



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À DOUBLE FOUR

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). Au Canada, enregistrez la cuisinière sur [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouvez les numéros de modèle et de série sur les plaques signalétiques. Les plaques signalétiques se situent derrière le tableau de commande. Il est possible de les voir en faisant pivoter les plaques signalétiques vers le haut.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série du produit \_\_\_\_\_

## Table des matières

<b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE .....</b>	<b>20</b>
La bride antibasculement.....	20
<b>GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES.....</b>	<b>23</b>
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON .....</b>	<b>26</b>
Ustensiles de cuisson .....	28
Mise en conserve à la maison.....	28
<b>UTILISATION DU FOUR.....</b>	<b>29</b>
Commandes électroniques du four .....	29
Maintien au chaud.....	30
Mode Sabbat.....	31
Papier d'aluminium .....	31
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four .....	31
Évent du four .....	32
Cuisson au four et rôtissage .....	32
Cuisson au gril.....	33
Cuisson par convection - four inférieur .....	33
Durée de cuisson .....	33
<b>ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE.....</b>	<b>34</b>
Programme d'autonettoyage .....	34
Nettoyage à la vapeur .....	35
Nettoyage général .....	35
Lampes des fours .....	36
<b>DÉPANNAGE.....</b>	<b>37</b>
<b>ACCESSOIRES .....</b>	<b>38</b>
<b>GARANTIE.....</b>	<b>39</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.

## La bride antibasculement

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

### **! AVERTISSEMENT**

#### Risque de basculement

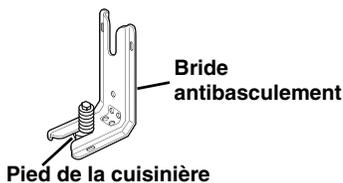
**Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.**

**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 exposerait 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.
  - Exercer 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'évent 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**

# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

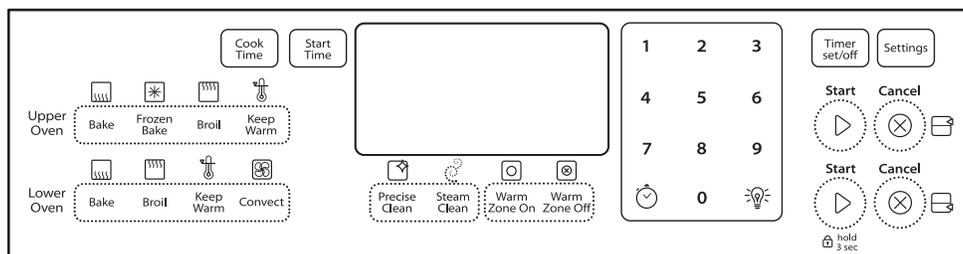
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section d'aide sur les produits à l'adresse [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

## ⚠ 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	Caractéristique	Instructions
<b>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>Appuyer sur la touche Horloge.</li> <li>Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.</li> <li>Appuyer sur la touche Horloge, START UPPER (mise en marche four supérieur) ou START LOWER (mise en marche four inférieur).</li> </ol>
<b>Lampe du four</b> 	<b>Lampe de la cavité du four</b>	<p>Alors que les portes du four sont fermées, appuyer sur la touche Lampe du four pour allumer ou éteindre les lampes. Les lampes du four s'allument à l'ouverture de la porte.</p>
<b>TIMER SET/OFF (minuterie 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>Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer "2" pour 2 minutes par exemple.</li> <li>Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. L'affichage de l'heure est rétabli à la fin du compte à rebours.</li> <li>Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur les touches Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.</li> </ol>
<b>START UPPER START LOWER (mise en marche four supérieur/ mise en marche four inférieur)</b>	<b>Démarrage de la cuisson</b>	<p>Les touches Start (mise en marche) du four supérieur et du four inférieur mettent 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 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p>
<b>CANCEL UPPER CANCEL LOWER (annulation four supérieur/ annulation four inférieur)</b>	<b>Fonction de la cuisinière</b>	<p>Les touches Cancel (annulation) du four supérieur et inférieur désactivent toutes les fonctions du four correspondant, à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.</p>

Touche	Caractéristique	Instructions
<b>BAKE UPPER BAKE LOWER (cuisson au four supérieur/ cuisson au four inférieur)</b>	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. (Four inférieur, cuisson au four sur une seule grille uniquement) Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Le préchauffage rapide démarre. <b>IMPORTANT</b> : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.</li> <li>4. (Cuisson au four sur plusieurs grilles) Appuyer sur START (mise en marche) du four souhaité. Appuyer de nouveau sur la touche START (mise en marche) du four souhaité pour annuler le préchauffage rapide.</li> <li>5. Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré pour que le changement puisse s'effectuer. <b>REMARQUE</b> : Lors de l'utilisation des deux fours, appuyer sur une touche numérique, puis suivre les instructions à l'écran pour sélectionner le four souhaité avant de saisir la température.</li> <li>6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.</li> </ol>
<b>FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé) (four supérieur uniquement)</b>	<b>Plats préparés surgelés</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer le plat sur une grille plate du four à la position 1. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". <b>REMARQUE</b> : Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée.</li> <li>2. Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)</li> <li>3. Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité.</li> <li>4. Utiliser les touches numériques pour régler la température recommandée sur l'emballage du plat.</li> <li>5. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).</li> <li>6. Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat.</li> <li>7. Appuyer sur START (mise en marche). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. <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.</li> <li>8. 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>9. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>BROIL UPPER BROIL LOWER (cuisson au gril supérieur/ cuisson au gril inférieur)</b>	<b>Cuisson au gril</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four désiré.</li> <li>2. Utiliser les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant pour régler la température souhaitée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré, et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes.</li> <li>4. Placer les ustensiles de cuisine dans le four et laisser la porte ouverte à la position de butée de cuisson au gril à 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (11,4 cm).</li> <li>5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT (convection) (four inférieur uniquement)</b>	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à ce que le mode désiré soit affiché, puis appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).</li> <li>4. Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur) pour que le changement puisse s'effectuer. <b>REMARQUE</b> : Lors de l'utilisation des deux fours, appuyer sur une touche numérique, puis suivre les instructions à l'écran pour sélectionner le four souhaité avant de saisir la température.</li> <li>5. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.</li> </ol>

Touche	Caractéristique	Instructions
<b>KEEP WARM UPPER KEEP WARM LOWER</b> (maintien au chaud four supérieur/ maintien au chaud four inférieur)	<b>Maintien au chaud</b>	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>START TIME</b> (heure de mise en marche)	<b>Mise en marche différée</b>	La touche Start Time (heure de mise en marche) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. L'heure de mise en marche ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.  Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
<b>COOK TIME</b> (durée de cuisson)	<b>Cuisson minutée</b>	La fonction de durée de cuisson 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.  Pour régler une durée de cuisson ou une durée de cuisson différée, voir la section "Durée de cuisson".  <b>REMARQUE :</b> Lors de l'utilisation des deux fours, appuyer sur une touche numérique, puis suivre les instructions à l'écran pour sélectionner le four souhaité avant de saisir la température.
<b>WARM ZONE ON/OFF</b> (zone de maintien au chaud marche/arrêt)	<b>Zone de maintien au chaud</b>	Appuyer sur WARM ZONE ON (zone de maintien au chaud activée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson. Appuyer sur START (mise en marche).  Appuyer sur WARM ZONE OFF (zone de maintien au chaud désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
<b>PRECISE CLEAN</b> (nettoyage de précision)	<b>Programme d'autonettoyage</b>	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
<b>START LOWER hold 3 sec.</b> (mise en marche four inférieur appuyer pendant 3 sec.)	<b>Verrouillage des commandes du four</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que les fours et les minuteries sont désactivés.</li> <li>2. Appuyer sans relâcher sur START LOWER (mise en marche four inférieur) pendant 3 secondes.</li> <li>3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et "TABLEAU DE COMMANDE VERROUILLÉ" s'affiche.</li> <li>4. Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque le tableau de commande est verrouillé.</li> </ol>
<b>SETTINGS</b> (réglages)	<b>Fonctions d'utilisation du four</b>	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

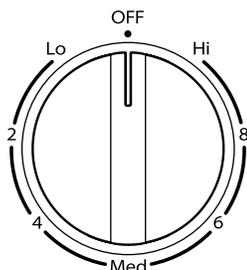
## **⚠ AVERTISSEMENT**



### 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 sur n'importe quelle position entre Hi (élevé) et Lo (bas). Pousser et tourner le bouton jusqu'au réglage choisi.

**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.

## Vitrocéramique

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

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. Nettoyant pour table de cuisson affresh® et le 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 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 irrémédiablement la surface de la table de cuisson et pour faciliter l'élimination des salissures, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour éliminer toutes les salissures.

- 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 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.

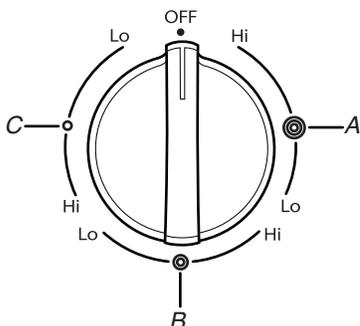
## Témoin lumineux de surface chaude

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

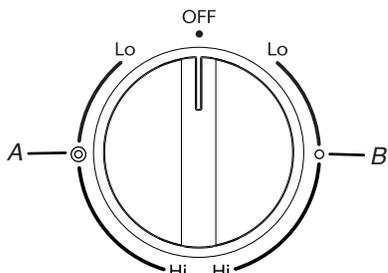
L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et 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

### Élément de cuisson à double zone

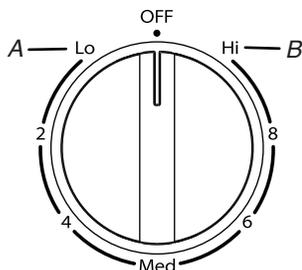
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément extérieur; elle est recommandée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



A. Double  
B. Simple

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

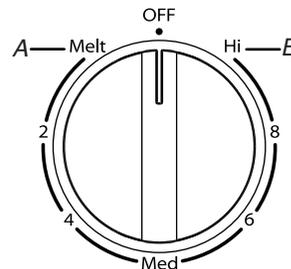
L'élément d'ébullition rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations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



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

### Élément Melt (faire fondre)

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 (chauffage élevé) 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 (chauffage élevé)

### Élément de 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 préserver la qualité des aliments est d'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). En revanche, le témoin de zone chaude de la table de cuisson reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

- 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).

## Ustensiles de cuisson

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

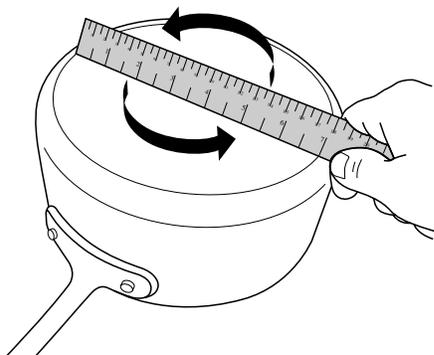
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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 les surfaces.

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 gril.

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 ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.

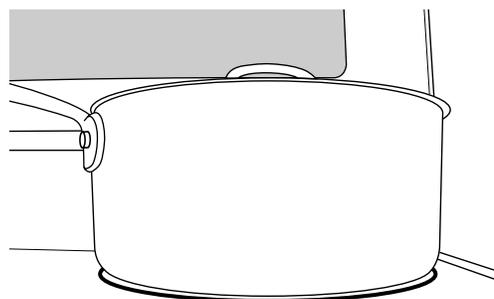


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

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>

Ustensile	Caractéristiques
<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>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</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 1/2" (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. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (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 autoclaves 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 de mise en conserve à la maison. Les entreprises 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, ou 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 lorsqu'il est mis en marche 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.

### Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

#### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long).
- Minuteur de cuisine (signal sonore long avec signal sonore de rappel chaque minute)
- Fonction entrée.
- 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 (avec signal sonore de rappel chaque minute)

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

### Réglages

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées 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 caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manoeuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour sortir du mode Settings (réglages).

### 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.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

### 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.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND" (signaux sonores) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

### Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore sur bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND VOLUME" (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

### Signal sonore de fin de programme

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "END TONE" (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

### Signaux sonores d'appui sur une touche

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "KEYPRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

### Désactivation des signaux sonores de rappel

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HOUR" (horloge 12/24 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## 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 AUTO OFF" (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## 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. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche numérique pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Commande de la 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 (chaud) ou dans l'autre (froid) 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 four précédent, 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 :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP CALIB" (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche. Appuyer sur la touche "1" pour passer du four supérieur au four inférieur et inversement.
3. Appuyer sur START UPPER (mise en marche four supérieur) ou START LOWER (mise en marche four inférieur) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre 10 secondes pour que l'affichage change ou appuyer sur START UPPER (mise en marche four supérieur) ou START LOWER (mise en marche four inférieur), puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température par tranches de 5°F (3°C), ou appuyer sur la touche "6" pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
5. Appuyer sur START UPPER (mise en marche four supérieur) ou START LOWER (mise en marche four inférieur).
6. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Mode démo

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "DEMO MODE" (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Mode d'économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) désactive l'affichage pour réduire la consommation d'énergie. Le réglage sera activé après plusieurs minutes d'inactivité. On peut utiliser n'importe quel mode avec la cuisinière dans le mode d'économie d'énergie en appuyant sur la touche souhaitée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ENERGY SAVE" (économie d'énergie) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## 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.**

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

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

### Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

**REMARQUE :** Lors de l'utilisation d'un seul four, la température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné.

Lors de l'utilisation des deux fours, appuyer sur une touche numérique, puis suivre les instructions à l'écran pour sélectionner le four souhaité. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée, puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné.

3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
4. Placer les aliments dans le four.

- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
- Retirer les aliments du four.

**Pour annuler la fonction de maintien au chaud :**

- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré.
- Retirer les aliments du four.

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

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 les affichages n'indiquent pas 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 du four ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

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

- Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH".
- Appuyer sur la touche 1. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
- Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour sauvegarder les réglages et quitter pour afficher l'heure.

**REMARQUE :** Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

**Activation du mode Sabbat :**

- Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
- Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.  
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. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
- (Facultatif) Si le mode Sabbat doit être activé pour les deux fours, répéter les étapes 1 à 3 pour le second four.
- Appuyer sur SETTINGS (réglages). Trois signaux sonores retentissent. Ensuite, appuyer sur "7". "SAB" apparaît sur l'affichage.

**Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur un seul four uniquement) :**

- Appuyer sur la touche numérique comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

**REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on appuie sur la touche.

- Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

**Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :**

- Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
- Appuyer sur la touche numérique comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

**REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on appuie sur la touche.

- Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

**Désactivation du mode Sabbat :**

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour éteindre le(s) four(s).

## 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.

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

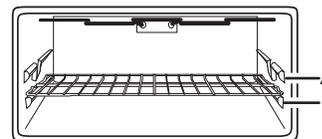
**IMPORTANT :** Afin d'éviter d'endommager irrémédiablement la finition en émail, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

### Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas l'élément de cuisson au grill en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins 1/2" (1,3 cm) entre les plats et l'élément de cuisson au grill.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir des illustrations et des tableaux suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

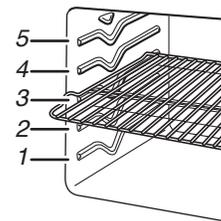
### Positions de la grille - Four supérieur



### Cuisson au four et cuisson au grill

Aliments	Position de la grille
Tous les aliments	1

### Positions de la grille - Four inférieur



Aliments	Position de la grille
Gros rôtis/volailles	1
Viandes rôties	2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	3
Viandes grillées, volaille, poisson	4
Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	5

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien souple à l'intérieur dans le four inférieur, utiliser une grille plate en position 5. Cuire le 1er côté pendant 2 1/2 à 3 1/2 minutes. La cuisson du deuxième côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au grill.

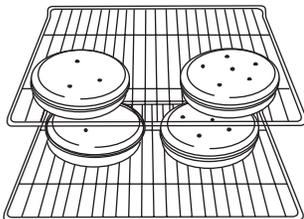
## Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 pour la cuisson ordinaire.

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 4 pour la cuisson par convection.

## Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4 avec la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection). Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



## Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

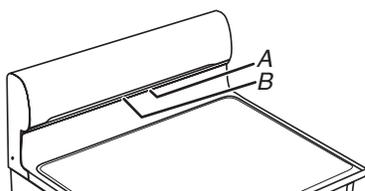
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4 avec la fonction Bake (cuisson au four).

## Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille
2	Côte à côte
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente

## Évent du four



A. Évent du four supérieur  
B. Évent du four inférieur

Les événements des fours permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements entraînerait une mauvaise circulation 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 d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

## Cuisson au four et rôtissage

### Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après l'introduction des aliments. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

### 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. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

**IMPORTANT :** La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

### Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens (chaud) ou dans l'autre (froid) du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

**REMARQUE :** Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

### Système de gestion de la température AccuBake®

Le système AccuBake® (cuisson au four de précision) contrôle électroniquement les niveaux de température 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 les 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. Cette caractéristique s'active automatiquement lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme 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.

### Technologie Frozen Bake™

La technologie Frozen Bake™ peut servir à cuire des plats préparés surgelés sans préchauffer le four et sans trop brunir les aliments. Quatre options préprogrammées de plats sont disponibles : Pizza, lasagnes, croquettes/frites et tarte. La technologie Frozen Bake™ doit être utilisée uniquement pour ce type de produit. Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. Régler la température recommandée et la durée maximale recommandée d'après les consignes de l'emballage.

Un signal sonore retentit avant la fin de la durée de cuisson pour vérifier le niveau de cuisson des aliments, puis une nouvelle fois au terme de la durée programmée. Il est alors possible à l'écran de prolonger la durée de cuisson ou de terminer le programme.

## Cuisson au grill

Pour la cuisson au grill, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Laisser la porte de four sélectionné ouverte à la position de butée du grill à 4 1/2" (114 mm) pour assurer une température de cuisson au grill adéquate. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.



**REMARQUE :** Les odeurs et la fumée sont normales lors des premières utilisations du four ou si ce dernier 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. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au grill en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de 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.

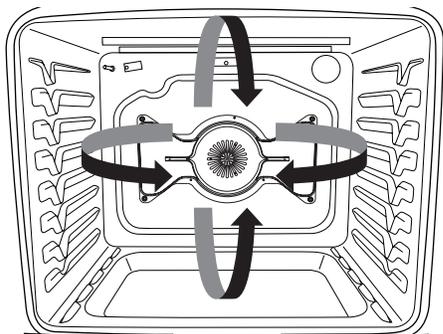
Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Accessoires".

## Cuisson par convection - four inférieur

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, 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.

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.



Avant de lancer une cuisson par convection, positionner les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

La cuisson à convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps.

## 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 le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

La température et/ou la durée peut/peuvent être ajustée(s) en tout temps en répétant les étapes 2 à 5.

**REMARQUE :** Lors de l'utilisation des deux fours, appuyer sur une touche numérique, puis suivre les instructions à l'écran pour sélectionner le four souhaité avant de saisir la température.

6. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

#### Réglage d'une cuisson minutée différée :

**REMARQUE :** La cuisson minutée différée ne peut être utilisée qu'avec un four à la fois.

1. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
2. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four.
3. 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.
4. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Keep Warm (maintien au chaud) et Frozen Bake™ (cuisson de plat surgelé).
5. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré ou COOK TIME (durée de cuisson).
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après le compte à rebours en répétant les étapes 1 à 7. Lorsqu'on réinitialise la durée et la température, on doit appuyer sur Start (mise en marche) pour le four désiré à mi-chemin entre les étapes 4 et 5 pour pouvoir continuer à effectuer des changements.

Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

9. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

# ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Programme d'autonettoyage

### **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 :** Certains oiseaux sont très sensibles 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.

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 l'évent (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.

#### Préparation de la cuisinière :

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2" (38 mm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent causer des taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

**REMARQUE :** Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

#### IMPORTANT :

- La température du four doit être inférieure à 500°F (260°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.
- On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.
- Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un ou l'autre four exécute le programme d'autonettoyage.

#### Fonctionnement du programme

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des bruits d'éclatement.

Le programme d'autonettoyage Precise Clean™ (nettoyage de précision) consiste en un nettoyage à étape unique qui a recours à des températures très élevées et brûle les saletés pour les réduire en cendres. La caractéristique Precise Clean™ (nettoyage de précision) détermine automatiquement la durée de nettoyage nécessaire en fonction du nombre de fois que le four a été utilisé depuis le dernier programme d'autonettoyage. La durée de nettoyage maximum est de 4 heures et la durée minimum est de 2 heures.

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

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

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur). Si la température est trop élevée, les portes du four restent verrouillées.

Lorsque "LOCK" (verrouillé) apparaît sur l'affichage, les portes du four ne peuvent pas être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas forcer l'ouverture des portes tant que "LOCK" (verrouillé) est affiché.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que les portes sont complètement fermées sinon elles ne se verrouilleront pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

**REMARQUE :** Seul un four peut utiliser le programme Self-Clean (autonettoyage) à la fois, et une durée de 12 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Le four est pré-réglé pour un programme d'autonettoyage de 2 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

Niveau de nettoyage	Durée de nettoyage recommandée (comprend 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (Rapide)	2 heures
2	2 heures 30 minutes
3	3 heures
4 (Rég)	3 heures 30 minutes
5	4 heures
6 (Max)	4 heures 30 minutes

#### Autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur PRECISE CLEAN (nettoyage de précision).
2. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four à nettoyer.
3. Utiliser le clavier numérique pour entrer la durée de nettoyage totale
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Les portes du four se verrouillent automatiquement.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.

5. Lorsque les fours ont complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

#### **Pour différer l'autonettoyage :**

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
2. Appuyer sur 1 ou 2 pour sélectionner le four désiré.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.
4. Appuyer sur PRECISE CLEAN (nettoyage de précision).
5. Utiliser le clavier numérique pour entrer la durée de nettoyage totale
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.  
Les portes des deux fours se verrouillent automatiquement après le compte à rebours de l'heure de mise en marche  
Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.
7. Lorsque les fours ont complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

---

## **Nettoyage à la vapeur** (sur certains modèles)

La caractéristique Steam Clean (nettoyage à la vapeur) est conçue pour un nettoyage léger du fond de la cavité du four pour les modèles dont l'élément de cuisson au four est dissimulé pour les deux fours.

Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser la caractéristique de nettoyage à la vapeur. Si la température de la cavité du four est supérieure à 100°F (38°C), "Refroid Four" apparaît sur l'afficheur et la caractéristique de nettoyage à la vapeur ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidi.

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser l'eau distillée ou filtrée.
- La caractéristique de nettoyage à la vapeur nécessite 20 minutes au total. Un signal sonore sera émis à la fin du programme.

**IMPORTANT :** L'eau qui se trouve au fond du four étant chaude, ne pas ouvrir la porte du four pendant le programme de nettoyage à la vapeur.

Pour terminer le programme, appuyer sur l'une des deux touches CANCEL (annulation) à tout moment. L'affichage de l'heure est rétabli.

#### **Conseils utiles**

- Une fois le programme de nettoyage à la vapeur termine, essuyer complètement l'eau se trouvant au fond du four avec une éponge ou un chiffon.
- Essuyer toute humidité présente dans l'intérieur du four, sur les parois latérales internes de la cavité du four et la table de cuisson.
- Utiliser une brosse à poils doux ou un ustensile de récurage en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Ceci pourra être utile pour les taches les plus tenaces.
- Il est recommandé d'utiliser une eau distillée ou filtrée car l'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur le fond du four. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre ou de jus de citron pour retirer les dépôts minéraux qui peuvent subsister après le programme de nettoyage à la vapeur.
- Si le four est très sale, utiliser le programme d'autonettoyage. Le programme de nettoyage à la vapeur peut être utilisé pour éliminer la plus grande partie des résidus et permet ainsi un autonettoyage plus efficace.

#### **Nettoyage à la vapeur :**

1. Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.
2. Appuyer sur l'option STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur).
3. Appuyer sur les touches numériques pour sélectionner le four désiré.
4. Ouvrir la porte du four sélectionné et verser 16 oz (473 mL) d'eau distillée ou filtrée au fond du four. Puis fermer la porte.
5. Appuyer sur la touche START (mise en marche) correspondant au four sélectionné.
6. Après 20 minutes, un signal sonore retentit pour signaler la fin du programme. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné pour effacer l'affichage.
7. Éliminer tout excédent d'eau avec une éponge ou un chiffon et essuyer l'intérieur du four. Au besoin, utiliser un tampon à récurer en cuivre antiéraflures pour éliminer les taches tenaces.

---

## **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 d'informations, consulter la section service à la clientèle à l'adresse [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). Au Canada, visitez notre site Web à l'adresse [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indications contraires.

---

#### **SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT** (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 :**

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :  
Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence 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 nettoyants 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 usage unique ou limité.

##### **Méthode de nettoyage :**

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® référence W10355016 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

---

#### **PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)**

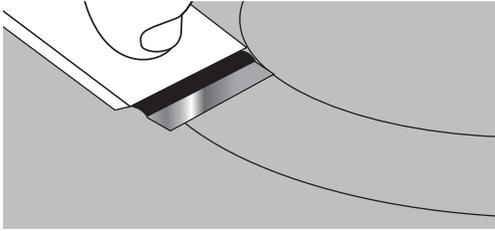
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

## VITROCÉRAMIQUE

### 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.

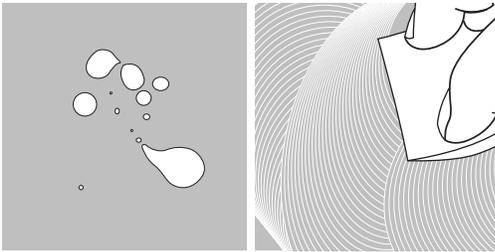
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



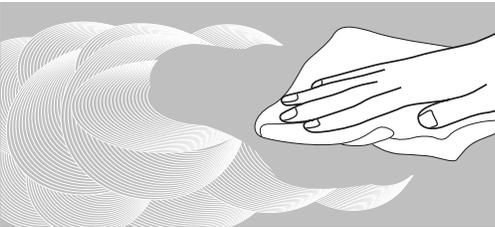
- Pour de meilleurs résultats, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à 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 nettoyant 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 de nettoyage des 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 de nettoyage des tables de cuisson

Consulter la section "Accessoires" pour les références et les informations 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 nettoyeurs 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 OFF (arrêt).

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

### Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :  
Tirer les boutons en ligne droite 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 nettoyeurs 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 pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence 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.

## CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs 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 la section "Programme de nettoyage".

## Lampes des fours

Les lampes des fours sont des ampoules standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le(s) four(s) et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position OFF (arrêt).

### Remplacement :

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

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site internet <http://www.whirlpool.com>. Au Canada, visitez notre site Web à l'adresse [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux É.-U. :

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

Au Canada :

Whirlpool Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Problème	Causes et/ ou solutions possibles
<b>Rien ne fonctionne</b>	<b>Cordon d'alimentation électrique débranché</b> : Le brancher à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. <b>Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert</b> : Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. <b>Le tableau de commande de la cuisinière affiche le code d'erreur F9 ou F9, E0</b> : Le câblage de la prise électrique du domicile peut être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.
<b>La table de cuisson ne fonctionne pas</b>	<b>Le bouton de commande n'est pas correctement engagé</b> : Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné. <b>Sur les modèles à vitrocéramique, les commandes du four sont verrouillées</b> : Voir "Control Lock" (verrouillage des commandes) dans la section "Guide des caractéristiques".
<b>Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson</b>	<b>L'ustensile de cuisson n'a pas la dimension correcte</b> : Utiliser un ustensile de cuisson d'un diamètre comparable à la surface de cuisson, à l'élément ou au 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.
<b>La cuisson ne produit pas les résultats prévus</b>	<b>Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte</b> : Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". <b>La cuisinière n'est pas d'aplomb</b> : Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
<b>L'élément de la table de cuisson s'allume et s'éteint en alternance sur le réglage élevé</b>	<b>Alternance marche/arrêt de l'élément en raison du limiteur de température</b> : Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne par intermittence pour éviter toute surchauffe de la table de cuisson.
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	<b>La mise en marche différée est activée</b> : Voir la section "Durée de cuisson". <b>Les commandes sont verrouillées</b> : Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes pour les déverrouiller. <b>La cuisinière est en mode démonstration</b> : Le mode démonstration désactivera tous les éléments chauffants. Voir "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four". <b>Réglage incorrect des commandes électroniques du four</b> : Voir la section "Commandes électroniques du four".
<b>La température du four est trop élevée ou trop basse</b>	<b>La température du four doit être ajustée</b> : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
<b>Les témoins lumineux du four clignotent</b>	<b>L'alimentation de la cuisinière vient d'être établie ou rétablie</b> : Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si les témoins lumineux clignotent toujours, appeler le service de maintenance. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
<b>Des messages s'affichent</b>	<b>Panne de courant (L'afficheur indique une heure clignotante.)</b> : Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) pour 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". <b>Code d'erreur (L'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro.)</b> : Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) 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 section "Garantie" pour des renseignements de contact.
<b>Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures</b>	<b>Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage, ou éclaboussures sur les parois et la porte du four</b> : Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Pour les salissures tenaces, utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® ou le nettoyant pour table de cuisson affresh®. Voir la section "Accessoires" et "Programme d'autonettoyage" pour plus de renseignements.

Problème	Causes et/ ou solutions possibles
<b>La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus</b>	<p><b>La cuisinière n'est pas d'aplomb</b> : Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.</p> <p><b>Le réglage de la température était incorrect</b> : Révérifier la recette dans un livre de cuisine fiable.</p> <p><b>La température du four doit être ajustée</b> : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".</p> <p><b>Le four n'a pas été préchauffé</b> : Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".</p> <p><b>Les grilles n'étaient pas placées correctement</b> : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".</p> <p><b>Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson</b> : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".</p> <p><b>Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé</b> : Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four.</p> <p><b>Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair</b> : Placer la grille plus bas dans le four.</p> <p><b>Répartition irrégulière de la pâte dans le plat</b> : Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.</p> <p><b>Durée de cuisson incorrecte</b> : Revoir la durée de cuisson.</p> <p><b>Porte du four non fermée</b> : Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte.</p> <p><b>La porte du four a été ouverte durant la cuisson</b> : L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson.</p> <p><b>La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunet trop le fond des aliments cuits au four</b> : Placer la grille plus haut dans le four.</p> <p><b>Les croûtes des tartes brunissent trop vite</b> : Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.</p>

## ACCESSOIRES

Pour les accessoires aux É.-U., consulter notre site Web [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) ou nous contacter au **1-800-253-1301**.  
 Au Canada, consulter notre site web [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) ou nous contacter au **1-800-807-6777**.

### Ensemble d'entretien de la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)  
 (comprend le nettoyant, le protecteur, son applicateur, le grattoir et les tampons à nettoyer)  
 Commander la pièce numéro 31605B

### Protecteur de table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)  
 Commander la pièce numéro 31463B

### Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)  
 Commander la pièce numéro W10355049

### Nettoyant pour table de cuisson affresh®

(modèles avec vitrocéramique)  
 Commander la pièce numéro W10355051

### Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)  
 Commander la pièce numéro W10391473

### Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)  
 Commander la pièce numéro W10355016

### Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

### Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)  
 Commander la pièce numéro WA906B

### Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

### Plaque à frire Gourmet

Commander la pièce numéro W10432539

### Grille de four en deux pièces

Commander la pièce numéro 4396927

### Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

### Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro 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