



# CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrez votre nouvelle cuisinière sur [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).  
Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ceux-ci se trouvent sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

Para una versión de estas instrucciones en español, visite [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

## Table des matières

<b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>2</b>
Le pied antibasculement .....	2
<b>GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>4</b>
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>7</b>
Ustensile de cuisson.....	9
Mise en conserve à la maison .....	10
<b>UTILISATION DU FOUR</b> .....	<b>10</b>
Commandes électroniques du four .....	10
Mode Sabbat .....	12
Papier d'aluminium .....	12
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four .....	13
Grille de four en deux pièces (sur certains modèles).....	14
Évent du four .....	14
Cuisson au four et rôtissage.....	14
Cuisson au gril .....	15
Cuisson par convection.....	15
Durée de cuisson.....	15
<b>ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>16</b>
Programme de nettoyage .....	16
Nettoyage général.....	17
Lampe du four .....	19
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>19</b>
<b>ACCESSOIRES</b> .....	<b>21</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>22</b>

# 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.

## Le pied antibasculement

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculement.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque de basculement

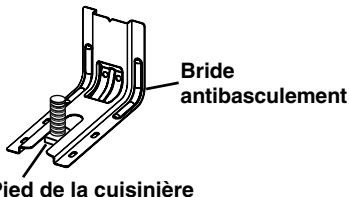
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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.



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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

# 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 – Éteindre 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**

# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

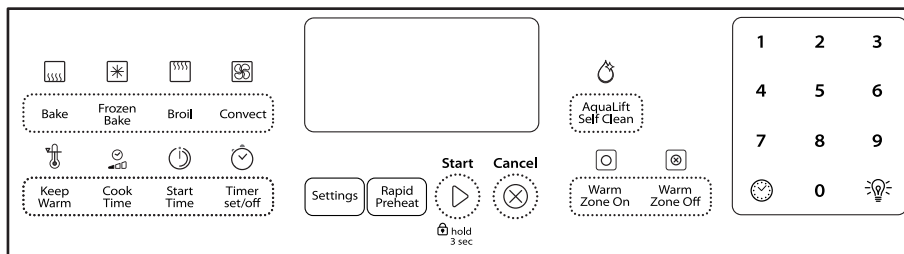
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Reportez-vous à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) pour des instructions plus détaillées.



## ⚠ 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.**



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK (horloge)</b> 	<b>Horloge</b>	<p>Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section « Commandes électroniques du four ».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages) puis attendre pendant 5 secondes.</li> <li>2. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure.</li> <li>3. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).</li> <li>4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.</li> <li>5. Appuyer sur START (mise en marche).</li> </ol>
<b>OVEN LIGHT (lampe du four)</b> 	<b>Lampe de la cavité du four</b>	<p>Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.</p>
<b>TIMER (minuterie) (Set/Off) (réglage/arrêt)</b>	<b>Minuterie du four</b>	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur Timer (minuterie).</li> <li>2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ».</li> <li>3. Appuyer sur TIMER (minuterie) ou START (mise en marche) pour démarrer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours.</li> <li>4. Appuyer deux fois sur TIMER (minuterie) pour annuler la minuterie de cuisine et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.</li> <li>5. Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER pour faire apparaître le compte à rebours 5 secondes.</li> </ol>
<b>START (mise en marche)</b>	<b>Démarrage de la cuisson</b>	<p>La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 30 secondes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p>
<b>CANCEL (annulation)</b>	<b>Fonction de la cuisinière</b>	<p>La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes et du tiroir-réchaud.</p>
<b>BAKE (cuisson au four)</b>	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BAKE (cuisson).</li> <li>2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet.</li> <li>5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>FROZEN BAKE</b> (cuisson de plat surgelé)	<b>Plats préparés surgelés</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Placer le plat sur une grille plate du four à la position 4. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie FrozenBake™ est utilisée.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé).</li> <li>Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé) jusqu'à ce que l'option de plat souhaitée apparaisse.</li> <li>Utiliser les touches numériques pour régler la température recommandée sur l'emballage du plat.</li> <li>Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).</li> <li>Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat.</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>BROIL</b> (cuisson au grill)	<b>Cuisson au grill</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).</li> <li>Sélectionner la température de cuisson au grill en appuyant sur 1 - élevée (500°F [260°C]), 2 - moyenne (450°F [232°C]) ou 3 - basse (400°F [204°C]). Le réglage par défaut est "élevée".</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes.</li> <li>Placer les ustensiles de cuisine dans le four et laisser la porte ouverte à la position de butée de cuisson au grill à 6" (15 cm).</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT</b> (cuisson par convection) :	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer une fois sur CONVECT (convection) pour sélectionner la cuisson par convection, deux fois pour le rôtissage par convection ou 3 fois pour la cuisson au grill par convection.</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche). La conversion automatique réduit la température de 25°F (15°C).</li> <li>Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud)	<b>Maintien au chaud</b>	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).</li> <li>Régler la température entre 145°F (63°C) et 190°F (88°C) en utilisant les touches numériques. La température par défaut est de 170 °F (75 °C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>START TIME</b> (heure de mise en marche)	<b>Mise en marche différée</b>	<p>La touche START TIME (heure de mise en marche) permet d'entrer l'heure de démarrage pour une fonction assortie d'une mise en marche différée.</p>
<b>COOK TIME</b> (durée de cuisson)	<b>Cuisson minutée</b>	<p>La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section « Durée de cuisson ».</p>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>RAPID PREHEAT</b> (préchauffage rapide)	<b>Préchauffage rapide du four</b>	<p>Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction BAKE (cuisson au four).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide).</li> <li>2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.</li> <li>3. Appuyer sur MISE EN MARCHÉ.</li> <li>4. Un signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage est atteinte. Placer les aliments dans le four.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Cette caractéristique doit être utilisée pour la cuisson au four sur une seule grille uniquement. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage rapide. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage rapide.</p> <p>Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé directement en appuyant sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide).</p>
<b>WARM ZONE</b> (zone de maintien au chaud) <b>ON/OFF</b> (marche/arrêt)	<b>Zone de maintien au chaud</b>	<p>Appuyer sur WARM ZONE ON (zone de maintien au chaud activée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur START (mise en marche).</p> <p>Appuyer sur WARM ZONE OFF (zone de maintien au chaud désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.</p>
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b> (autonettoyage Aqualift)	<b>Programme de nettoyage</b>	Voir la section « Programme de nettoyage ».
<b>START</b> (mise en marche) appuyer pendant 3 sec.	<b>Verrouillage des commandes du four</b>	<p>Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que le four et la minuterie sont éteints.</li> <li>2. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes.</li> <li>3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et « CONTROL LOCKED » (tableau de commande verrouillé) s'affiche.</li> <li>4. Répéter l'opération pour déverrouiller.</li> </ol>
<b>RÉGLAGES</b>	<b>Fonctions d'utilisation du four</b>	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Utilisation du four ».

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

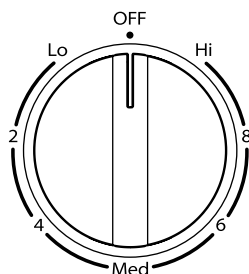
## ⚠ AVERTISSEMENT



### 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 boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI (élevée) et LO (basse). Pousser et tourner le bouton au réglage.

**N'OUBLIEZ PAS :** Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Vitrocéramique

La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Il fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

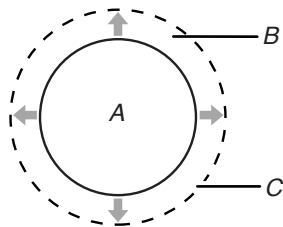
Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (référence 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section « Entretien de la cuisinière » pour plus de renseignements.

**IMPORTANT :** Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson et faciliter l'élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour enlever toutes les saletés.

- Ne pas ranger de bocaux ou de 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 fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant 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 laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.

- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface  
B. Ustensiles de cuisson/autoclave  
C. Dépassement maximum de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

### Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console. Lorsqu'un bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

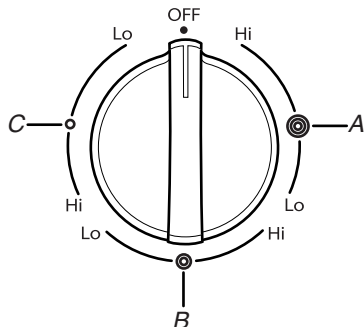
### Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles avec vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de commande.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude au toucher, même si la surface de cuisson est éteinte.

### Élément de cuisson à triple zone

L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

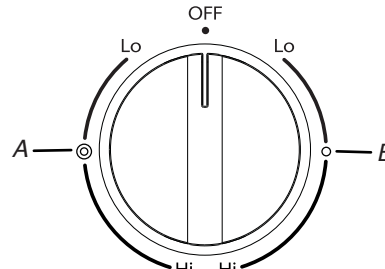


A. Triple  
B. Double  
C. Simple

**REMARQUE :** Les réglages sont indiqués sur le bouton de commande.

### Élément de cuisson à double zone (sur certains modèles)

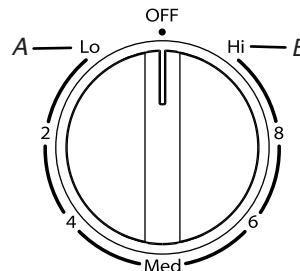
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour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



A. Double  
B. Simple

### Élément d'ébullition rapide (sur certains modèles)

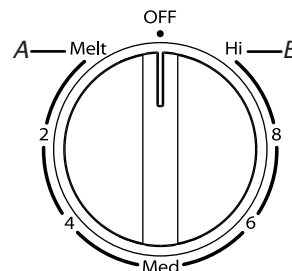
L'élément d'ébullition rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour l'élément d'ébullition rapide.



A. Option de chaleur plus faible  
B. Option d'ébullition rapide

### Élément de fonte

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de chauffe grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage Hi heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l'élément Melt (faire fondre).



A. Option Melt (faire fondre)  
B. Option Hi heat (chaleur plus élevée)



## Élément zone de maintien au chaud

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Utiliser l'élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). Cependant, le témoin indiquant que l'élément est allumé s'allume lorsque l'élément de zone de maintien au chaud est utilisé.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec 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.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.



Warm  
Zone On

Warm  
Zone Off

#### Utilisation :

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur WARM ZONE ON (zone de réchauffage activée), puis sur START (mise en marche).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE OFF (arrêt zone de réchauffage).

## Ustensile de cuisson

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

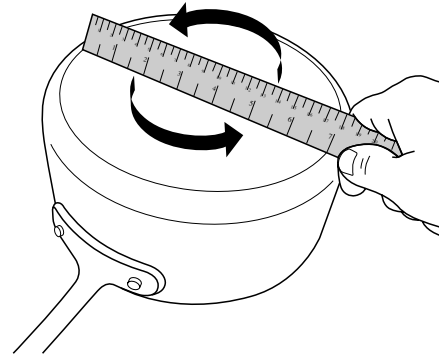
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson.

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

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le grill.

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.

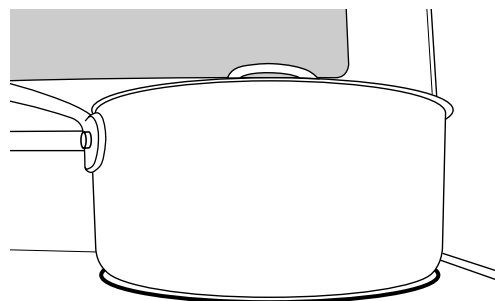


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li><li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li><li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li><li>■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li></ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li><li>■ Convient pour le brunissage et la friture.</li><li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li><li>■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.</li></ul>
<b>Céramique ou Vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Chauffe lentement, mais inégalement.</li><li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.</li><li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li></ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li><li>■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li><li>■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li></ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li><li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li></ul>

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
<b>Émail à la porcelaine sur acier ou fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li> <li>■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li> <li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li> </ul>

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (13 mm) hors de la zone de cuisson.



## Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (13 mm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.

- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

## Commandes électroniques du four

### Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure, du jour est affichée, sauf si le four est au mode Energy Save (économie d'énergie). Le mode Energy Save désactive l'affichage. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

### Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

#### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long)
- Saisie d'une fonction
- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

#### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

#### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

### Réglages

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings (réglages).

Utiliser la touche Settings (réglages) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Une fois que l'on a sauvegardé le réglage en appuyant sur Start (mise en marche), le tableau de commande quitte «Settings» et affiche l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter le mode Settings (réglages).

### Heure du jour de l'horloge

Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Pour régler, consulter « Horloge 12/24 heures » de cette section. Vérifier que le four et la minuterie sont éteints.

1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages). Après 3 secondes, « SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE » sera affiché.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).

- Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).
- Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
- Appuyer sur MISE EN MARCHÉ.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Commande de décalage de température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

#### Ajustement de la température du four :

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « TEMP OFFSET » soit affiché.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
- Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5°F (3°C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5°F (3°C). L'intervalle d'ajustement est entre -30°F et +30°F (-18°C à 18°C).
- Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

#### Pour modifier :

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « UNITÉ TEMP » soit affiché.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
- Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « ALL SOUNDS » (tous les signaux) s'affiche.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
- Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « CYCLE TONE END » (fin du signal de programme) s'affiche.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
- Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « REMINDER TONE » (signal de rappel) s'affiche.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
- Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « KEY PRESS TONE » (signal de pression sur une touche) s'affiche.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
- Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Timbre des signaux sonores

Règle la hauteur du signal sonore à bas ou élevé.

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « TONE PITCH » (tonalité) s'affiche.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
- Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Mode de démonstration

**IMPORTANT :** Destinée au personnel en magasin, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer les éléments chauffants. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « DEMO MODE » (mode de démonstration) s'affiche.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
- Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

## Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « 12-HR SHUT-OFF » (arrêt au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

## Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « 12/24 HR » s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et l'afficheur n'indique pas les messages ou les changements de température.

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.

### Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur 7-8-9-6.  
« SABBATH ON » (mode Sabbat activé) ou « SABBATH OFF » (mode Sabbat désactivé) et « PRESS START TO ENTER » (appuyer sur Start pour confirmer) apparaissent sur l'affichage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'état affiché.
4. Fermer la porte du four. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.

**REMARQUE :** Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (mode Sabbat activé) à « SABBATH OFF » (mode Sabbat désactivé).

---

## Langue du texte inscrit sur l'affichage

Les options de langue sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « LANGUAGE » (langue) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

---

### Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).  
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur « 7 ». « Sab » apparaît sur l'affichage.

### Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.  
**REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

### Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière.

---

## Papier d'aluminium

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

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

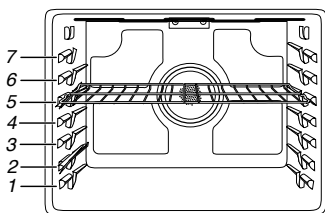
### Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

### Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.

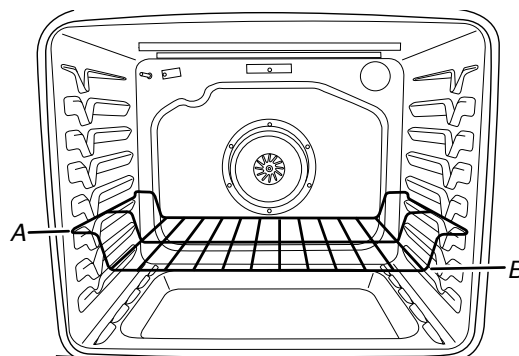


Le four présente 7 positions possibles pour une grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien souple à l'intérieur, utiliser une grille en position 7. On doit cuire le 1er côté pendant environ 2½ à 3½ minutes. On doit cuire le 2e côté pendant environ 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au grill.

\*Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3  
B. Aliments en position 2

**IMPORTANT :** Ces positions de grille sont pour les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

### Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5 pour la cuisson ordinaire.

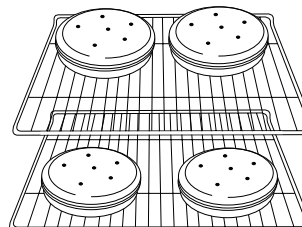
Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 5; ou 3 et 6.

Cuisson sur 3 grilles (pour convection véritable uniquement) : Utiliser les positions de grille 1, 4 et 7; ou 2, 4 ou 6.

### Cuisson au four de biscuits et de gâteaux à étages sur 2 grilles

#### Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour un résultat optimal avec la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) avec les grilles 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



#### Cuisson au four de biscuits

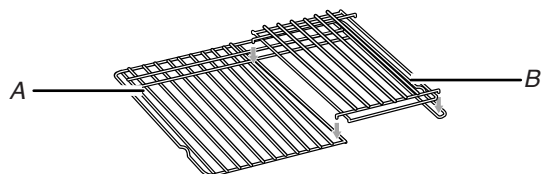
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) et les positions de grilles 2 et 5.

## Grille de four en deux pièces (sur certains modèles)

### Grille en deux pièces à section amovible

La grille en deux pièces à section amovible maximise l'espace. Lorsque les deux pièces sont reliées, elles forment une grille pleine largeur. La section amovible peut également être enlevée pour faire de la place pour des gros aliments tels qu'une dinde ou des mets en sauce. Ne pas placer plus de 25 lb (11,3 kg) sur la grille en deux pièces.

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

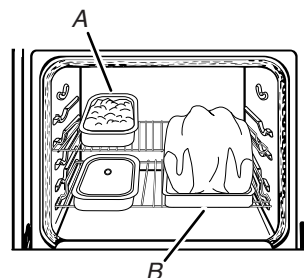


A. Grille en deux pièces  
B. Section amovible

Il est possible de commander une grille en deux pièces. Voir la section « Accessoires » pour commander.

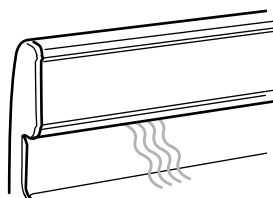
### Utilisation des grilles :

1. Placer une grille pleine largeur dans la section inférieure du four et placer la grille en deux pièces au-dessus.
2. Placer les gros aliments sur le côté droit de la grille pleine largeur.
3. Placer les plats couverts plus profonds sur le côté gauche de la grille pleine largeur.
4. Placer les plats peu profonds sur la grille en deux pièces.
5. À la fin de la cuisson, retirer les aliments lentement.



A. Placer les plats peu profonds sur la grille en deux pièces  
B. Gros article placé sur le côté droit de la grille pleine largeur

## Évent du four



L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

## Cuisson au four et rôtissage

### Système de gestion de la température ACCUBAKE®

Le système ACCUBAKE® contrôle électroniquement les niveaux de chaleur du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

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

### Préchauffage

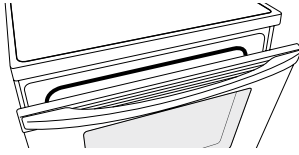
Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100°F (38°C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage. Le temps nécessaire pour préchauffer le four à 350°F (177°C) est d'approximativement 10 à 15 minutes, selon le modèle. Les facteurs qui peuvent influencer la durée de préchauffage incluent la température ambiante, la température de départ du four et le nombre de grilles de four installées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four.

### Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) et suivre les instructions du panneau de commande du four, ou appuyer tout simplement sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) si le préchauffage a déjà commencé. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four et doit seulement être utilisé pour une cuisson qui utilise une seule grille. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

## Cuisson au grill

Laisser la porte ouverte à la position de butée du grill à 4" (10,2 cm) pour assurer une température de cuisson au grill adéquate. Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.



**REMARQUE :** Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Le changement de température lors de la cuisson au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du grill est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de grill plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au grill. Consulter la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au grill s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

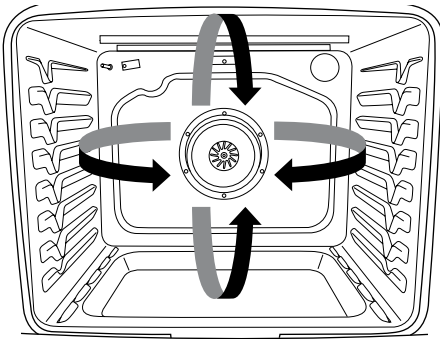
■ Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section « Accessoires » pour plus d'informations.

## Cuisson par convection

La cuisson par convection TimeSavor™ Plus fait fonctionner le brûleur de cuisson au four, le brûleur de cuisson au grill et les éléments de convection par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

**IMPORTANT :** La cuisson à convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps. Cette cuisinière réduit automatiquement les températures réglées du four de 25°F (15°C) pour la cuisson à convection.



Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au grill et cuisson par convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

**REMARQUE :** La porte du four doit être fermée pour la cuisson au grill par convection.

### Cuisson par convection TimeSavor™ Plus

Pour la cuisson au four, la cuisson au grill ou le rôtissage par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La commande réduit automatiquement la température réglée du four de 25°F (15°C).

### Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Rôtissage par convection : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Cuisson au grill par convection : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

## Durée de cuisson

### ⚠ 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.**

### Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou appuyer une fois sur CONVECT (cuisson par convection) pour la cuisson au four par convection ou deux fois sur CONVECT pour le rôtissage par convection.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

### Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou appuyer une fois sur CONVECT (cuisson par convection) pour la cuisson au four par convection ou deux fois sur CONVECT pour le rôtissage par convection.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.

7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

## ENTRETIEN DE LA CUSINIÈRE

### Programme de nettoyage

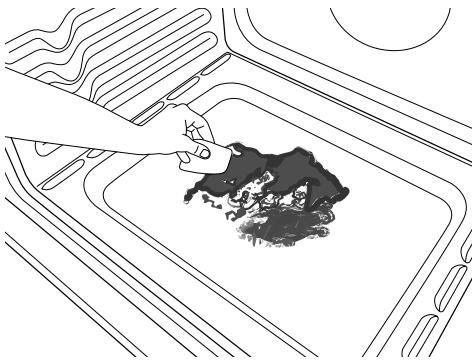


La technologie AquaLift® est une formule de nettoyage innovante qui utilise l'eau et la chaleur pour désincruster les traces de renversements du four en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage à faible niveau de chaleur représente une alternative inodore aux options traditionnelles d'auto-nettoyage.

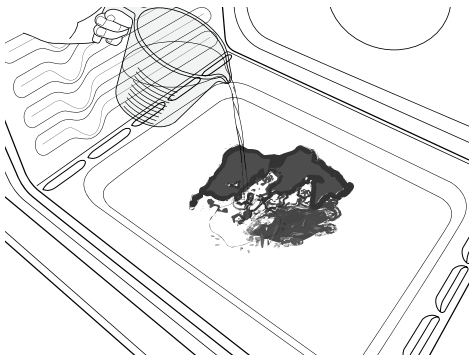
Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200°F (93°C), « OVEN COOLING » (refroidissement four) ou « HOT » (chaud) apparaît sur l'affichage et le programme de nettoyage à la vapeur ne s'active pas avant que la cavité ait refroidi.

#### Nettoyage :

1. Retirer tous les accessoires et grilles de la cavité du four. Essuyer les saletés. Utiliser une spatule en plastique pour enlever les aliments faciles à enlever.

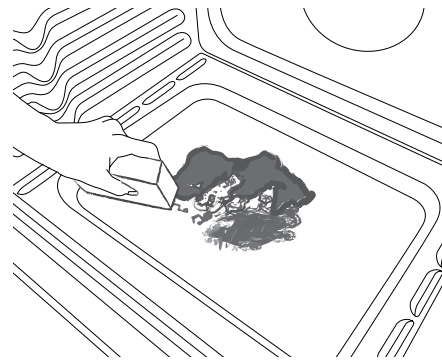


2. Verser 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de produits chimiques ou d'autres additifs avec l'eau. Ne pas ouvrir la porte du four durant le programme de nettoyage. L'eau au fond du four est chaude.

3. Appuyer sur AQUALIFT SELF-CLEAN (autonettoyage AquaLift) puis START (mise en marche) sur le tableau de commande du four.
4. Prévoir 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement du four. Un bip retentit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) à la fin du programme. On peut appuyer sur CANCEL (annulation) à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.
6. Retirer l'excédent d'eau et les saletés désincrûstées avec une éponge ou un linge une fois le programme de nettoyage terminé. La plupart de l'eau initiale contenue dans 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau dans le fond du four pour faciliter le nettoyage.



7. Utiliser une éponge douce ou un grattoir en plastique pour éliminer les saletés qui restent. On peut faire fonctionner d'autres programmes de nettoyage pour favoriser l'élimination des saletés tenaces.

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de nettoyeurs à four. L'utilisation de produits chimiques, y compris de nettoyeurs commerciaux pour four ou de tampons à récurer métalliques peuvent endommager définitivement la surface en émail de l'intérieur du four.

#### REMARQUE :

- La cuisinière doit être d'aplomb afin que toute la surface du fond de la cavité du four soit recouverte par l'eau au début du programme de nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. Une eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.
- Avant d'éliminer l'excédent d'eau et les saletés désincrûstées à la fin du programme de nettoyage, insérer un chiffon ou un essuie-tout entre le bord inférieur de la porte du four et le châssis avant pour empêcher l'eau de couler sur l'avant de la cuisinière et sur le plancher.



- De la saleté qui aura adhéré pendant plusieurs programmes de cuisson sera plus difficile à éliminer avec le programme de nettoyage.
- Une éponge douce ou un tampon à récurer de type doux (sans nettoyeur) peut être efficace pour le nettoyage des parois de la cavité du four, de la porte et du fond du four lorsque les saletés sont difficiles à nettoyer. Pour des résultats optimaux, humidifier le tampon ou l'éponge avant utilisation.
- Faire fonctionner un programme de nettoyage supplémentaire pour les saletés tenaces.
- Un nettoyeur pour appareils ménagers de cuisine affresh® et un nettoyeur pour table de cuisson affresh® peuvent être utilisés pour nettoyer le fond du four, ses parois et sa porte lorsque le four a terminé le programme de nettoyage et que sa température est redevenue ambiante. Si l'on utilise le nettoyeur pour table de cuisson affresh®, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée. Pour commander des pièces, voir la section « Accessoires ».

- On peut obtenir des ensembles de nettoyage à technologie AquaLift® supplémentaires en commandant la pièce numéro W10423113RP. Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.
- Pour de l'aide sur la technologie AquaLift®, composer le 1 877 258-0808, ou visiter notre site Web sur <http://whr.pl/aqualift>.

## 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 figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

### SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES

(sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur à vitre, nettoyeur doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :  
Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyeur affresh® pour cuisine et appareils ménagers - pièce numéro W10355010 (non fourni) :  
Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyeur pour acier inoxydable affresh® - pièce numéro W10355016 :  
Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.
- Détergent liquide ou nettoyeur tout usage :  
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

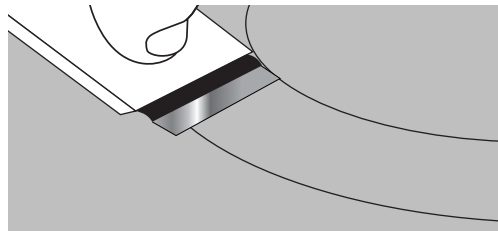
Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

### VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

#### Méthode de nettoyage :

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

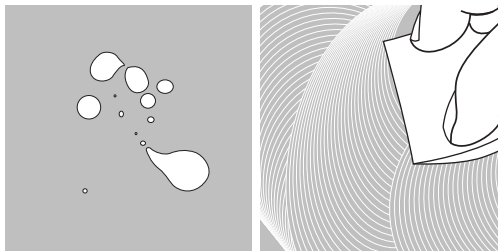
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



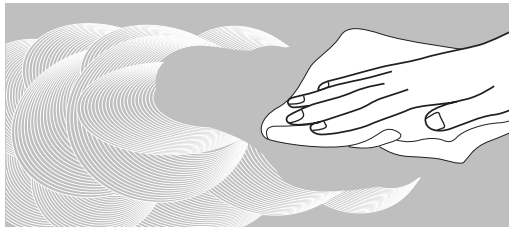
- Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyeur pour table de cuisson affresh® sur les zones concernées.



- Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
  - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.
3. Faire briller avec un chiffon ou essuie-tout propre et sec.



- Répéter éventuellement les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage des tables de cuisson est disponible à la commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus à nettoyer les tables de cuisson

Voir la section "Accessoires" pour obtenir les numéros de pièces et les renseignements sur le processus de commande.

### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.

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

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

#### Méthode de nettoyage :

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

### TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

#### 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 directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers - pièce numéro W10355010 (non fourni) :  
Voir la section « Accessoires » pour plus de renseignements.

### GRILLES DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

### TIROIR DE REMISAGE OU TIROIR-RÉCHAUD

(sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir de remisage ou le tiroir-réchaud est froid et vide avant le nettoyage.

#### Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

### CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement la technologie AquaLift® pour nettoyer les renversements dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

#### Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage :  
Voir « Programme de nettoyage » d'abord.

## Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position off (arrêt).

### Remplacement :

1. Débrancher l'appareil 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 la retirer de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher l'appareil ou reconnecter la source de courant électrique.

## DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consultez la page de garantie de ce manuel et balayez le code QR avec votre appareil mobile, ou visitez le site Internet [http://www.whirlpool.com/product\\_help](http://www.whirlpool.com/product_help).

Il est possible d'adresser vos commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux États-Unis :

Whirlpool Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

N'oubliez pas d'indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

### Utilisation

PROBLÈME :	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>Rien ne fonctionne</b>	Le cordon d'alimentation électrique est débranché.	Brancher sur une prise reliée à la terre.
	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	La cuisinière est en mode Sabbath.	Voir la section « Mode Sabbath ».
<b>La table de cuisson ne fonctionne pas</b>	Le bouton de commande est mal réglé.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	La cuisinière est en mode de démonstration.	Le mode de démonstration va désactiver l'élément de zone de maintien au chaud. Voir « Mode de démonstration » dans la section « Commandes électroniques du four ».
<b>Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson</b>	Ustensiles de cuisson n'ayant pas la bonne taille.	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) hors de la zone de cuisson.
<b>La cuisson ne produit pas les résultats escomptés</b>	Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect.	Voir la section « Utilisation de la table de cuisson ».
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	La commande électronique du four est mal réglée	Voir la section « Commandes électroniques du four ».
	Delay Start (mise en marche différée) est réglée.	Voir la section « Durée de cuisson ».
	Le verrouillage des commandes du four est réglé.	Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes à la section « Guide des caractéristiques ».
	La cuisinière est en mode de démonstration.	Le mode démonstration désactivera tous les éléments chauffants. Voir « Mode de démonstration » dans la section « Commandes électroniques du four ».
<b>Le ventilateur de convection ne fonctionne pas</b>	La porte est ouverte.	Fermer la porte du four. Voir la section « Cuisson par convection ».
<b>La température du four est trop élevée ou trop basse</b>	Il faut ajuster le calibrage de la température du four.	Voir « Commande de température du four » dans la section « Commandes électroniques du four ».
	La température a été changée en Fahrenheit ou Celsius.	Voir « Fahrenheit et Celsius » dans la section « Commandes électroniques du four ».
<b>Les témoins lumineux du four clignotent</b>	Dépannage nécessaire (les témoins lumineux du four clignotent).	Voir « Affichage des commandes » dans la section « Commandes électroniques du four ». Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

<b>PROBLÈME :</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
<b>Des messages s'affichent</b>	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante).	Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche « Clock » (horloge) à la section « Guide des caractéristiques ».
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro).	Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir « Affichage des commandes » dans la section « Commandes électroniques du four ». S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>Des dépôts minéraux se forment au fond du four après le programme de nettoyage</b>	L'eau du robinet a été utilisée durant le programme de nettoyage.	Utiliser de l'eau distillée ou filtrée pour le programme de nettoyage. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre.
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Les dépôts minéraux s'accumulent sur les surfaces sèches du fond du four durant le programme de nettoyage. Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre.
<b>La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus</b>	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
	Le réglage de température était incorrect.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	La température du four est mal calibrée.	Voir « Commande de température du four » dans la section « Commandes électroniques du four ».
	Le four n'a pas été préchauffé.	Voir la section « Cuisson au four et rôtissage ».
	Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée.	Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson au four.	Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
	La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés.	Diminuer la température du four de 25°F (15°C), ou déplacer la grille plus haut dans le four.
	Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs.	Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.
	Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée.	Ajuster la durée de cuisson.
	La porte du four n'a pas été fermée.	Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer.
	La porte du four a été ouverte durant 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.
	La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
Les croûtes de tarte brunissent trop tôt.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.	
L'échelle de température a été changée de Fahrenheit à Celsius.	Les aliments sont trop cuits ou brûlés même aux basses températures. Voir « Fahrenheit et Celsius » dans la section « Commandes électroniques du four ».	

# ACCESSOIRES

Aux É.-U., pour les accessoires, consulter notre site Web [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) ou nous contacter au 1 800 253-1301.

## **Nécessaire complet de nettoyage pour table de cuisson**

(modèles avec vitrocéramique)  
(comprend le nettoyant, le protecteur, l'applicateur pour protecteur, le grattoir et les tampons nettoyeurs)  
Commander la pièce n° 31605

## **Protecteur de table de cuisson**

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce n° 31463A

## **Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®**

(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce n° W10355049

## **Nettoyant pour table de cuisson affresh®**

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce n° W10355051

## **Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson**

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce n° W10391473

## **Nettoyant pour acier inoxydable affresh®**

(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce n° W10355016

## **Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®**

Commander la pièce n° W10355010

## **Ensemble de nettoyage pour four à technologie AquaLift®**

Commander la pièce n° W10423113RP

## **Grattoir pour table de cuisson**

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce n° WA906B

## **Nettoyant et poli pour granit**

Commander la pièce n° W10275756

## **Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz**

Commander la pièce n° 31617A

## **Plaque à frire Gourmet**

Commander la pièce n° W10432539

## **Grille de four plate standard**

Commander la pièce n° W10551060

## **Grille de four en deux pièces**

Commander la pièce n° 4396927

## **Grille à capacité maximale**

Commander la référence W10289145

## **Lèchefrite et grille en porcelaine**

Commander la pièce n° 4396923

## **Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure**

Commander la pièce n° W10123240

# GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

## SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.whirlpool.ca>.

2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

**Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool**

**Aux É.-U., composer le 1-800-253-1301. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.**

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



<http://www.whirlpool.ca>

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

### CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Whirlpool") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Whirlpool non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

**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**

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

---

**EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE**

Whirlpool décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Whirlpool ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

---

**LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS**

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables 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 l'autre.

---

11/14

