les étapes indiquées à la section "Activation" qui précède. Lorsqu'il est désactivé, le mode Sabbat ne peut être réglé normalement jusqu'à ce qu'il soit réactivé.

Pour un réglage normal, non minuté :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°C et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche). Le four commence un programme de cuisson.
3. Appuyer sur OPTIONS puis appuyer sur la touche numérique 7.
4. "SABBATH MODE" (mode Sabbat) apparaît sur l'afficheur du four.

Pour un réglage normal, minuté :

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.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°C et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée du mode Sabbat, jusqu'à 11 heures 59 minutes.
4. Appuyer sur START (mise en marche). Le four commence un programme de cuisson minuté.
L'heure de mise en marche et d'arrêt apparaissent sur l'afficheur.
5. Appuyer sur OPTIONS, puis sur la touche numérique 7. "SABBATH MODE" apparaît sur l'afficheur.
6. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. La commande du four reste en mode Sabbat actif jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton OFF.

Changement de température

La température du four peut être modifiée lorsque le(s) four(s) est/sont au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l'affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s'allumeront ou ne s'éteindront pas pendant un certain temps, entre 16 et 24 secondes. Le changement de température du four peut prendre jusqu'à une demi-heure.

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

TOUCHE NUMÉRIQUE	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (120°C)
5	300°F (149°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)

Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique indiquée dans le tableau.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Fonctionnement du tiroir-réchaud pendant le mode Sabbat

Le tiroir-réchaud peut être utilisé pendant le mode Sabbat. Ceci peut s'effectuer en appuyant sur la touche WARMING DRAWER ON (tiroir-réchaud activé) (appui continu jusqu'à ce que la température désirée s'affiche) avant que le four soit réglé au mode Sabbat. Voir la section "Pour un réglage normal, non minuté" pour des instructions sur le réglage du four en mode Sabbat. Une fois que le four est en mode Sabbat, le tiroir-réchaud ne peut être allumé ou éteint et sa température ne peut être modifiée tant que le four n'est pas revenu en fonctionnement normal (pas de mode Sabbat actif, pas de cuisson) en appuyant sur la touche OFF (arrêt).

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois ou lorsqu'il est très 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.

REMARQUE : Ce four s'ajuste automatiquement pour un fonctionnement à 208 V sans affecter le rendement de cuisson. Les temps de préchauffage peuvent être plus longs.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce que la feuille d'aluminium dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson au four 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 AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four 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 légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique <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/Pierre de cuisson <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 légèrement la température de cuisson.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson 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, enfoncer ½" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

Sonde thermométrique (sur les modèles à convection)

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du grill.

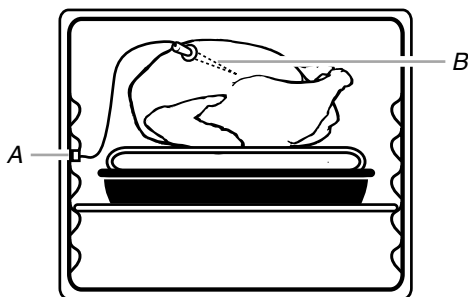
Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

La sonde thermométrique mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce liquides et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne doit pas être utilisée en même temps que le grill central et complet, le grill par convection, la déshydratation ou lorsqu'on fait lever du pain.

Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire la nourriture.

Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou poitrine de poulet, loin de la graisse et des os à un angle tel qu'illustré sur le schéma suivant. Placer les aliments dans le four et connecter la sonde thermométrique à la prise. Garder autant que possible la sonde loin d'une source de chaleur. Fermer la porte du four.



A. Connecteur de la sonde thermométrique
B. Sonde thermométrique

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler la température de la sonde. La température de la sonde peut être réglée entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

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

3. Appuyer sur START (mise en marche).

La température de four réglée apparaîtra sur l'afficheur du four pendant la cuisson.

“Lo” apparaîtra comme la température de la sonde jusqu'à ce que la température interne des aliments atteigne 130°F (54°C) ou que la sonde soit débranchée. L'afficheur montrera ensuite l'augmentation de la température par intervalles de 1°F.

Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'arrête automatiquement et “Cooking complete” (Cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur du four.

Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

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

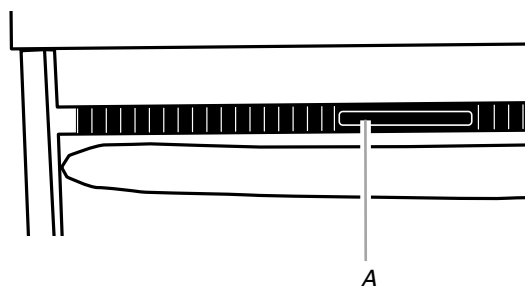
Pour modifier la température de la sonde, le réglage du four :

Appuyer sur OFF (arrêt), puis répéter les étapes précédentes.

Après la cuisson, débrancher la sonde et retirer les aliments du four. Le symbole de la sonde restera allumé jusqu'à ce que la sonde soit débranchée.

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

Évent du four



A. Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

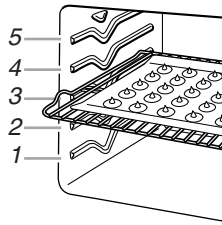
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

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

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guides.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3

Cuisson par convection

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (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.

Cuisson au four

La fonction BAKE est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou pour faire chauffer des aliments.

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

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, l'élément du gril s'éteint immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteint au bout de 30 secondes à 2 minutes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

Pour la cuisson au four, laisser la cuisinière préchauffer avant de placer des aliments dans le four. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer une fois sur BAKE (cuisson au four) pour chauffer à 350°F (177°C), ou appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

L'afficheur indique "Preheating" (préchauffage) jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle 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 par tranches de 1°.

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

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

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Il y a deux choix de gril, Full Broil (gril complet) et Center Broil (gril central). Le gril complet utilise les deux éléments supérieurs pour un brunissement maximal des aliments. Le gril central utilise l'élément interne pour le brunissage d'une plus petite zone.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter le cintrage de la viande.

- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au grill, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.
- Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au grill, l'élément du grill s'éteint automatiquement et revient en fonction une fois la porte fermée.

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

Fermer la porte pour un fonctionnement correct du grill.

Cuisson au grill :

1. Appuyer une fois sur BROIL (cuisson au grill) pour FULL BROIL (gril complet) ou deux fois pour CENTER BROIL (gril central).
Choisir Full Broil (gril complet) pour faire griller de grandes quantités d'aliments avec les deux éléments de grill. Choisir Center Broil (gril central) pour faire griller de plus petites quantités d'aliments avec uniquement l'élément de grill interne.
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.

Cuisson au grill à température variable

Le changement de température lors de la 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 morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale cuisent mieux à des températures de cuisson au grill plus basses.

Utilisation :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer une fois sur BROIL (cuisson au grill) pour FULL BROIL (gril complet) ou deux fois pour CENTER BROIL (gril central).
3. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température entre 300°F et 500°F (149°C à 260°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).
La température peut être changée après cette étape. Appuyer sur les touches numériques pour réinitialiser la température, puis appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) de l'élément du grill. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (4). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	TEMP.	TOTAL DURÉE MIN.
Steak			
1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point	4		14
à point	4	500°F (260°C)	16
bien cuit	4		18
Steak			
1 ½" (3,8 cm) d'épaisseur saignant à point	4	500°F (260°C)	23
à point	4		28
Galettes de viande hachée*			
1" (2,5 cm) d'épaisseur bien cuites	4	500°F (260°C)	16-18
Côtelettes de porc			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	450°F (232°C)	25-28
Tranche de jambon [précuit]			
½" (1,25 cm) d'épaisseur	4	500°F (260°C)	10-12
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4		20-22
Saucisses de Francfort			
	4	500°F (260°C)	8
Côtelettes d'agneau			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	400°F (204°C)	18-20
Poulet			
morceaux avec os	3	500°F (260°C)	32
Poisson			
½" (1,25 cm) d'épaisseur	3	350°F (177°C)	20
1" (2,5 cm) d'épaisseur	3		20-22

*Placer jusqu'à 9 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

Cuisson par convection

(sur certains modèles)

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces et du pain croustillants tout en conservant l'humidité.

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 avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bord 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, en utilisant un cure-dents par exemple.

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du grill.

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

- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique (sur certains modèles) pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille.

Conversion EasyConvect™

(sur certains modèles)

Les températures et durées de cuisson par convection peuvent différer de celles d'une cuisson standard. Selon la catégorie sélectionnée, la conversion EasyConvect™ peut réduire automatiquement les températures et/ou durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

Les aliments sont regroupés en 3 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l'aliment qui doit être cuit. Afin d'assurer des résultats de cuisson optimaux, le four vous incitera à vérifier la cuisson des aliments à la fin de la période de cuisson non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE ALIMENTS

VIANDE **Pommes de terre au four, poulet** : entier et en morceaux
Pain de viande, rôtis : porc, bœuf et jambon
(Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.)

PRODUITS DE BOULANGERIE **Biscuits, pains** : à cuisson rapide, à levure
Gâteaux et biscuits
Plats en sauce : y compris les plats surgelés et les soufflés
Poisson

AUTRES ALIMENTS **Plats cuisinés** : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza
Tartes : fruits et flan

Utilisation :

Lors de l'utilisation de la conversion de température de cuisson par convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four.

1. Appuyer sur MEATS (viandes), BAKED GOODS (produits de boulangerie) ou OTHER FOODS (autres aliments).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
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 apparaissent sur l'afficheur, après la fin du préchauffage.
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux de fin de programme sont émis, si activés. Ouvrir la porte et vérifier la cuisson des aliments.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au four par convection

(sur certains modèles)

La cuisson par convection peut être utilisée pour cuire des aliments sur une ou plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

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

Laisser la cuisinière pour préchauffer avant de placer des aliments dans le four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments du gril ainsi que l'élément de cuisson au four chauffent la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, l'élément de convection et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

1. Appuyer sur CONVECT 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).

L'afficheur indique "Preheating" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle 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 par tranches de 1°.

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

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

Rôtissage par convection (sur certains modèles)

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour rôtir la viande et la volaille, faire cuire des aliments, tels pains à la levure, tartes, gâteaux Bundt 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, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l'élément du gril et le ventilateur par convection s'éteignent immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteint en 2 minutes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Rôtissage par convection :

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

Utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Ce positionnement garde l'aliment au-dessus de la grille et permet la libre circulation de l'air autour de toutes les surfaces.

Il est possible de commander un ensemble poêle à croustiller/grille de rôtissage. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (162°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).

L'afficheur indique "Preheating" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle 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 par tranches de 1°.

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

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

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en min par lb [454 g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Bœuf, 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)	165°F (74°C)

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en min par lb [454 g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
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 (71°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°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 à 5 lb (1,5 à 2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Dinde*, position de grille 1 ou 2			
13 lb et moins (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 à 1,5 lb (0,5 à 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)

La cuisson au gril par convection est idéale pour cuire des aliments tels que fines tranches de viande, filets de poisson, poulet sans peau et désossé, légumes et pain à l'ail.

Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud. L'air en mouvement scelle l'aliment sur tous les côtés de telle sorte que souvent, il n'est pas nécessaire de le tourner.

La température est pré-réglée à 450°F (232°C), mais elle peut être modifiée. 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 au gril, les éléments du gril et le ventilateur s'arrêtent après 30 secondes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril" pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Positionner la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer l'aliment sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

- Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 300°F et 500°F (149°C et 260°C).
- Appuyer sur START (mise en marche).
La température réglée du four apparaît sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
- Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Levée du pain (sur certains modèles)

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de graisse alimentaire. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain). L'afficheur indiquera 100°F (38°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant au bout de 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée.
Avant d'effectuer une seconde levée de pain, mettre la pâte en forme, la placer dans un/des ustensile(s) de cuisson au four et couvrir sans serrer avec une pellicule plastique, enduite d'aérosol de cuisson antiadhésif. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule plastique.

Cuisson minutée/différée

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(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. La cuisson différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée; la cuisson différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que le pain ou les gâteaux car ceux-ci pourraient ne pas cuire correctement.

La cuisson minutée peut être utilisée avec la plupart des programmes, y compris : Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), EasyConvection™ Conversion (conversion EasyConvection™), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

La cuisson différée peut être utilisée avec les programmes Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four par convection) et Convection Roast (rôtissage par convection).

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection), BROIL (cuisson au grill), CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection), ou BREAD PROOF (levée du pain).

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

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

Sur certains modèles, l'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtront sur l'affichage du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

Réglage d'une durée de cuisson différée :

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

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

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

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

"DELAY" (différer) et l'heure d'arrêt apparaissent aussi sur l'affichage du four.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

Sur certains modèles, la température et le compte à rebours en minutes réglés apparaîtront sur l'affichage.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

Tiroir-réchaud (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour de plus petites quantités d'aliments, ou les aliments contenant des œufs, ne pas garder plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés de la température de la pièce au réglage HI (élevé).

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

Ne pas les couvrir de pellicule plastique.

Les plats de service et les assiettes qui vont au four vides peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe.

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

Utilisation :

- Placer les aliments cuits dans le tiroir-réchaud.
- Appuyer sur le bouton WARMING DRAWER ON (mise en marche du tiroir-réchaud).
"WARM-LOW" apparaît sur l'afficheur.
Pour changer le réglage de température, appuyer à nouveau sur WARMING DRAWER ON. Chaque pression sur le bouton WARMING DRAWER ON augmentera le réglage de température. Le réglage peut être changé à tout moment.
"WARM DRAWER ON" (mise en marche du tiroir-réchaud) apparaît sur l'afficheur au bout de 5 secondes.
- Appuyer sur WARM DRAWER OFF (arrêt du tiroir-réchaud) après avoir terminé.

Réglages du tiroir-réchaud :

Le tiroir-réchaud est pré-réglé à une température basse, mais peut être modifié en appuyant sur WARMING DRAWER ON plusieurs fois. Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la sélection d'une température autre que "Low" (basse).

RÉGLAGES	TEMPÉRATURES
LOW (basse)	100°F (38°C)
MED LOW (moyenne/basse)	140°F (60°C)
MED (moyenne)	160°F (71°C)
MED HI (moyenne/élevée)	180°F (88°C)
HI (élevée)	195°F (91°C)

Tableau des températures du tiroir-réchaud

Différents aliments nécessitent différents réglages pour maintenir la température de service idéale. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	RÉGLAGE
Hors-d'oeuvre	HI (élevé)
Biscuits	LOW (bas)
Poulet	
Désossé, pané	HI (élevé)
Croquettes	HI (élevé)
Brioche	LOW (bas)
Assiettée (1)	
Bifteck à la Salisbury, pommes de terre en purée, maïs	HI (élevé)
Morceaux de poisson	
Panés	HI (élevé)
Enrobés de pâte	HI (élevé)
Frites	HI (élevé)
Sauce	MED HI (moyen élevé)
Jambon, désossé	MED (moyen)
Petits pains durs	LOW (bas)
Lasagnes	MED HI (moyen élevé)
Pâtisseries	
Pré-emballées, cuites	MED HI (moyen élevé)
Pré-emballées, congelées	LOW (bas)
Tarte	
Croûte unique	LOW (bas)
Croûte double	LOW (bas)
Pizza	MED HI (moyen élevé)
Pommes de terre, au four	MED HI (moyen élevé)
Quiche	MED (moyen)
Rôti, désossé	MED HI (moyen élevé)
Poulet rôti	MED HI (moyen élevé)
Petits pains mous	LOW (bas)

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'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Événements du four".

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

Préparation du four :

- Retirer la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisine et de cuisson du four.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci 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 1½" (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 du cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

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

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Comment fonctionne le programme

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

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

Le four est pré-réglé pour un programme d'autonettoyage de 2 h 30, mais la durée peut être modifiée. Il existe cinq niveaux de nettoyage. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et entre 3 h 30 jusqu'à 4 h 30 pour des saletés moyennes à abondantes. Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

NIVEAU DE NETTOYAGE	DURÉE DE NETTOYAGE TOTALE (inclut 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (rapide)	2 h 30
2	3 h
3 (normal)	3 h 30
4	4 h
5 (maximum)	4 h 30

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de casser le verre, ne pas appliquer de chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il n'ait complètement refroidi.

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

Sur certains modèles canadiens, les éléments de surface ne fonctionneront 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 SELF CLEAN (autonettoyage). Pour régler une durée de nettoyage différente de 3 h 30, appuyer sur SELF CLEAN jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.
2. Appuyer sur START (mise en marche).
"LOCKING DOOR" (verrouillage de la porte) apparaîtra sur l'afficheur en même temps que la durée de nettoyage, l'heure de début et de fin. Lorsque la porte se verrouille, l'autonettoyage commence et "OVEN IS CLEANING" (le four s'autonettoie), puis "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) apparaissent sur l'afficheur.

La porte ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, "SELF CLEAN COMPLETE" (autonettoyage terminé) apparaît sur l'afficheur du four.

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

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage). Pour régler une durée de nettoyage différente de 3 h 30, appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.
2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de début est automatiquement calculée et affichée avec la durée de nettoyage et l'heure de fin. "DELAY" (différé) apparaîtra également sur l'afficheur.

Lorsque l'heure de début est atteinte, "LOCKING DOOR" (verrouillage la porte) apparaît sur l'afficheur. Lorsque la porte se verrouille, l'autonettoyage commence et "OVEN IS CLEANING" (le four s'autonettoie), puis "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) apparaissent sur l'afficheur.

La porte ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, "SELF CLEAN COMPLETE" (autonettoyage terminé) apparaît sur l'afficheur du four.

5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage du four.

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 de nettoyage.

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 produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- 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 frottement pourrait en effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager l'acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® (échantillon inclus) :
Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

VITROCÉRAMIQUE

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque car 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 le nettoyant pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Ce nettoyant peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour commander.

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

Méthode de nettoyage :

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre :

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de 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 a refroidi. 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 produit de nettoyage non abrasif :

Frotter le produit sur 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 sur 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 a refroidi. 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.

BOUTONS DE COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four afin d'éviter d'endommager les boutons de commande de la table de cuisson.

Ne pas faire tremper les boutons. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt (Off).

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

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

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

Méthode de nettoyage :

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :

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

- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non incluse) :

Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

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 doivent être nettoyés lorsque le four a 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.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

FOUR ET GRILLES DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- 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

TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

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

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® (échantillon inclus) :

Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

- Détergent doux

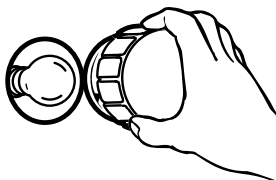
Lampe(s) du four

La lampe du four est une ampoule standard de 15 watts pour appareil ménager. Elle s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage (sur certains modèles). Sur certains modèles, lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT pour allumer ou éteindre la lampe.

Pour le remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont refroidis et que les boutons de commande sont éteints.

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



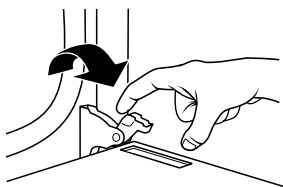
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

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

Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le loquet de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté. Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four. Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Effectuer quelques manœuvres d'ouverture/fermeture de la porte du four pour vérifier le bon fonctionnement. En cas d'impossibilité d'ouverture ou de fermeture parfaite de la porte, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

Tiroir de remisage

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

Dépose :

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 dans la cavité.
2. Glisser le tiroir jusqu'au bout.

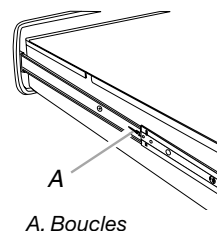
Tiroir-réchaud

(sur certains modèles)

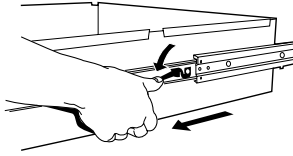
Retirer tous les articles de l'intérieur du tiroir-réchaud et laisser l'appareil refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

Pour enlever :

1. Ouvrir le tiroir complètement.
2. Localiser les boucles noires des deux côtés du tiroir.



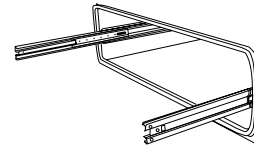
3. Tirer sur les 2 boucles vers l'avant en même temps, puis tirer le tiroir sur une longueur d'un pouce (2,5 cm).



4. En tenant le tiroir par les côtés, et non par l'avant, le retirer complètement avec précaution.

Pour réinstaller :

1. Aligner les glissières du tiroir avec les guides.



2. Pousser le tiroir complètement.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir pour s'assurer qu'il est bien installé sur les glissières.

DÉPANNAGE

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

Rien ne fonctionne

- **Le cordon d'alimentation est-il débranché?** Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur certains modèles avec vitrocéramique, le verrouillage de la table de cuisson est-il réglé?** Voir "Control Lock/All Off (verrouillage des commandes/toutes commandes éteintes)" dans la section "Commande de la table de cuisson - Modèles à commande tactile".

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'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il illuminé une fois que le(s) bouton(s) de commande sont éteints?** Voir "Témoins lumineux de surface chaude" dans la section "Commandes de la table de cuisson - Système de gestion de contrôle de la température à touches tactiles" ou "Commandes de la table de cuisson - Système de gestion de contrôle de la température personnalisé avec boutons de commande", selon votre modèle.

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 ou les commandes des éléments sont-ils réglés au niveau approprié de chaleur?** Voir "Commandes de la table de cuisson - Système de gestion de contrôle de la température à touches tactiles" ou "Commandes de la table de cuisson - Système de gestion de contrôle de la température personnalisé avec boutons de commande", selon votre modèle.
- **L'appareil est-il d'aplomb?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement 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.

Des messages s'affichent

- **L'afficheur indique-t-il "SET CLOCK (réglage horloge)?"** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage du four". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Affichage de l'horloge/minuterie".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichage du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer la porte du four complètement.
- **La 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?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir les sections "Cuisson au four", "Grill", "Conversion EasyConvect", "Cuisson au four par convection", "Rôtissage par convection" ou "Cuisson au grill 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 uniformément dans le plat?** Vérifier 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 et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivez 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 spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appelons ou contactons le centre de service désigné KitchenAid le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. 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 pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

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

Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 4396920

Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 8212510

Nettoyant pour table de cuisson

(surfaces en porcelaine ou en verre)

Commander la pièce n° 31464

Protecteur de table de cuisson

(surfaces en porcelaine ou en verre)

Commander la pièce n° 31463

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° WA906B

Pierre à pizza

Commander la pièce n° 4378577

Planchette de remplissage arrière

Commander la pièce n° W10113902A - Noir

Commander la pièce n° W10113903A - Blanc

Commander la pièce n° W10113904A - Biscuit

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Éléments électriques
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs
- Toute fissuration du joint d'étanchéité en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine
- Toute fissuration de la table de cuisson en vitrocéramique due à un choc thermique
- Éléments de l'unité de surface

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par KitchenAid.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien KitchenAid autorisé n'est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

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 gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____