

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Manuel d'utilisation

91 cm (36 po) et 121 cm (48 po) Cuisinières au gaz naturel ou au propane professionnelles

Modèles: C2Y366, C2Y486

Table des matières

Consignes de sécurité	3	Moule à cuisson, grille et grille de rôtissage	31
Utilisant la cuisinière		Extérieur du four	32
Connexion de votre four compatible Wi-Fi	8	Intérieur du four	32
Fonctions de la cuisinière et de la table de cuisson	9	Nettoyage à la vapeur	32
Brûleurs de surface	10	Four Autonettoyant	33
Récipients pour la cuisson en surface	12	Grilles de four	34
Cuisiner au wok	11	Grille de four profil bas	35
Griddle	13	Sonde de température	35
Caractéristiques de votre four	14	Porte du four	35
Fonctions du panneau de commande et du minuteur	15	Bas du four	36
Paramètres	16	Lampes du four	37
Événements du four	18	Brûleurs rond, à induction d'air et à plusieurs anneaux	38
Papier d'aluminium et doublures de four	18	Déclencheur d'étincelles et électrodes	39
Grilles du four	18	Grilles de brûleur	39
Modes du four	20	Dalot à graisse	39
Sonde de température	26	Plaque chauffante	39
Guide de cuisson au four	28	Trucs de dépannage	40
Conseils sur les récipients de cuisson au four	28	Garantie limitée	43
Guide de cuisson pour la friture à air chaud	30	Soutien au consommateur	44
Entretien et nettoyage			
Panneau de commande et boutons	31		

Veuillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

Vous les trouverez en dessous du panneau de commande sur une étiquette signalétique visible lorsque la porte du four est ouverte.

Français

NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR CAFÉ CHEZ VOUS

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et de l'esthétique qui composent chaque appareil CAFÉ, et nous pensons que vous le serez aussi. Dans cette optique, nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure la communication de renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager CAFÉ en ligne dès maintenant. Des sites web et des numéros de téléphone utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez aussi poster la fiche de garantie pré-imprimée incluse dans l'emballage.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

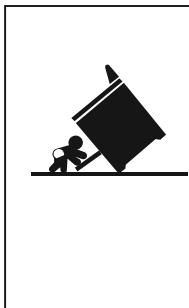
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Si les consignes du manuel ne sont pas respectées, il y a un risque d'incendie ou d'explosion et des dommages matériels, physiques et la mort.

- Ne stockez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI JE DÉTECTE UNE ODEUR DE GAZ
 - N'allumez pas l'appareil.
 - Ne touchez aucun interrupteur, n'utilisez pas de téléphone.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivez les instructions du fournisseur.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de réparation ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et ainsi perdre la vie.
- Posez la ferrure antibasculement sur le mur ou le plancher.
- Remettez la cuisinière en place en la glissant de façon que son pied s'insère dans la ferrure antibasculement.
- Insérez le pied de nouveau si vous déplacez la cuisinière.
- L'omission d'observer ces consignes peut occasionner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes

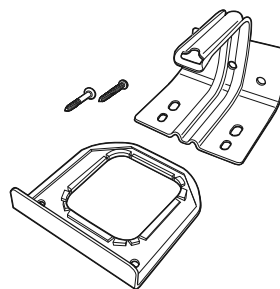
Afin de réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être correctement fixée par une ferrure antibasculement. Consultez les instructions d'installation livrées avec la ferrure pour l'information détaillée avant de tenter l'installation.

Cuisinières au gaz professionnelles

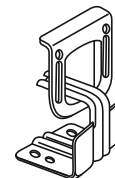
Pour vérifier si la ferrure est installée et engagée correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est engagé dans la ferrure. Sur certains modèles, on peut enlever le coup-de-pied pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, assurez-vous que la ferrure antibasculement est solidement fixée au plancher ou au mur, puis repoussez la cuisinière de façon à engager le pied de nivellement sous la ferrure antibasculement.

Si la cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par la ferrure antibasculement.

N'enlevez jamais totalement les pieds de nivellement sinon la cuisinière ne sera pas fixée par la ferrure antibasculement correctement.



Trousse de ferrure antibasculement incluse



Vue arrière

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet électroménager comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- L'installation et la mise à la terre doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Tout réglage et toute réparation devraient être réalisés par un installateur de cuisinière au gaz ou un technicien en réparation qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de cette cuisinière à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière est expédiée de l'usine prête pour une alimentation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour le gaz propane. Si nécessaire, ces conversions doivent être réalisées par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'intermédiaire qui réalise ce travail assume la responsabilité de la conversion
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de sectionnement du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire.
- Gaz et électricité : N'utilisez pas la partie d'une cuisinière sur laquelle l'élément chauffant développe un point incandescent ou démontre des signes de bris. Un point incandescent de l'élément indique que l'élément peut être défectueux et représente un risque possible de brûlures, d'incendie et d'électrocution. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien réparateur qualifié.
- Avant toute réparation, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage de la cuisinière avant d'allumer celle-ci afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Évitez de rayer les surfaces de verre. Cela pourrait causer le bris du verre. Ne cuisez pas d'aliments sur du verre brisé. Cela pourrait occasionner une décharge électrique, un incendie ou des blessures.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'électroménager est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.

⚠ ATTENTION

Ne rangez pas les articles qui attirent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière, un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour atteindre un article peut se blesser gravement.

- N'obstruez jamais les orifices d'air de la cuisinière. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour un fonctionnement avec une combustion correcte. Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière.
- Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches car des brûlures de vapeur peuvent survenir au contact des surfaces chaudes si elles sont humides. Ne laissez pas les poignées ou mitaines toucher les brûleurs de surface, les grilles de brûleurs ou les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas à l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec celui-ci; laissez d'abord le four se refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi les surfaces potentiellement chaudes, mentionnons les brûleurs, les grilles, les orifices d'air du four, les surfaces près des orifices, les fissures autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dossierers et les surfaces des tablettes en hauteur.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ (suite)

- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, sur le tiroir ou la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer et causer des blessures graves ou la mort.
- Gardez la hotte du ventilateur et les filtres à graisse propres afin de maintenir une bonne ventilation et prévenir les feux de graisse. Mettez le ventilateur en arrêt (OFF) dans l'éventualité d'un incendie ou lors de l'inflammation intentionnelle d'un spiritueux sur la table de cuisson. La soufflante en marche peut propager les flammes.

▲ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

L'omission de prendre cette précaution peut causer un incendie ou une blessure corporelle.

- Ne rangez ni n'utilisez des matières inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées ou mitaines, du linge de maison, du revêtement mural, des rideaux, des draperies, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'électroménager. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ni d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut prendre feu.

▲ AVERTISSEMENT DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES AFIN DE PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Éteignez une casserole en flammes sur un élément de surface en recouvrant la casserole complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuit ou un plateau bien plat. Utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en mettant le four à la position d'arrêt (OFF) ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, mettez le four à la position d'arrêt (OFF) et attendez que le feu cesse. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'autonettoyage peut provoquer un jaillissement de flammes dans le four. L'omission d'observer cette mise en garde peut causer des brûlures graves.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage élève la température du four à des degrés suffisants pour brûler complètement les souillures alimentaires dans le four. Suivez les instructions suivantes pour un fonctionnement sûr.

- Ne touchez pas les surfaces pendant le processus d'autonettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'autonettoyage. L'omission d'observer ces instructions peut occasionner des brûlures.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles métalliques luisantes et tous les autres ustensiles du four. Seules les grilles recouvertes de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les souillures alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dommages par la fumée.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four (OFF) et coupez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de revêtements de protection pour doubler le four ni de nettoyeurs pour le four du commerce sauf s'il est certifié que vous pouvez les utiliser dans un four à autonettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Ce joint d'étanchéité est essentiel pour garantir l'étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint d'étanchéité.
- **IMPORTANT** : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées durant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS la section de cuisson en surface de cet électroménager sans surveillance.

- **L'omission de se conformer à cet avertissement pourrait causer un incendie ou une explosion représentant un risque de dommage à la propriété, de blessure ou de décès.**
- **Dans l'éventualité d'un incendie, tenez-vous à l'écart de l'électroménager et appelez immédiatement votre service d'incendie.**

NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

- Ne laissez jamais de l'huile en cours de friture sans surveillance. Au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie pouvant se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à bain de friture lorsque c'est possible afin de surveiller la température de l'huile.
- Pour prévenir le débordement d'huile et l'incendie consécutif, utilisez une quantité d'huile minimale lorsque vous utilisez une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui comportent trop de glace.
- Utilisez une casserole d'une taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Réglez les flammes du brûleur de façon qu'elles ne dépassent pas le fond de la casserole. Des flammes trop intenses présentent un risque.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous qu'ils sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle convient à la chaleur d'une table de cuisson; certaines peuvent éclater en raison du brusque changement de température.
- Pour minimiser la possibilité de brûlure, d'allumage de matières inflammables ou de débordement, la poignée du récipient doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se trouver au-dessus des brûleurs environnants.
- N'utilisez pas un wok doté d'un anneau de support métallique. L'anneau peut emprisonner la chaleur, bloquer l'air au brûleur et présenter un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la table de cuisson. Cela peut endommager la tuyauterie de gaz aux brûleurs occasionnant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou une partie de la table de cuisson. Cela peut mener à une intoxication au monoxyde de carbone, à la surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou à un incendie.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

▲ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Este ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje ningún producto sobre la superficie de cocción, cerca de la ventilación del horno. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Utilisation de la cuisinière

Lors de sa mise en service initiale, cette cuisinière nécessite une mise à jour logicielle pour activer toutes les fonctions. Pour procéder à la mise à jour, téléchargez l'application SmartHQ et suivez les instructions de connexion de la cuisinière à votre réseau Wi-Fi domestique. Certaines fonctions ne sont disponibles qu'en passant par l'application SmartHQ. Pour plus de renseignements sur la méthode de connexion, reportez-vous à la section « Connexion Wi-Fi et contrôle à distance » de ce manuel.

CONNEXION DE VOTRE CUISINIÈRE COMPATIBLE WI-FI

Votre cuisinière est conçue pour vous procurer une communication bidirectionnelle entre votre électroménager et un appareil intelligent. Grâce à l'application mobile SmartHQ, vous serez en mesure de contrôler les fonctions essentielles de la cuisinière telles que le réglage de la température et du mode de cuisson à l'aide d'une tablette ou d'un téléphone intelligent.*

Ce dont vous aurez besoin

Votre cuisinière utilise votre réseau WI-FI domestique pour communiquer entre l'électroménager et votre appareil intelligent. Pour configurer votre cuisinière, vous devez recueillir certains renseignements :

1. Chaque cuisinière dispose de renseignements sur l'appareil connecté, incluant un nom de réseau et un mot de passe. Il s'agit des deux renseignements importants dont vous avez besoin pour connecter votre électroménager. Cette information se trouve dans le menu des paramètres Wi-Fi sur l'écran de l'appareil.
2. Préparez votre tablette ou votre téléphone intelligent en vue d'accéder à l'Internet et de télécharger des applications.
3. Vous devez connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi domestique. Ayez ce mot de passe à portée de la main lors de la configuration de votre cuisinière.

Connexion de votre cuisinière

1. Sur votre tablette ou votre téléphone intelligent, visitez **Cafeppliances.ca/connect** pour en savoir davantage sur les fonctions de connexion d'électroménagers et pour télécharger l'application mobile SmartHQ.
2. Suivez les instructions de l'application pour connecter votre cuisinière.
3. Une fois la procédure terminée, l'icône de connexion s'allumera si la connexion est réussie.
4. Si l'icône ne s'allume pas, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si le problème persiste, composez le 800.220.6899 et demandez de l'aide concernant la connectivité sans fil de votre cuisinière.

Pour connecter des appareils intelligents supplémentaires, répétez les étapes 1 et 2.

Notez que toute modification ou remplacement du dispositif de communication à distance de cette cuisinière qui n'est pas explicitement approuvé(e) par le fabricant peut annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

*Des appareils Apple ou Android compatibles et un réseau Wi-Fi domestique sont requis.

ÉQUIPEMENT COMMANDÉ À DISTANCE

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de cet équipement est assujéti aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable; et (2) cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

L'équipement de communication sans fil installé dans cette table de cuisson a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour :

(a) assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien en radio-télévision pour obtenir de l'aide.

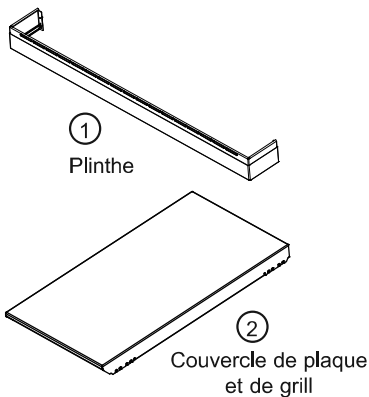
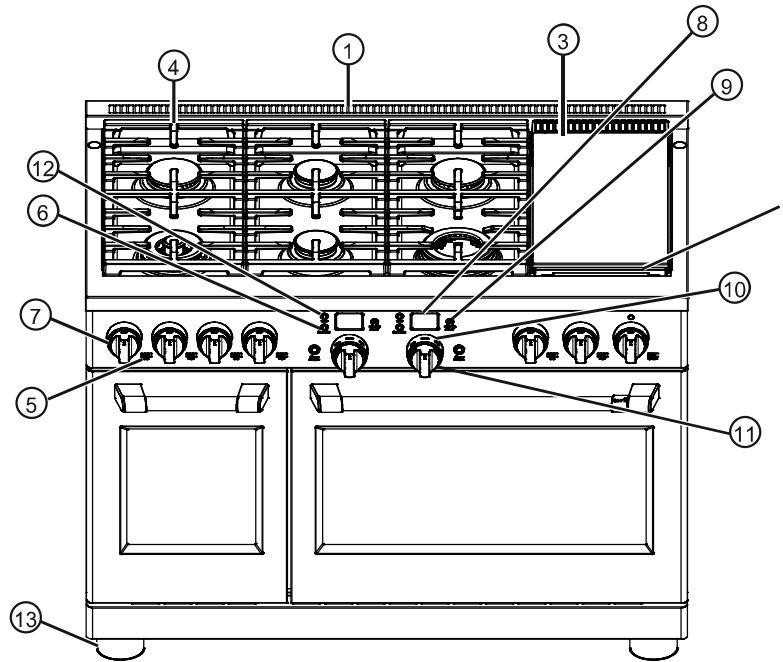
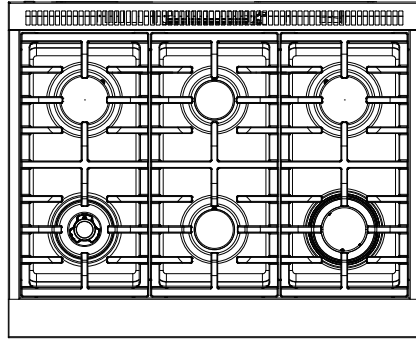
(b) accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Notez que tout changement ou toute modification de l'équipement de communication sans fil qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

Utilisation de la cuisinière

FONCTIONS DE LA CUISINIÈRE

(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).



	Index des fonctionnalités	Page
1	Évents du four	18
2	Dalot à graisse (sur certains modèles)	39
3	Grilles de brûleur de table de cuisson	13, 39
4	Grilles de brûleur de table de cuisson	12,39
5	Indicateur d'emplacement de brûleur	
6	Lampe du four	15, 37
7	Bouton de commande de brûleur	10, 11, 31
8	Écran du four	15
9	Mini-bouton (pour sélectionner PROBE, TIMER et Paramètres)	15, 16
10	Bouton de sélection de mode	15, 20, 31
11	Bouton Température du four	15, 20, 31
12	Minuteur	15, 16
13	Système d'équilibrage (4)	

	Accessoires en option	Page
1	Plinthe	
2	Couvercles de plaque et de grill (sur certains modèles)	

Utilisation de la cuisinière

EN CAS DE PANNE DE COURANT

Dans l'éventualité d'une panne de courant, il devient impossible de commander le four et il ne faut pas tenter de le faire. Toutefois, on peut allumer les brûleurs de surface à l'aide d'une allumette. En usant d'une extrême prudence, tenez une

allumette allumée près des orifices en dessous du chapeau du brûleur de surface, puis tournez lentement le bouton jusqu'à la position LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs de surface fonctionneront normalement.

BRÛLEURS DE SURFACE

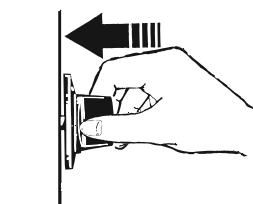
Allumage d'un brûleur de surface

⚠ AVERTISSEMENT Il faut utiliser les brûleurs uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'un récipient (casserole, poêlon, etc.) de cuisson. Les flammes de brûleur non recouvertes par un ustensile de cuisson présentent un risque d'incendie ou d'inflammation de vêtement. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés du récipient de cuisson. L'omission d'observer cette directive peut occasionner des blessures graves.

Assurez-vous que tous les brûleurs se trouvent au bon emplacement et complètement assemblés avant de tenter d'utiliser un brûleur quelconque.

Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Poussez le bouton et tournez-le jusqu'à la position LITE (allumage).

Vous entendrez un clic, c'est-à-dire le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur. Lorsqu'un brûleur est tourné à LITE, tous les brûleurs vont produire une étincelle. La production d'étincelles se poursuivra aussi longtemps que le bouton se situera à LITE. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.



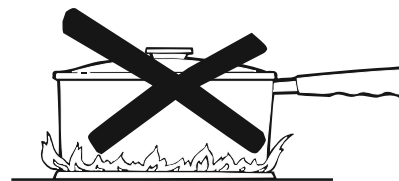
Pousser le bouton de commande et tourner jusqu'à la position LITE.

Rallumage automatique

Les brûleurs de cette cuisinière se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint.

Sélection de la taille de flamme

Regardez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsqu'un chauffage rapide est désiré, la taille de la flamme doit correspondre à la taille du récipient de cuisson que vous utilisez. Les flammes plus grandes que le bas du récipient ne chaufferont pas plus rapidement et elles peuvent s'avérer dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour le récipient

Utilisation des brûleurs de surface

REMARQUES :

- Ne faites pas fonctionner le brûleur durant une longue période sans récipient de cuisson sur la grille. Le fini de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.
- Ne tentez pas de démonter un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Vous risquez d'endommager le produit.

- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de mettre votre main, une poignée ou des agents nettoyants sur ceux-là.

Le dessus de votre cuisinière est doté de brûleurs au gaz scellés qui procurent commodité, facilité de nettoyage et flexibilité pour un large éventail d'utilisations de cuisson.

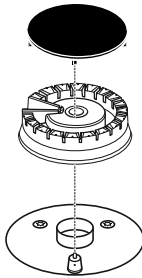
Utilisation de la cuisinière

BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

Types de brûleurs de surface

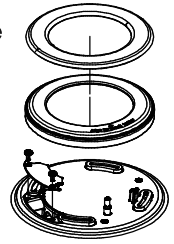
Brûleur rond

Utilisez ce brûleur pour les cuissons générales. Utilisez des tailles de récipient de cuisson qui correspondent aux flammes.



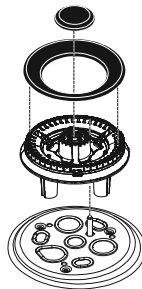
Brûleur à induction d'air

Utilisez ce brûleur à combustion interne efficace pour les récipients de taille moyenne et grande et la cuisson au wok sauf pour la cuisson à feu doux des aliments délicats.



Brûleur à plusieurs anneaux :

Utilisez ce brûleur pour les grands récipients ou les plats à mijoter.



Brûleur à induction d'air

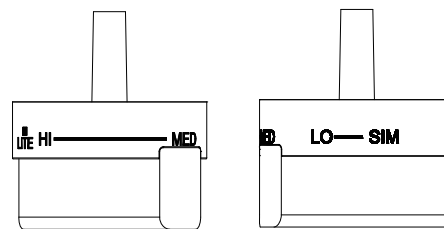
Le brûleur à induction d'air utilise un patron de flammes interne qui génère une chaleur plus efficace, et plus uniforme dans le bas du récipient. Il est idéal pour les récipients de taille moyenne et grande et la cuisson au wok sauf pour les aliments délicats.

Les brûleurs à induction d'air génèrent le plus de chaleur à la position de chauffage maximal puis réduisent la chaleur à mesure que vous tournez vers la position de mijotage. Le brûleur est livré avec un chapeau de cuivre émaillé et un chapeau émaillé noir si l'on préfère.

Brûleur à plusieurs anneaux

Le brûleur à plusieurs anneaux est doté de deux groupes d'anneaux, intérieur et extérieur. Pour les grands récipients, activez tous les anneaux en réglant le brûleur entre Hi et Med.

Pour les petits récipients et la cuisson à faible chaleur, activez seulement les anneaux intérieurs en réglant le brûleur entre Lo et Sim.



Vue de dessus du bouton du brûleur à plusieurs anneaux

Utilisation de la cuisinière

Récipients pour la cuisson en surface

Aluminium : Nous recommandons des récipients de poids moyen car ils s'échauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans un poêlon en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles étanches lorsque vous cuisinez avec une quantité d'eau minimale.

Acier inoxydable : Seul, ce métal ne comporte pas de propriétés calorifiques intéressantes et il est généralement combiné avec le cuivre, l'aluminium et d'autres métaux afin d'améliorer la distribution de la chaleur. Les poêlons aux métaux combinés donnent de bons résultats s'ils sont utilisés à chaleur moyenne ou selon les recommandations du fabricant.

Fonte : S'ils sont chauffés lentement, la plupart des poêlons donneront des résultats satisfaisants.

Métal émaillé : Dans certaines conditions, l'émail de certains récipients de cuisson peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant pour les méthodes de cuisson.

Verre : Il existe deux types de récipients en verre, ceux qui vont au four seulement et ceux pour la cuisson en surface (casseroles, récipients pour le café et le thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

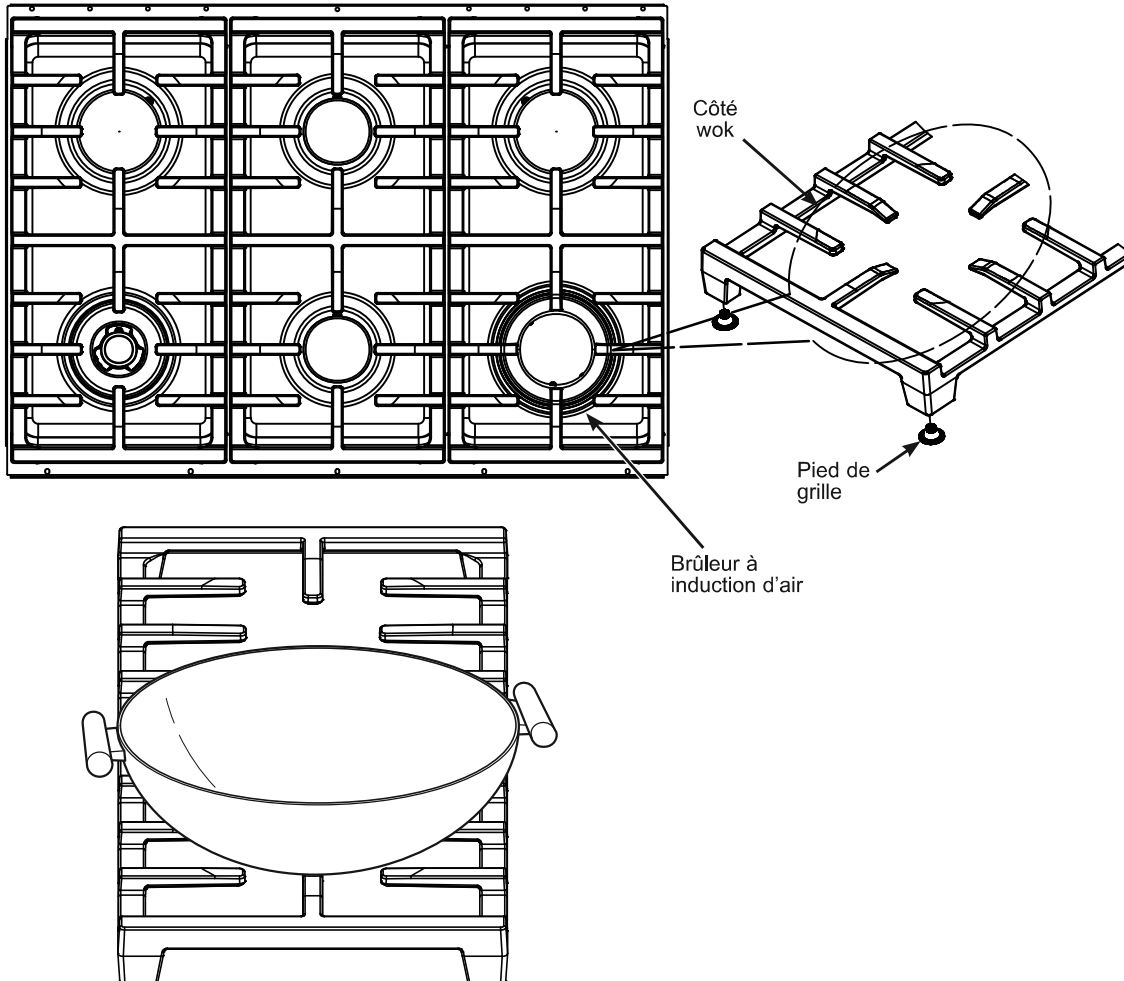
Vitrocéramique résistante à la chaleur : Elle peut s'utiliser autant pour le four qu'en surface. Sa conduction de chaleur et son refroidissement s'effectuent très lentement. Consultez les directives du fabricant du récipient pour savoir s'il convient aux cuisinières au gaz.

CUISINER AU WOK

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas un anneau de support de wok. Placer un tel anneau au-dessus d'un brûleur ou d'une grille peut nuire au bon fonctionnement du brûleur, ce qui augmentera le niveau de monoxyde de carbone au-dessus des valeurs admissibles. Cela peut présenter un risque pour votre santé.

La grille de brûleur au dessus du brûleur à induction d'air peut recevoir un wok à fond rond d'un diamètre de 14 po sans nécessiter un anneau séparé. Les grands récipients à fond plat peuvent aussi utiliser la grille pour woks à des fins de cuisson générale. Cette grille pour woks doit être située seulement au-dessus du brûleur à induction d'air avant droit.



Utilisation de la cuisinière

PLAQUE CHAUFFANTE,

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Usez de prudence lors de la cuisson d'aliments gras. L'écoulement de graisse peut provoquer un incendie.
- Ne placez jamais un article quelconque sur la plaque chauffante lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer la plaque chauffante et provoquer un incendie.
- Placez et enlevez la plaque chauffante seulement lorsqu'elle est refroidie et que tous les brûleurs de surface sont éteints (OFF).

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE, RÉGLAGE DE LA HAUTEUR (sur certains modèles)

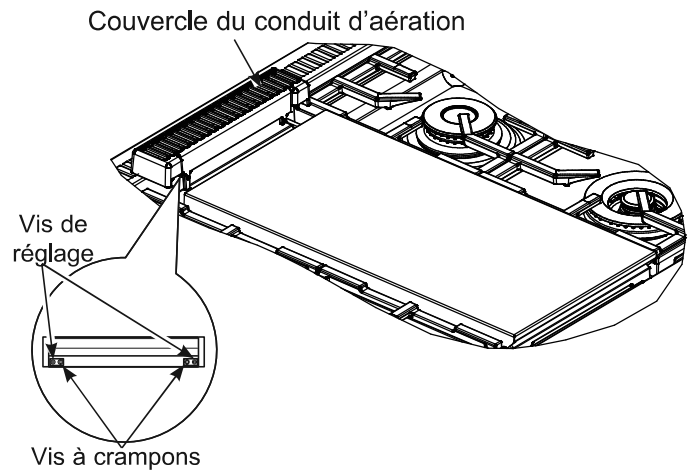
Retirez le couvercle en métal et la planche à trancher avant d'allumer la plaque chauffante.

Les éléments de la plaque chauffante ne doivent pas être retirés lors de son entretien.

Une fois que le dispositif est prêt, vous pouvez régler la hauteur. Retirez le conduit d'aération en le tirant dessus à l'horizontale. Veillez à ne pas rayer les surfaces en acier inoxydable alentour lorsque vous retirez le couvercle du conduit d'aération.

Les deux vis intérieures sont des vis à crampons qui servent à maintenir la plaque en place. Desserrez ces deux vis avant de procéder au réglage de la hauteur de la plaque. **Ne retirez pas ces deux vis.**

Les deux vis extérieures sont des vis de réglage de hauteur. **Ne retirez pas ces deux vis.** Vous pouvez les desserrer pour régler la plaque ou bien pour créer une légère inclinaison par laquelle s'écouleront les huiles et les graisses lorsque vous serez en train de cuisiner. Après les premières utilisations, vous serez en mesure de déterminer l'inclinaison la plus adéquate selon les aliments que vous préparez ou selon vos préférences.



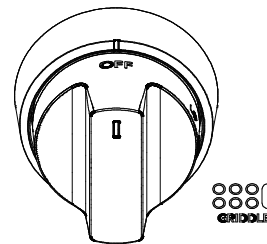
Après avoir réglé la hauteur de la plaque, resserrez les vis à crampons pour fixer la plaque dans sa position de départ. **Serrez les vis à la main, ne pas serrer excessivement.**

UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE

Nettoyez la plaque chauffante soigneusement avec de l'eau savonneuse avant la première utilisation et après les utilisations subséquentes. La surface de la plaque chauffante est fabriquée avec de l'acier inoxydable de type 304 résistant, à polissage de haute précision, doublé d'une plaque en aluminium pour distribuer la chaleur uniformément. Appliquez un léger film d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante afin d'empêcher les aliments de coller.

Pour chauffer la plaque chauffante, poussez et tournez le bouton de commande jusqu'au réglage de température désiré. La lampe du cadran va s'allumer pour indiquer que la commande du thermostat fonctionne. La plaque chauffante est commandée par thermostat et peut se régler à n'importe quelle température entre 200 °F et 450 °F (93 °C à 232 °C). Laissez la grille se réchauffer durant 10 minutes avant d'y placer des aliments.

REMARQUE : Contrairement aux brûleurs de surface qui utilisent des allumeurs à étincelle, la plaque chauffante utilise un dispositif Glo-Bar pour l'allumage. Une fois le bouton de commande tourné à la température choisie, il faut environ 45 secondes pour que le gaz alimente l'allumeur et le brûleur de la plaque chauffante.

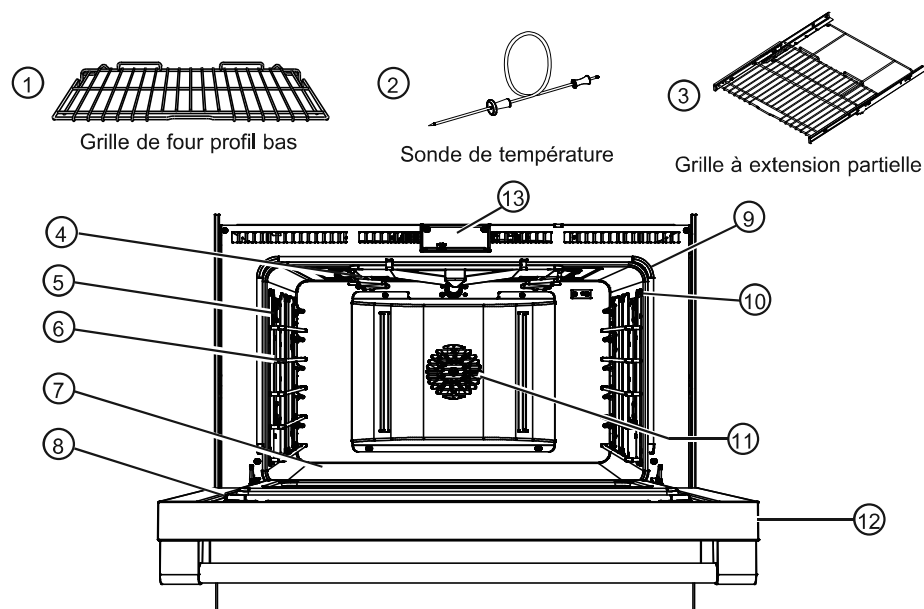


Aliment	Température
Crêpes	375°F (190°C)
Biftecks hachés	400°F (204°C)
Bacon*	400°F (204°C)
Fromage fondu	350°F (176°C)
Œufs	275°F (135°C)

*REMARQUE : Disposez le bacon sur une plaque froide. Ne pas préchauffer.

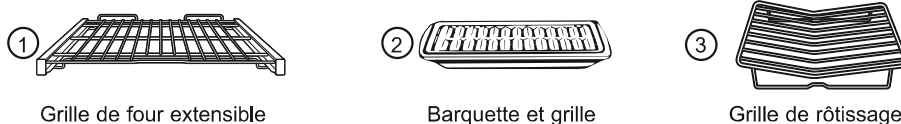
Utilisation de la cuisinière

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



	Index des fonctions	Page
1	Grille de four profil bas — 2 dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 1 dans le four gauche	19, 35
2	Sonde de température - 1 par four	26, 27, 35
3	Grille à extension partielle — 1 dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 1 dans le four gauche	18, 19, 34
4	Système de rôtissage	
5	Colonnes de four halogènes	37
6	Supports de grille de four — 5 positions dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 4 positions dans le four gauche	18, 19, 37
7	Brûleur de four dissimulé (sous le sol du four)	
8	Joint de porte de four	33
9	Joint de cadre du four	33
10	Prise de sonde de température — côté droit dans le four (four droit sur modèles 48 po) — côté gauche dans le four gauche	26, 27
11	Ventilateur de convection	20, 22
12	Porte de four à fermeture souple	36
13	Verrou de porte de four automatique	

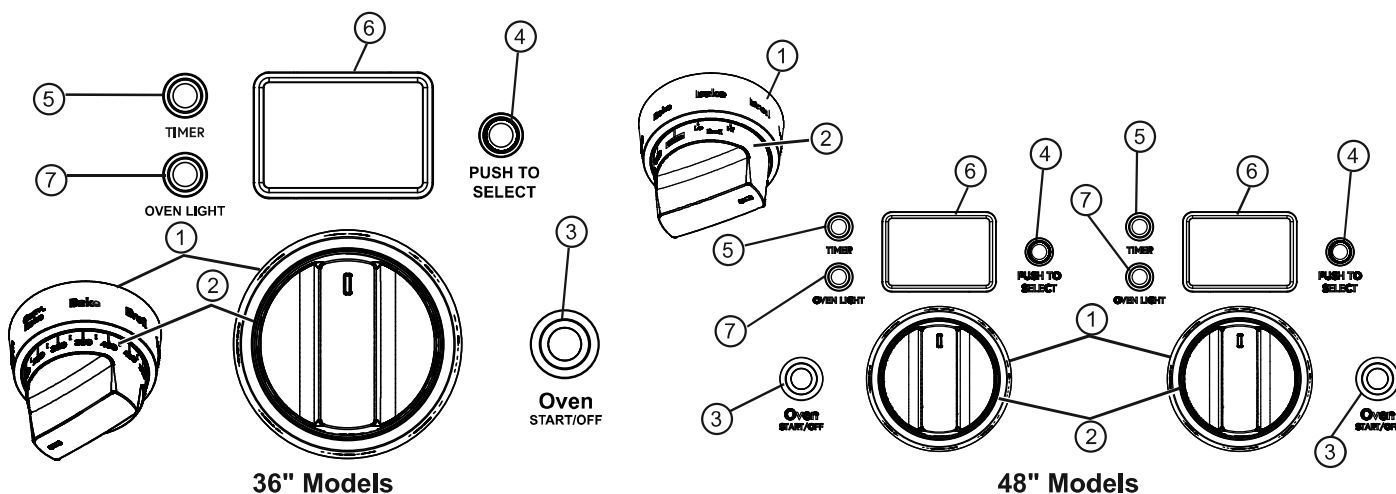
	Accessoires en option	Page
1	Grille de four extensible (qté 1)	34
2	Barquette et grille	23, 31
3	Grille de rôtissage	23, 31



REMARQUE : Les modèles équipés d'un petit four possèdent les mêmes fonctions que le grand four.

Utilisation de la cuisinière

FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE ET DU MINUTEUR



1 Bouton de sélection de mode du four – Tournez le cercle extérieur pour sélectionner :

Modes de cuisson traditionnelle : Votre four est doté des modes de cuisson traditionnelle suivants : Cuisson au four et au grill

Modes de cuisson par convection : Les modes de cuisson par convection utilisent une circulation d'air augmentée pour améliorer la performance. Voyez la section Modes de cuisson au four pour plus d'informations.

Warm (tenue au chaud) : Le mode Warm est conçu pour garder les aliments chauds à une température plus élevée jusqu'à 3 heures durant.

Proof (fermentation) : Le mode de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever la pâte à la levure.

Voyez la section sur les modes du four pour plus d'informations.

Clean (nettoyage) : Sélectionnez cette option pour les fonctions d'autonettoyage et de nettoyage à la vapeur. Voyez la section Entretien et nettoyage de ce manuel.

2 Bouton Température du four – Tournez pour sélectionner :

Températures de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).

LOW BROIL (Cuisson au grill légère) – Une température de cuisson au grill inférieure est automatiquement réglée.

HIGH BROIL (Cuisson au grill forte) – Une température de cuisson au grill supérieure est automatiquement réglée.

CLEAN (Nettoyage) – La température de nettoyage est réglée automatiquement.

3 Bouton START/OFF – Il faut le presser pour démarrer n'importe quelle cuisson ou la fonction de nettoyage. Il annule TOUTES les actions du four à l'exception du minuteur.

4 Mini bouton – Tournez pour sélectionner et appuyez dessus pour saisir les paramètres PROBE (Sonde) ou TIMER (Minuteur). Pressez le mini-bouton lorsque l'affichage est inactif afin d'accéder à plus de fonctions dans des menus plus détaillés. Voyez la section Paramètres pour plus d'informations.

5 Bouton Minuteur – Poussez pour sélectionner la fonction de minuteur qui fait le décompte du temps. Le four va continuer à fonctionner une fois le décompte du minuteur terminé. Tournez pour sélectionner et poussez pour entrer dans les réglages du minuteur.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur lorsque le four est en autonettoyage. (Sur les modèles à deux fours, vous pouvez utiliser le minuteur du four qui n'est pas en autonettoyage.)

6 Écran du four – Il affiche les paramètres du four telles que les températures du four et de la sonde de température et le minuteur de cuisson.

7 Lampe du four – Poussez pour allumer (ON) ou éteindre (OFF).

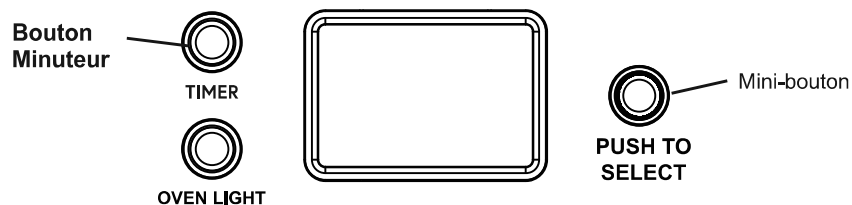
Le bouton de sélection de mode du four (1) ET le Bouton Température du four (2) doivent être réglés simultanément sur l'une des combinaisons valides ci-dessous :

Bouton de sélection de mode	Bouton Température du four
BAKE (Cuisson)	175°–550°F (80°–290°C)
CONV BAKE (Par convection)	175°–550°F (80°–290°C)
CONVECTION/ROAST (Convect./rôtissage)	175°–550°F (80°–290°C)
CONV BROIL	175°–550°F (80°–290°C)
BROILL (Grill)	HIGH ou LOW BROIL
WARM (tenue au chaud)	—
PROOF (Levée)	—
CLEAN (Nettoyage)	CLEAN

Une fois le mode et la température sélectionnés, pressez le bouton START/OFF pour allumer ou éteindre le four.

Pour annuler une fonction, pressez START/OFF.

Utilisation de la cuisinière



Minuteur

REMARQUE : Le minuteur est indépendant des autres fonctions et ne permet pas de commander le four.

Pour régler le minuteur :

1. Appuyez sur le bouton **TIMER (Minuteur)**.
2. Tournez le **Mini-bouton** pour régler la durée jusqu'à 12 heures et appuyez pour sélectionner.

Sur les modèles double four, chaque commande est dotée de sa propre fonction minuteur. Chaque minuteur peut être réglé de façon autonome.

La commande émettra un bip pendant 1 minute et l'écran affichera les secondes jusqu'à ce que le minuteur compte jusqu'à :00. Lorsque le minuteur atteint :00, la commande émettra 3 bips, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que le **Mini-bouton** soit enfoncé.

Pour annuler le minuteur :

Appuyez sur le **mini bouton** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

PARAMÈTRES

Le mini-bouton ouvre des menus plus détaillés pour accéder aux fonctions supplémentaires. Pour chaque paramètre, vous sélectionnez la fonction sur l'affichage en pressant et tournant le mini-bouton. Pressez le **mini-bouton** pour sélectionner l'option. Vous pouvez quitter à tout moment en sélectionnant Back (retour) sur l'affichage.

Connexion Wi-Fi et contrôle à distance

Votre four est conçu pour vous procurer une communication bidirectionnelle entre votre électroménager et un appareil intelligent. Grâce aux fonctions WiFi Connect (connexion Wi-Fi), vous serez en mesure de contrôler les fonctions essentielles du four telles que le réglage de la température, les minuteries et les modes de cuisson à l'aide d'une tablette ou d'un téléphone intelligent.*

Sélectionnez **Settings (paramètres)** puis **Wifi**, et suivez les instructions sur l'afficheur de votre four et l'application du téléphone intelligent. Il est nécessaire d'activer la connexion Wi-Fi avant d'utiliser Remote Enable (contrôle à distance) sur votre four.

Voyez la section Connexion de votre cuisinière compatible Wi-Fi de la page 8 pour la procédure de connexion complète de votre cuisinière.

Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction d'appariement pour utilisation avec d'autres produits compatibles avec la fonction Chef Connect, par exemple un micro-ondes à hotte intégrée ou une hotte de cuisinière. Pour appairier ces produits à la cuisinière, pressez le mini-bouton et sélectionnez Bluetooth®. Sélectionnez Pair (appairier) et suivez les instructions correspondantes incluses avec le produit compatible Chef Connect. La cuisinière annulera le mode d'appariement après deux minutes si aucun appareil n'est détecté. Sélectionnez Remove (retirer) pour confirmer l'appariement du produit ou pour mettre fin à l'appariement.

* Compatible avec appareils Apple ou Android, réseau Wi-Fi domestique requis.

Utilisation de la cuisinière

PARAMÈTRES (suite)

Conversion automatique (Auto Conv)

Lorsqu'on utilise la cuisson par convection (Convection Bake) et le rôtissage par convection (Convection Roast), la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) va convertir automatiquement les températures de cuisson régulières qui ont été réglées en températures adaptées pour la cuisson par convection. Notez que cette fonction ne convertit pas les temps de cuisson, mais uniquement la température. On peut activer (On) ou désactiver (Off) cette fonction. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner **AUTO CONVERT** puis suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonction.

Arrêt automatique (Auto Off)

Cette fonction met le four en arrêt après 12 heures de fonctionnement continu. On peut activer ou désactiver cette fonction. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner 12HR SHUTOFF et activer ou désactiver cette fonction.

Tonalité

Vous pouvez régler le volume et le type d'alerte que votre électroménager utilise. Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner SOUND. Suivez les instructions pour le réglage du volume sonore ou pour alterner entre une tonalité d'alerte répétée ou unique. Une tonalité répétée se poursuivra jusqu'à ce qu'un bouton soit pressé sur le panneau de commande. Vous pouvez aussi régler le volume sonore du four. Le panneau de commande fera entendre la tonalité du nouveau volume sonore chaque fois que celui-ci est changé.

F/C (Fahrenheit ou Celsius)

La commande du four est préréglée pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit (F) mais vous pouvez changer pour des degrés Celsius (C). Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner **TEMP UNIT (unité de température)**. Sélectionnez F/C pour alterner entre les unités de température affichées.

Ajustement du thermostat du four

Cette fonction permet d'augmenter ou diminuer la température de cuisson au four de 35 degrés. Utilisez cette fonction si vous croyez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous souhaitez la modifier. Cet ajustement agit sur tous les modes de cuisson à l'exception du rôtissage (broil).

1. Tournez le **mini-bouton** et poussez pour sélectionner **ADJUST TEMP** (ajustement de température).
2. Tournez le **mini-bouton** encore pour choisir le thermostat de four à ajuster, puis poussez pour le sélectionner.
3. Tournez le **mini-bouton** pour ajuster le thermostat de 35° plus chaud ou 35° plus froid par unités de 1 degré.

Renseignements du four

Sélectionnez **Settings, More** et **Oven Info** pour activer ou désactiver cette fonction. Cette option affiche le numéro de modèle et la version du logiciel.

Numéros de modèle et de série

Pressez le mini-bouton et tournez-le pour sélectionner MODEL SERIAL pour afficher les numéros de modèle et de série de votre appareil.

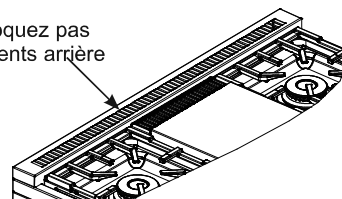
Utilisation de la cuisinière

ÉVÉNEMENTS DU FOUR

N'obstruez jamais les événements (orifices d'air) de la cuisinière. Ils procurent l'entrée et la sortie d'air nécessaires pour refroidir la cuisinière et procurer la combustion adéquate à un bon fonctionnement.

Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière.

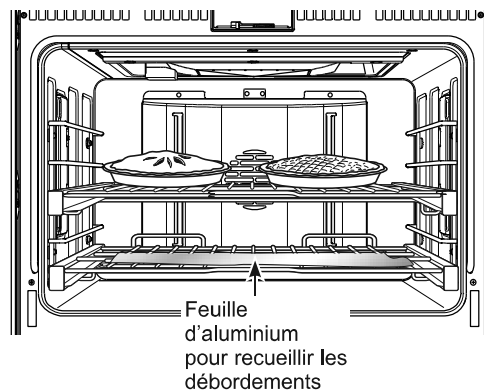
Ne bloquez pas les événements arrière



PAPIER D'ALUMINIUM ET DOUBLURES DE FOUR

ATTENTION Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure dans le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie. Les dommages résultant de l'usage inapproprié de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Pour protéger des débordements, une feuille d'aluminium peut être placée sur une grille inférieure se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne recouvrez jamais la totalité d'une grille avec le papier. Laissez une distance d'au moins 3,8 cm (1 1/2 po) entre le papier et les parois du four pour permettre une bonne distribution de chaleur.



GRILLES DU FOUR

Grilles de four à extension partielle

ATTENTION Afin d'éviter les brûlures éventuelles, placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four.

La position de la grille dépendra du type d'aliment et du dorage souhaité.

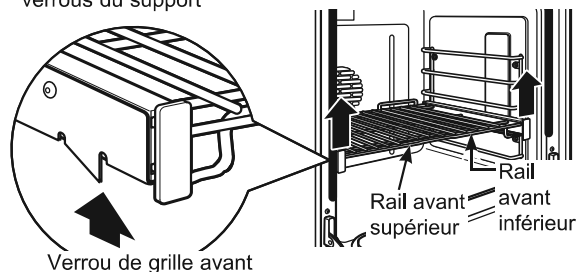
Les grilles disposent d'un cadre qui s'emboîte dans les supports des deux côtés. Une fois le cadre encastré, jusqu'à sa position d'extension partielle, sur la position de butée de son extension pour placer ou retirer les plats.

Retirer et replacer les grilles du four

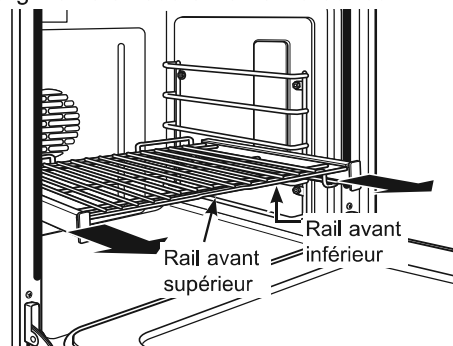
Pour retirer une grille :

1. Veillez à ce que la grille soit introduite jusqu'à atteindre le fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et par le rail arrière inférieur et soulevez-la pour débloquer les verrous avant de ses supports.

Soulevez pour débloquer les verrous du support



3. En tenant fermement les rails avant supérieur et inférieur, tirez la grille vers vous et retirez-la du four.



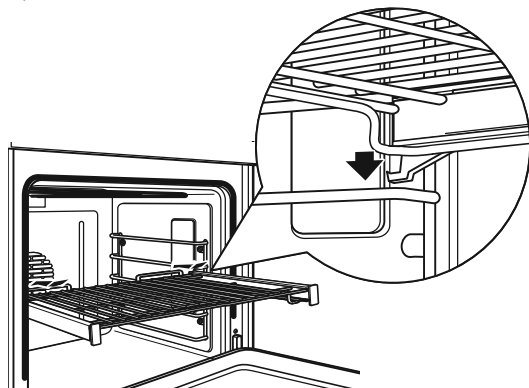
Utilisation de la cuisinière

GRILLES DU FOUR (Cont.)

Grilles de four à extension partielle (Cont.)

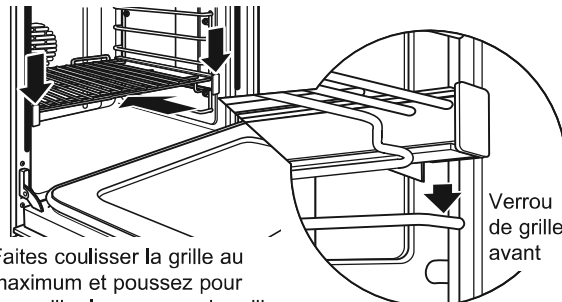
Pour replacer une grille :

1. Placez les verrous de la grille arrière sur les supports (cinq positions de cuisson sont disponibles, position supérieure comprise).



2. Faites glisser complètement la grille jusqu'à ce que le verrous de la grille arrière avant soient fixés sur les supports, et appuyez sur les verrous de la plaque avant sur les supports.

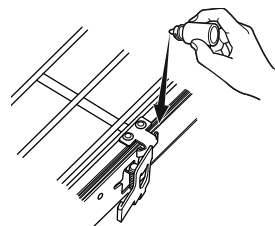
3. Faites glisser la grille vers vous afin de vérifier si elle a été correctement introduite. Si les grilles extensibles sont difficiles à retirer ou replacer, essayez les supports de grille avec de l'huile de cuisson. Ne mettez pas d'huile sur les glissières des grilles.



Faites coulisser la grille au maximum et poussez pour verrouiller les verrous de grille avant sur les supports avant

Pour lubrifier la palette :

Secouez le lubrifiant et appliquez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de la palette comme illustré.

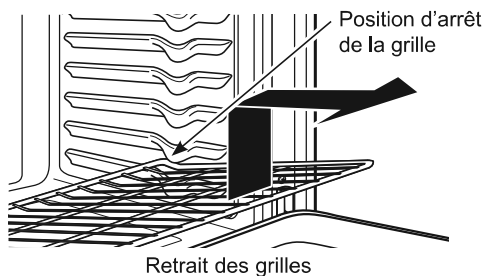


GRILLE DE FOUR PROFIL BAS

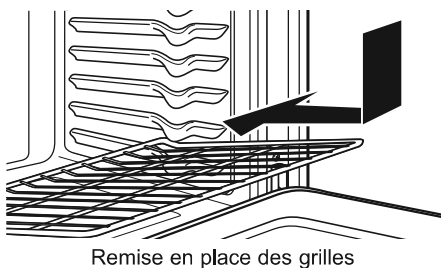
Retrait et remise en place des grilles plates

Lorsque vous placez ou retirez des récipients de cuisson, tirez la grille vers vous jusqu'à la bosse (position d'arrêt) sur le support de grille.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous jusqu'à la position d'arrêt, inclinez l'avant de la grille vers le haut puis sortez-la.

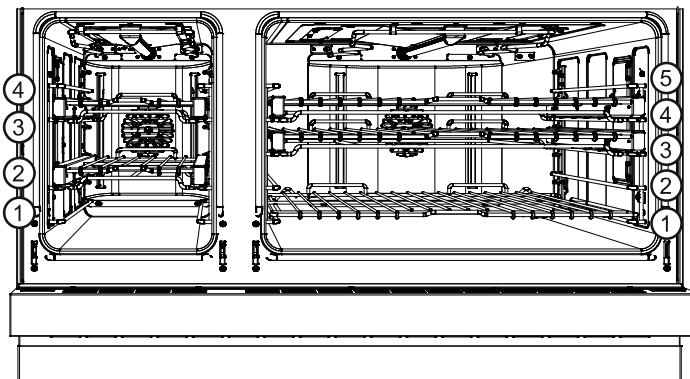


Pour replacer une grille, placez l'extrémité incurvée de la grille sur les supports. Inclinez l'avant de la grille vers le haut et poussez celle-ci jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Déposez ensuite la grille à plat et poussez-la jusqu'au bout dans le four.



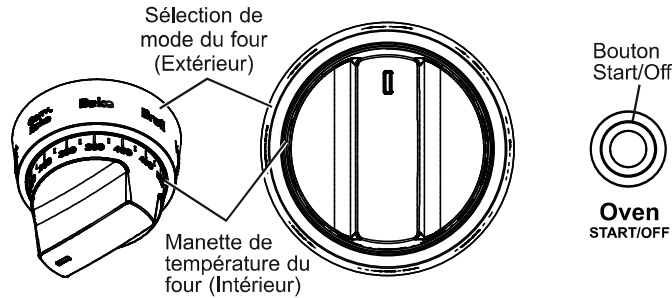
Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, en particulier après un cycle d'autonettoyage. Pour améliorer le glissement, utilisez un linge doux ou une serviette de papier pour appliquer de l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et/ou des supports de grille.

REMARQUE : Retirez les grilles non utilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, une efficacité accrue et un résultat de cuisson optimal.



Utilisation de la cuisinière

MODES DU FOUR



Votre nouveau four comporte une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Les modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section Guide de cuisson pour les positions de grille recommandées et d'autres conseils pour l'utilisation de ces modes. Placez les grilles dans les positions désirées avant de démarrer le four.

Cuisson au four

Le mode de cuisson au four régulier est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Lorsque vous préparez des produits de boulangerie tels que gâteaux, biscuits et pâtisseries, préchauffez toujours le four d'abord.

Comment régler le four pour la cuisson

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **BAKE (Cuisson)**.
2. Avec le Bouton Température du four, réglez la température souhaitée, en incréments de 25 °F (4 °C), de 175 °F (80 °C) à 550 °F (290 °C).
3. Une fois le mode de cuisson et la température sélectionnés, pressez le bouton d'affichage du four (**START/OFF**) pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F (37°C).

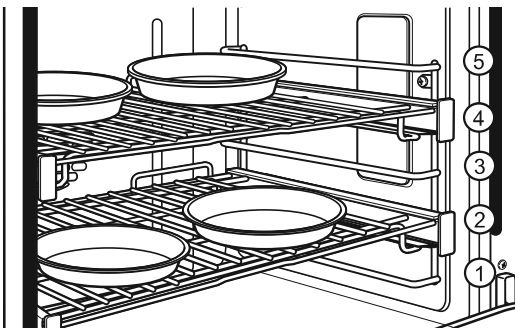
Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

4. Pressez le bouton **START/OFF** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson terminée.

Utilisez la sonde de température lorsqu'il est important de disposer d'une température interne précise. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Les gâteaux doivent être centrés d'avant en arrière sur les deux grilles.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.



Pour certains modes de cuisson tels que Bake, Convection Bake et Convection Roast, le four va préchauffer et une tonalité va retentir lorsque le four sera prêt pour la cuisson. Certains modes de cuisson ne nécessitent pas de préchauffage. Pour réduire le temps de préchauffage, retirez les grilles non utilisées et évitez d'ouvrir la porte du four jusqu'à la tonalité.

Une fois le four en marche, les éléments chauffants et le ventilateur de convection vont s'allumer et s'éteindre en alternance afin de maintenir les conditions de cuisson appropriées. Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent car cela a un impact sur le temps et l'efficacité de la cuisson.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, et le ventilateur continuera probablement de fonctionner même lorsque le four est éteint.

GUIDE DE CUISSON

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Gâteaux étagés, gâteaux plaques, gâteaux Bundt, pains éclairs sur une seule grille	2	2 ou 3
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Gâteaux mousselines (gâteaux des anges)	1	1
Biscuits, petits gâteaux secs, scones, muffins sur une seule grille	2	2 ou 3
Pains à la levure	2	2 ou 3
Rôtis	2	2 ou 3
Poulet entier	2	2 ou 3
Poitrines, cuisses, pilons non désossés	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	2	2 ou 3
Dinde entière	1	1
Poitrine de dinde	-	1 ou 2
Casseroles	2 ou 3	2 ou 3
Pizza sur une seule grille	2	2 ou 3
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	2	2 ou 3
Légumes	2 ou 3	3 ou 4

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Essayez ces positions pour des aliments spécifiques ou vos préférences personnelles.

Utilisation de la cuisinière

MODES DU FOUR (suite)

Cuisson Au Grill

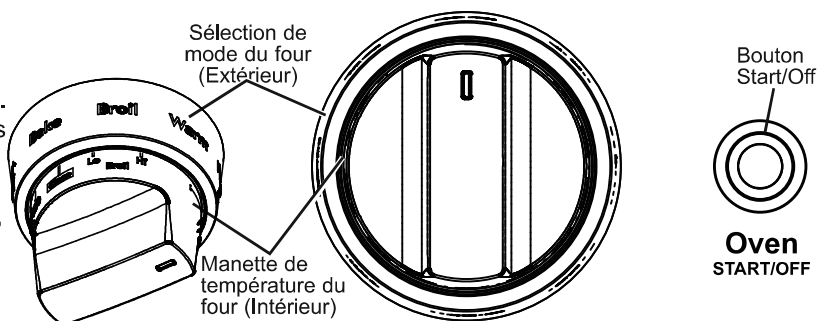
Les modes de cuisson au grill (Broil) sont destinés à saisir les aliments et les rendre croustillants. Grillez (Broil) toujours avec la porte du four fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments du brûleur de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près du brûleur de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais ou ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent griller sur une position de grille plus basse ou à une puissance de grillage moins élevée.

Utilisez l'option Broil High (grillage maximal) pour les coupes de viandes plus minces et/ou lorsque vous désirez obtenir une surface grillée avec l'intérieur saignant. Utilisez l'option Broil Low (grillage minimal) pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez un mode de grillage; cependant, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé pour un grillage plus accentué en surface.

Comment régler le four pour la cuisson au grill

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **BROIL** (Cuisson au grill)
2. Tournez le Bouton Température du four sur **LO BROIL** (Cuisson au grill légère) ou **HI BROIL** (Cuisson au grill forte). **LO** ou **HI** apparaîtra sur l'écran.



3. Une fois le mode et les réglages Broil sélectionnés, pressez le bouton **START/OFF** pour allumer le four (ON).

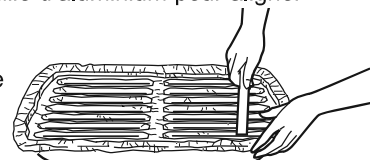
REMARQUE : Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée. Si la porte est ouverte, l'écran va afficher « CLOSE DOOR » (fermer la porte) et les éléments s'allumeront jusqu'à ce que la porte soit fermée.

4. Pressez le bouton **START/OFF** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson au grill terminée.

REMARQUE : La cuisson au grill ne fonctionnera pas si la sonde de température est branchée. Ne laissez jamais la sonde de température à l'intérieur du four pendant un programme de cuisson au grill.

Feuille d'aluminium

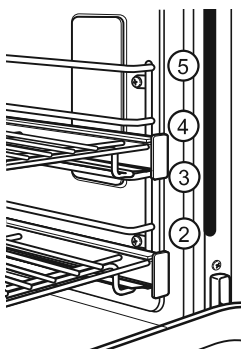
Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Guide de cuisson au grill

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Procédez à des essais avec ces positions pour des aliments spécifiques et vos préférence personnelle.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de début de cuisson et le degré de cuisson de votre choix auront une incidence sur la durée de cuisson au grill. Ce guide prend des viandes à température de réfrigérateur comme exemples.



REMARQUE : En général, des positions de grilles hautes procurent un grillage externe plus foncé et les positions basses, un degré de cuisson plus élevé.

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Hamburgers	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Steaks et côtelettes	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Poisson	BAS	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 ou 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 ou 4 (>1/2 po)
Poitrines, cuisses, pilons de poulet non désossés	BAS	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	BAS	2	2 ou 3
Légumes	BAS	2 ou 3	3 ou 4

Le ministère américain à l'Agriculture déclare « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devriez savoir que si vous réglez sa cuisson sur 140°F, les organismes nocifs pour les aliments risquent de survivre à la cuisson. » Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Juin 1985.)

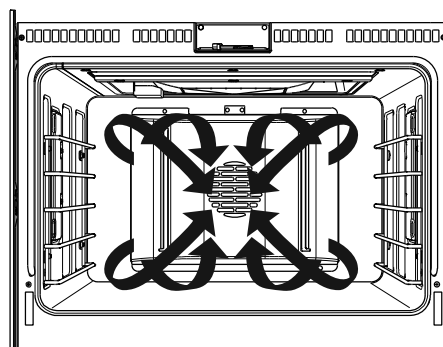
Utilisation de la cuisinière

MODES DU FOUR (suite)

Cuisson Par Convection

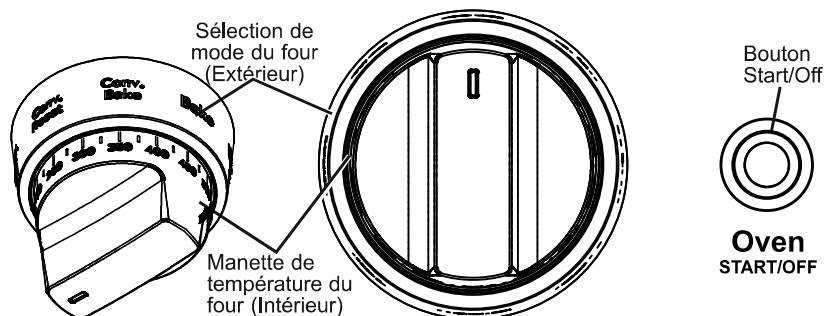
Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer l'uniformité de la cuisson, le brunissement des aliments et/ou réduire le temps de cuisson.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.



Cuisson par convection (Conv Bake)

Le mode de cuisson par convection sur plusieurs grilles (Convection Bake Multi Rack) est destiné à une cuisson simultanée sur plusieurs grilles. Ce mode utilise une technologie européenne de circulation d'air précise pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez ce mode. Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez ce mode. Les temps de cuisson peuvent légèrement se prolonger avec plusieurs grilles comparativement à une seule grille.



Comment régler le four pour une cuisson par convection sur plusieurs grilles

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **CONV BAKE..**
2. À l'aide du bouton des températures, réglez la température désirée par blocs de 25 °F de 175 °F à 550 °F.
3. Une fois le mode de convection et la température sélectionnés, pressez le bouton START/OFF pour allumer le four (ON).

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

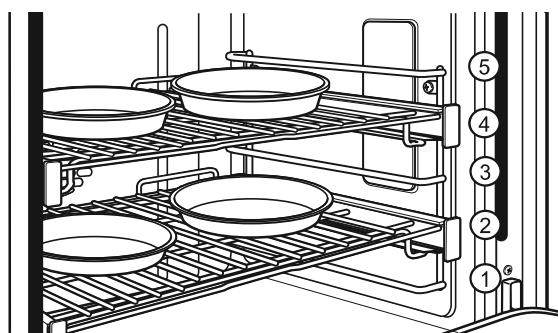
4. Pressez le bouton **START/OFF** pour éteindre le four (OFF) une fois la cuisson par convection terminée.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Positionnez les moules de façon qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre, comme illustré ci-dessous.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Biscuits, petits gâteaux secs, scones, muffins sur plusieurs grilles	2 et 3	2 et 4 1, 3, et 5
Pizzas sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	2 et 3	2 et 4



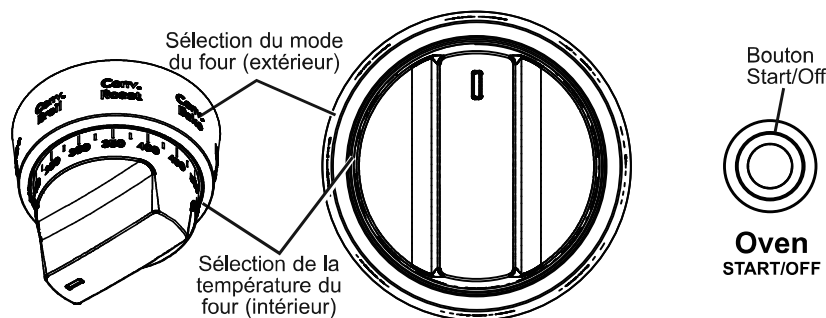
Position des grilles pour la cuisson par convection 4 couches de gâteau à la fois

Utilisation de la cuisinière

MODES DU FOUR (suite)

Rôtissage par convection

Le mode de rôtissage par convection (CONV ROAST) est conçu pour rôtir les légumes et les pièces de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise une technologie européenne de circulation d'air précise pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson suggéré dans les recettes. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.



Comment régler le four sur la cuisson ou le rôtissage par convection

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **CONV ROAST**.
2. Utilisez le Bouton Température du four pour sélectionner la température souhaitée, en incréments de 25°F (4°C), de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).
3. Une fois le mode de convection et la température sélectionnés, pressez le bouton START/OFF pour allumer le four (ON).

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

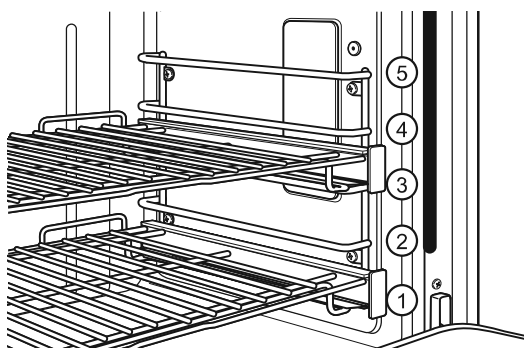
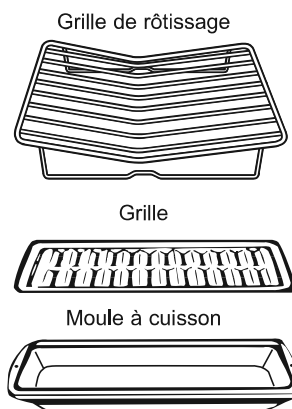
4. Pressez le bouton START/OFF pour éteindre le four (OFF) une fois la cuisson par convection terminée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voir Utiliser la sonde de température.

Conseils pour rôtissage par convection

Pour les meilleurs résultats, utilisez la lèchefrite, la tôle perforée et la grille de rôtissage pour rôtir les grandes pièces de viande. Utilisez la lèchefrite pour rôtir les légumes. Utilisez la lèchefrite et la tôle perforée pour rôtir les petites pièces de viande.

Pour assembler, placez la viande sur la grille de rôtissage.



TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Rôtis	2	2 ou 3
Poulet entier	2	2 ou 3
Dinde entière	-	1 or 2
Poitrine de dinde	1 or 2	2 or 3
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	2	2 ou 3
Légumes	2 ou 3	3

Les suggestions de position des grilles sont à titre d'indication seulement. Faites votre propre expérience de ces positions en fonction d'aliments particuliers et de vos préférences.

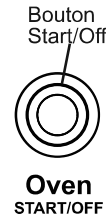
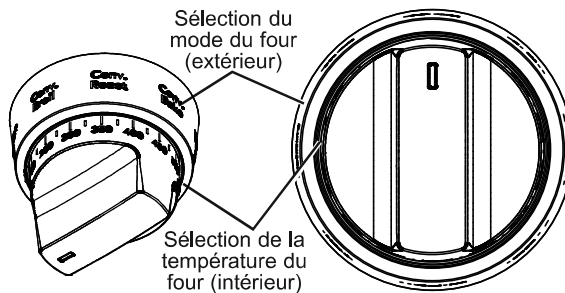
Utilisation de la cuisinière

MODES DU FOUR (suite)

Grillage par convection

Les modes de grillage par convection (Convection Broil) sont destinés à saisir les aliments et les rendre croustillants. Grillez (Broil) toujours avec la porte du four fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Utilisez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments du brûleur de grillage augmente la fumée, les éclaboussures et la possibilité d'enflammer la graisse.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près du brûleur de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les



aliments plus épais ou ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent griller sur une position de grille plus basse ou à une puissance de grillage moins élevée.

Les modes de grillage par convection utilisent l'élément chauffant du grill accompagné d'un mouvement d'air pour améliorer la saisie et le brunissage. Utilisez le réglage maximal (Convection Broil High) pour les coupes de viandes plus minces et/ou lorsque vous désirez obtenir une surface grillée avec

l'intérieur saignant. Utilisez le réglage minimal (Convection Broil Low) pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez un mode de grillage par convection; cependant, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé pour un grillage plus accentué.

Comment régler le four pour le grillage par convection

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **CONV BROIL**.
2. Utilisez le Bouton Température du four pour sélectionner la température souhaitée, en incréments de 25°F (4°C), de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).
3. Une fois le mode de convection et la température sélectionnés, pressez le bouton START/OFF pour allumer le four (ON).

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

REMARQUE : Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée. Si la porte est ouverte, l'écran va afficher « CLOSE DOOR » (fermer la porte) et les éléments s'allumeront jusqu'à ce que la porte soit fermée.

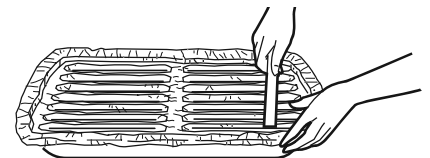
4. Pressez le bouton START/OFF pour éteindre le four (OFF) une fois la cuisson par convection terminée.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.

REMARQUE : La cuisson au grill ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un programme de cuisson au grill.

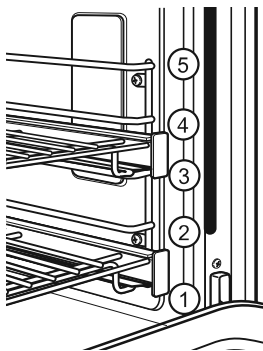
Feuille d'aluminium

vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



GUIDE DE GRILLAGE PAR CONVECTION

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Procédez à des essais avec ces positions pour des aliments spécifiques et vos préférences personnelles.



REMARQUE : En général, des positions de grilles hautes procurent un grillage externe plus foncé et les positions basses, un degré de cuisson plus élevé.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de début de cuisson et le degré de cuisson de votre choix auront une incidence sur la durée de cuisson au grill. Ce guide prend des viandes à température de réfrigérateur comme exemples.

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Hamburgers	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Steaks et côtelettes	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Poisson	BAS	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 ou 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 ou 4 (>1/2 po)
Poitrines, cuisses, pilons de poulet non désossés	BAS	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	BAS	2	2 ou 3
Légumes	BAS	2 ou 3	3 ou 4

Le ministère américain à l'Agriculture déclare « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devriez savoir que si vous réglez sa cuisson sur 140°F, les organismes nocifs pour les aliments risquent de survivre à la cuisson. » Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide. USDA Rev. Juin 1985.)

Utilisation de la cuisinière

MODES DU FOUR (suite)

Tenue au chaud (WARM)

Comment régler le four pour la tenue au chaud

Le mode Warm est conçu pour garder au chaud les aliments déjà chauds à une température plus élevée jusqu'à 3 heures durant.

Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas la tenue au chaud pour chauffer les aliments froids autres que les craquelins, les croustilles ou les céréales sèches. Nous recommandons aussi de ne pas tenir les aliments au chaud durant plus de 2 heures.

1. Tournez le bouton des modes de cuisson au four à **WARM**. Le mot « WARM » s'affichera.
2. Lorsque vous en avez terminé avec la tenue au chaud, tournez le bouton des modes de cuisson au four à **OFF**.

La fonction WARM procure automatiquement la température optimale; par conséquent, le bouton des températures n'a pas d'impact sur la température de la tenue au chaud.

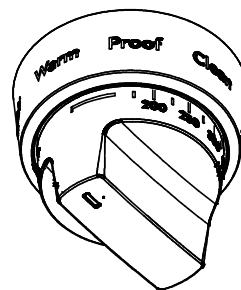
Fermentation (Proof)

Le mode de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever la pâte à la levure. Pour les meilleurs résultats, recouvrez la pâte durant la fermentation et vérifiez tôt afin d'éviter de trop fermenter.

Comment régler le four pour la fermentation (PROOF)

Utilisez la position de grille 2 ou 3 dans le four (four droit sur modèles 48 po). Utilisez la position de grille 2 dans le four gauche.

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **PROOF**. L'écran affichera le message « PROOF ». Le mode **PROOF (Levée)** ne fonctionnera pas lorsque la température du four est supérieure à 125°F (51°C). Le message « too hot to proof » (trop chaud pour fermenter) défilera sur l'écran. Laissez le four refroidir.
2. Une fois la fermentation terminée, tournez le bouton de sélection de mode sur **OFF**.



⚠ ATTENTION N'utilisez pas le mode levée pour réchauffer des plats ou les maintenir au chaud. La température de levée n'est pas suffisamment élevée pour garder les plats au chaud.

CUISSON DE PRÉCISION - Disponible sur SmartHQ

Ces modes procurent une orientation ou des algorithmes de cuisson prédéfinis pour assister l'utilisateur dans la cuisson de divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking vous aidera à entrer les informations qui contribueront à bien cuire vos aliments. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez les aliments pour voir s'ils sont cuits à votre satisfaction. Notez les différences dans la forme et la préparation des aliments ainsi que vos préférences quant au degré de cuisson de ceux-ci.

Certains cycles nécessitent l'utilisation de la sonde de température des aliments fournie avec votre four. La température cible de la sonde est basée automatiquement sur les sélections faites pour chaque aliment. Vérifiez toujours la température avec un autre thermomètre pour aliments étant donné que l'insertion de la sonde peut avoir un impact sur la température mesurée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Utilisation de la cuisinière

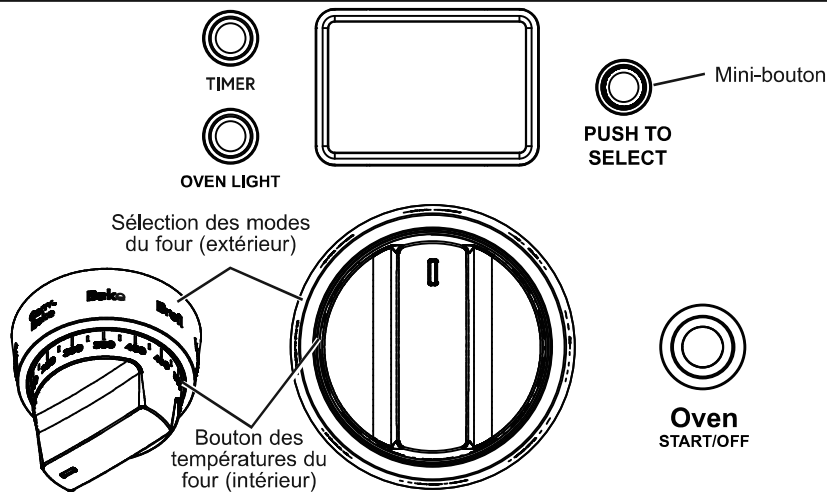
MODES DU FOUR (suite)

Sonde de température

Cuisson, la cuisson par convection et le rôtissage par convection

⚠ AVERTISSEMENT

La consommation d'aliments insuffisamment cuits pose un risque de maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde de température selon les instructions suivantes pour faire en sorte que toutes les parties des aliments atteignent les températures sécuritaires de cuisson minimales. On peut trouver des recommandations de températures sécuritaires de cuisson minimales sur les sites foodsafety.gov ou IsItDoneYet.gov.



⚠ ATTENTION

Utilisez des gants pour introduire ou retirer la sonde de température du four chaud. Les zones autour de l'entrée de la sonde de température peuvent être brûlantes.

La température interne de l'aliment est fréquemment utilisée comme indicateur de cuisson adéquate, en particulier pour les rôtis et la volaille. La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée.

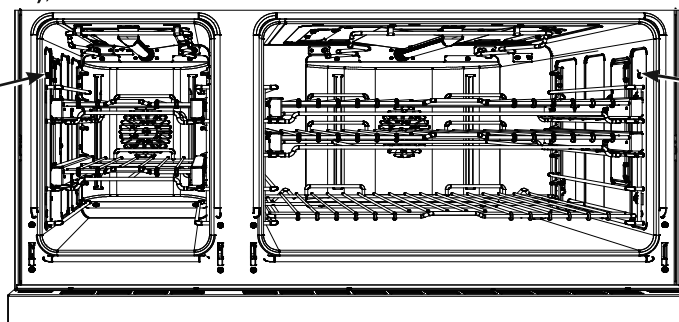
Après la cuisson, vérifiez toujours la température en plusieurs points de l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliments afin de vous assurer que toutes ses parties ont atteint la température interne minimale sécuritaire pour cet aliment.

Vous pouvez utiliser la sonde de température avec les modes BAKE, CONV BAKE et CONV ROAST.

Comment régler le four pour la sonde de température

1. Introduisez la pointe de la sonde de température dans la partie la plus épaisse de la viande.
2. Placez le plateau sur la position souhaitée.
3. Réglez les commandes du four. Tournez le bouton de sélection sur **CONV BAKE (Cuisson par convection)**, **CONV ROAST (Rôtissage par convection)** ou **BAKE (Cuisson)**. Tournez le Bouton Température du four sur la température souhaitée en incréments de 25°F (4°C), de 175°F (80°C) à 550°F (290°C). Faites au besoin préchauffer le four.

Connecteur de la sonde de température



Connecteur de la sonde de température

4. Utilisez des poignées pour placer les plats dans le four chaud. Insérez la fiche dans la prise et assurez-vous de l'avoir introduite entièrement. Fermez la porte du four.

5. Tournez le mini-bouton pour trouver la température interne désirée pour l'aliment. Pressez le mini-bouton pour sélectionner cette température.

Les mots « SET PROBE » (régler la sonde) vont clignoter sur l'écran jusqu'à la sélection de la température. Si aucune température n'est pré-réglée, la sonde de température fonctionnera sur 100°F (38°C) par défaut.

La température interne des aliments peut être réglée sur un minimum de 100°F (38°C) et jusqu'à un maximum de 200°F (76°C).

6. Lorsque les aliments atteignent la température interne définie, l'écran émettra un bip et le four s'éteindra (OFF). Pour arrêter le bip de rappel, tournez le bouton de sélection de mode et le Bouton Température du four sur OFF. Utilisez les poignées pour retirer la sonde de température de la prise de sortie du four.

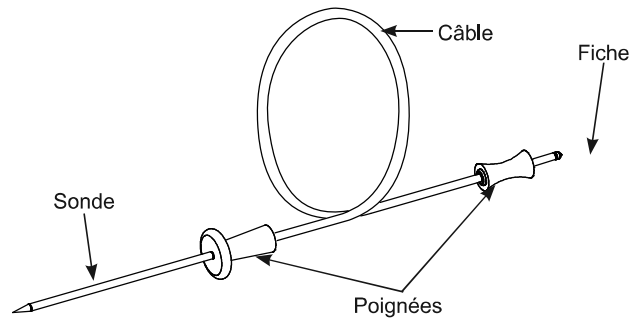
Pour modifier la température interne qui a été réglée à tout moment pendant la cuisson, poussez le mini-bouton et tournez pour régler la température. Pressez le mini-bouton pour sélectionner.

Utilisation de la cuisinière

MODES DU FOUR (suite)

Directives concernant l'entretien de la sonde

- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager le connecteur de la sonde.
- Utilisez la poignée de la sonde et de la fiche pour les insérer ou retirer de la viande ou du connecteur.
- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le cordon lors du retrait.
- Pour éviter d'endommager la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'insérer la sonde.
- Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, attendez que la sonde s'est refroidie avant de débrancher la sonde du connecteur.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de rôtissage ou d'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.



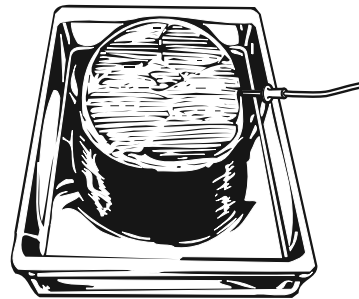
La sonde de température est dotée d'une sonde en forme de brochette sur une extrémité et d'une fiche sur l'autre qui s'introduit dans la prise de sortie du four.

Insertion correcte de la sonde

Une fois la viande préparée et placée sur le récipient de cuisson, suivez les instructions suivantes pour insérer la sonde correctement.

- Insérez la sonde de façon que sa pointe se place dans le centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour les meilleurs résultats, la sonde doit être insérée à fond dans l'aliment. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait manquer de mesurer précisément la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier de petite taille, ne conviennent pas bien à la cuisson avec sonde en raison de leur forme ou leurs dimensions.
- La sonde ne doit pas toucher à l'os, au gras ou aux nerfs.
- Pour la volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les rôtis désossés, insérez la sonde dans le centre de la viande.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossés, insérez la sonde dans le centre de l'articulation ou du muscle le plus bas et le plus volumineux.

- Pour les casseroles ou les plats du genre pain de viande, insérez la sonde dans le centre du récipient.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au dessus des branchies dans la partie la plus en chair, parallèlement à l'épine dorsale.



Utilisation de la cuisinière

GUIDE DE CUISSON AU FOUR

Cuisez les aliments complètement pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IsItDoneYet.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments pour mesurer les températures.

Conseils sur les récipients de cuisson au four

La matière, la finition et la taille des récipients ont un effet sur les résultats de la cuisson.

Les casseroles foncées et enrobées absorbent la chaleur plus rapidement que celles qui sont pâles ou luisantes. Les casseroles qui absorbent davantage peuvent produire une croûte plus foncée, croustillante et épaisse. Si vous utilisez des récipients foncés et enrobés, vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson minimal. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de récipients, envisagez de réduire la température du four de 25 °F la prochaine fois.

Les casseroles luisantes peuvent cuire les aliments plus uniformément, par exemple pour les gâteaux ou les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types de casseroles conviennent bien aux tartes et aux crèmes pâtisseries.

Les casseroles isolées à l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.

Gardez les récipients de cuisson propres pour favoriser un chauffage uniforme.

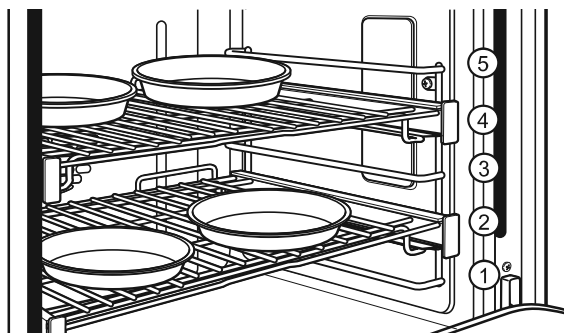
Les récipients en grès chauffent lentement et retiennent bien la chaleur. On recommande de préchauffer ce type de récipient si c'est possible. Un temps de cuisson supplémentaire peut s'avérer nécessaire.

Les récipients utilisés pour les modes de grillage (Broil) doivent convenir à cette méthode de cuisson.

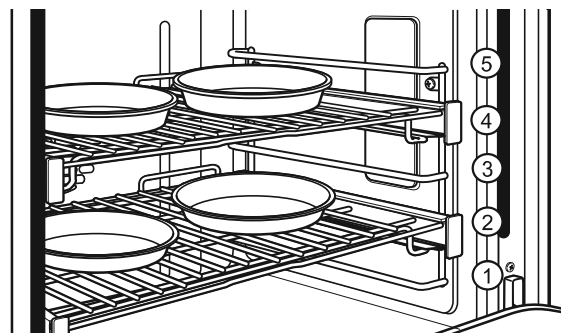
TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Boulangerie				
Gâteaux étagés, gâteaux plaques, gâteaux Bundt, muffins, pains éclairs sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles*	Cuisson au four (Bake) Cuisson par convection - Multi	-	2 and 4	Assurer une bonne circulation d'air (voir illustration ci-dessous).
Gâteaux mousselines (gâteaux des anges)	Cuisson au four (Bake)	1	1	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Biscuits, petits gâteaux secs, scones sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Biscuits, petits gâteaux secs, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	2 and 3	2 and 4 1, 3, and 5	Assurer une bonne circulation d'air.
Pains à la levure	Fermentation (Proof)	1 or 2	2 or 3	Recouvrir la pâte lâchement.
	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	

Suite à la page suivante

*Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Les gâteaux doivent être centrés d'avant en arrière sur les deux grilles.



Positions de grille pour 4 étages de gâteau à la fois



Position des grilles pour la cuisson par convection 4 couches de gâteau à la fois

Utilisation de la cuisinière

GUIDE DE CUISSON AU FOUR (suite)

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Bœuf et porc				
Hamburgers	Grillage maximal (Broil High) Grillage par convection maximal (Convection Broil High)	3 ou 4	4 ou 5	Utiliser une lèchefrite; placer plus bas pour une viande saignante ou moins la saisir. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Steaks et côtelettes	Grillage maximal (Broil High) Grillage par convection maximal (Convection Broil High)	3 ou 4	4 ou 5	Utiliser une lèchefrite; placer plus bas pour une viande saignante ou moins la saisir. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Rôtis	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 or 3	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Casseroles	Cuisson au four (Bake)	2 ou 3	2 ou 3	
Poisson	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low)	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 or 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 or 4 (>1/2 po)	Baisser l'aliment pour moins saisir la viande ou obtenir une cuisson saignante. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Aliments prêt-à-servir congelés				
Pizza sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Ne pas préchauffer.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	-	2 and 4	Espacer les pizzas de gauche à droite, ne pas les placer directement au-dessus de l'autre.
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 or 3	Ne pas préchauffer. Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	2 et 3	2 et 4	Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.
Volaille				
Poulet entier	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, pilons non désossés	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low) Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Si pané ou enrobé de sauce, éviter les modes à grillage maximal (Broil High). Griller avec le côté peau vers le bas en premier. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour les meilleurs résultats, centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Poitrines de poulet désossées	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low) Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Baisser l'aliment pour moins saisir la viande ou obtenir une cuisson saignante, et le monter pour saisir davantage la viande et augmenter le brunissage lors du grillage. Pour les meilleurs résultats, centrer l'aliment sous l'élément de grillage ou le brûleur.
Dinde entière	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	-	1 ou 2	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	-	2	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Légumes	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast) Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low)	2 or 3	3	Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.

Cuisez les aliments complètement pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IstDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour mesurer les températures.

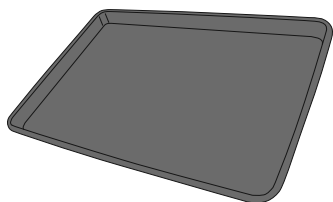
Utilisation de la cuisinière

Guide de cuisson pour la friture à air chaud (disponible sur SmarHQ)

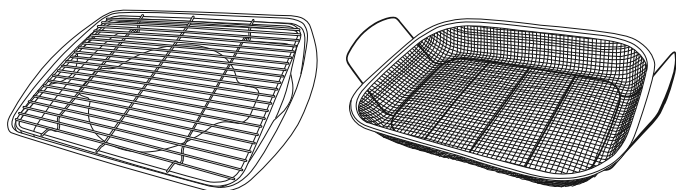
La friture à air chaud (Air Fry) est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu donner aux aliments un surface extérieure plus croustillante que la cuisson au four régulière. Sélectionnez **Air Fry**, puis réglez la température désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température entre 300°F et 500°F. .

Conseils pour les récipients de friture à air chaud

- Utilisez seulement des récipients qui supportent la cuisson sous l'élément de grillage (Broil).
- Une plaque à pâtisserie foncée est recommandée. Une plaque foncée améliore le brunissement et la croustillance de l'aliment.
- Vous pouvez aussi utiliser des paniers et des grilles de cuisson au four. Une plaque à pâtisserie doit être placée sur la grille en dessous des aliments pour recueillir les égouttements si vous utilisez un panier de cuisson.



Récipient principal recommandé



Autres choix de récipients de cuisson

Conseils généraux pour le mode de friture à air chaud (Air Fry)

- Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sans préchauffage.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud au moment de les placer.
- Pour frire à l'air chaud des aliments avec sauce, on recommande d'ajouter celle-ci à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, placez-les à une position de grille inférieure ou réduisez la température du four.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle pour régler la température et déterminer le temps de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou brasser les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la plaque sans surcharger celle-ci.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour confirmer que la température minimale sécuritaire a été atteinte. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site IsItDoneYet.gov.

TYPE D'ALIMENT	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE (°F)	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MIN)	REMARQUES
Pièces de poisson ou de volaille fraîches désossées, pannées telles que croquettes, filets	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	15-30	Réduire la température pour les grandes pièces. Utiliser des récipients de cuisson luisants.
Ailes de poulet fraîches non désossées	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	25-40	Saler les ailes ou enrober d'épices à frotter, si l'on utilise une sauce la verser vers la fin de la cuisson ou après.
Pilons ou cuisses de poulet frais non désossés	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	30-55	Réduire la température pour les grandes pièces.
Frites fraîches, minces (<1/2 po)	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	400-425	15-30	Le papier sulfurisé (parchemin) est recommandé pour préparer des frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, les brasser dans l'amidon de maïs ou la farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches, minces (>1/2 po)	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	20-35	Le papier sulfurisé (parchemin) est recommandé pour préparer des frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, les brasser dans l'amidon de maïs ou la farine de riz avant la cuisson.
Aliments emballés, congelés	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	Suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle (et non celles pour Air Fry) pour vous guider dans le réglage de la température et du temps de cuisson. Un temps de cuisson plus long que celui recommandé sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud au démarrage, l'aliment peut cuire en moins de temps que le minimum indiqué sur l'emballage.		

Entretien et nettoyage

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.

PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS

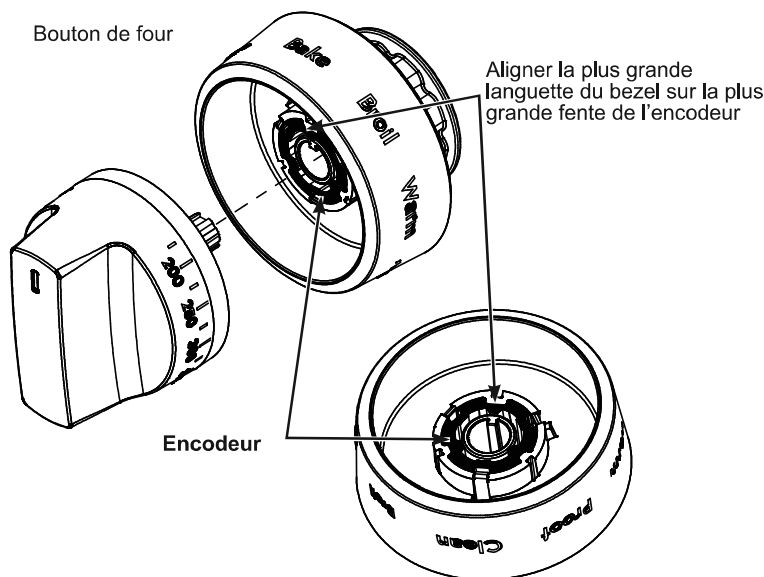
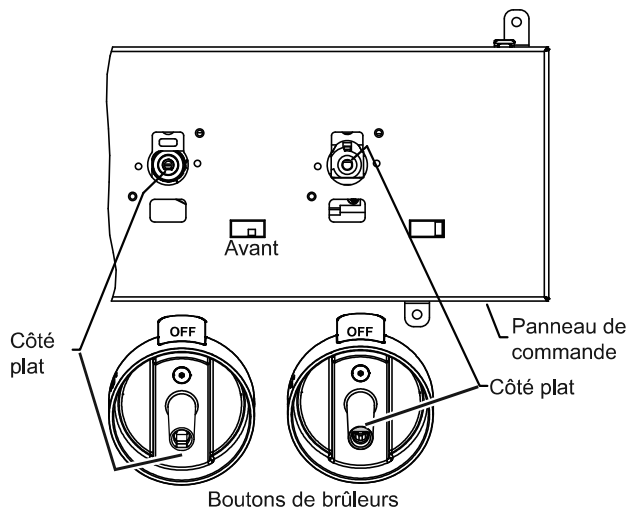
Il est préférable d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau, ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et séchez en polissant avec un linge doux. N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs, des nettoyeurs liquides corrosifs, des tampons à récurer en plastique ni des nettoyeurs pour le four sur votre panneau de commande car ils endommageront son fini.

Pour faciliter le nettoyage et à condition qu'ils soient à la position d'arrêt (OFF), vous pouvez retirer les boutons de commande en les tirant directement vers l'extérieur. Ne tirez pas les boutons vers le haut ou le bas, et ne suspendez d'objets sur eux. Cela pourrait endommager l'arbre de la soupape de gaz. Voyez la section Brûleurs de surface pour une vue détaillée de ces boutons. Vous pouvez laver les boutons à la main avec de l'eau savonneuse.

Mémorisez la position des boutons du four et des brûleurs lorsque vous les retirez. Les boutons ne sont pas interchangeables, il faut les placer à la même position après le nettoyage. Voyez les sections sur les brûleurs de surface et les commandes du four pour une vue détaillée de ces boutons. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez le bas du bouton selon la figure ci-dessous. Poussez le bouton jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

Utilisez un linge doux non abrasif pour nettoyer l'intérieur du bezel. Ne retirez pas le film du diffuseur. Ne l'exposez pas au risque d'endommager l'électronique de l'éclairage.

REMARQUE : Le mini-bouton n'est pas amovible.



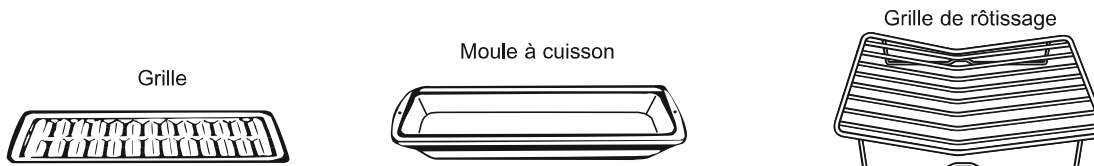
MOULE À CUISSON, GRILLE ET GRILLE DE RÔTISSAGE

ATTENTION Ne nettoyez pas la lèchefrite, la tôle perforée ni la grille de rôtissage dans un four à autonettoyage.

Le moule à cuisson, la grille et la grille de rôtissage sont lavables au lave-vaisselle. Toutefois, les plats cuits doivent

être lavés à la main à l'aide d'un nettoyant de four ou d'un détergent abrasif.

Ne rangez pas moule à cuisson ou de grille sale dans le four. Éliminez toujours tout excès de graisse.



Entretien et nettoyage

EXTÉRIEUR DU FOUR

N'utilisez pas des nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres de nettoyage sur l'intérieur ou l'extérieur du four. Nettoyez avec du savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante et à l'écart des rayons directs du soleil lorsque vous les nettoyez.

Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats. Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes peuvent comprendre la porte et les garnitures autour du panneau de commande. Nettoyez-les

avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre. N'utilisez pas des nettoyants pour four du commerce, des nettoyants en poudre, de la laine d'acier ou des abrasifs durs sur une surface peinte.

Acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Les nettoyants qui contiennent de l'acide oxalique tels que Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ vont éliminer la rouille, le ternissement et les petites taches. Utilisez uniquement un nettoyant liquide exempt d'abrasif et frottez dans la direction des lignes de brosse à l'aide d'une éponge douce et humide. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

INTÉRIEUR DU FOUR

L'intérieur de votre nouveau four doit être nettoyé manuellement ou par le mode de nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas des nettoyants pour le four (à moins que estén certificados para hornos con limpieza automática), des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier ni des tampons à récurer sur l'intérieur du four. Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante lorsque vous les nettoyez.

Mode de nettoyage à la vapeur (Steam Clean)

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) sert à nettoyer les salissures légères de votre four à des températures plus basses que celles de l'autonettoyage (Self Clean).

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

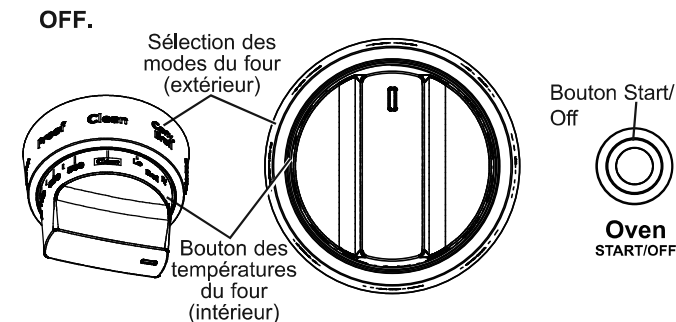
1. Commencez par le four à température ambiante.
2. Essuyez la graisse et les salissures excédentaires du four.
3. Versez une tasse d'eau dans le fond du four.
4. Fermez la porte.

N'ouvrez pas la porte durant les 30 minutes du cycle Steam Clean. À la fin du cycle Steam Clean, absorbez l'eau résiduelle et essuyez la saleté des parois et de la porte du four qui a été ramollie par la vapeur.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **CLEAN (Nettoyage)**.
2. Tournez le Bouton Température du four sur **CLEAN (Nettoyage)**.
3. Pressez le mini-bouton pour sélectionner **STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur)**.
La commande règle automatiquement la durée du cycle de nettoyage à la vapeur recommandée.
4. Pressez le bouton **START/OFF** du four pour démarrer le cycle de nettoyage (CLEAN).
Vous verrez les mots « CLOSE door » (fermer la porte) sur l'écran si vous avez sélectionné le cycle de nettoyage à la vapeur sans fermer la porte. Fermez la porte du four.
5. Une fois le cycle de nettoyage à la vapeur terminé, tournez le bouton de sélection de mode et le Bouton Température du four sur **OFF**.
Pour interrompre un cycle de nettoyage, pressez **START/**



Le réglage par défaut est STEAM CLEAN. Utilisez le mini-bouton pour alterner entre STEAM CLEAN et SELF CLEAN.

Entretien et nettoyage

FOUR AUTONETTOYANT

Sécurité

La fonction d'autonettoyage du four a été conçue pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four en utilisant des températures très élevées pour brûler les résidus de nourriture.

⚠ AVERTISSEMENT

Essuyez l'excès de graisse et les autres résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus de nourriture risquent prendre feu, au risque de provoquer des dommages liés à la fumée et à la chaleur.

- Ne nettoyez pas les joints du four au risque de provoquer des dommages.
- Retirez les ustensiles, la lèchefrite, la grille, la sonde et toute feuille d'aluminium du four.
- Assurez-vous que la lentille de la lumière du four et le cadre de la lentille soient bien à leur place.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, d'abrasifs ou de protecteurs à proximité ou dans le four en cours de nettoyage.
- Nous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou via une hotte de ventilation ou un ventilateur pendant le nettoyage.
- Nettoyez les résidus du cadre et autour de la porte du four, à l'extérieur des joints du four. Ces zones doivent être nettoyées à la main.

- Les plateaux du four doivent être laissés à l'intérieur pendant le nettoyage.


IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations résultant du cycle de nettoyage automatique d'un four. Installez les oiseaux dans une autre pièce parfaitement ventilée.

REMARQUE : Durant le cycle d'autonettoyage, la plaque de cuisson sera verrouillée et non fonctionnelle. Si un brûleur de surface est allumé après le début du cycle d'autonettoyage, l'avertissement "err turn surf fnr off" sera affiché sur l'écran du four et un bip se fera entendre.


REMARQUE : Le nettoyage automatique ne fonctionnera pas si la sonde de température est insérée.

Sur les modèles à four double, vous ne pouvez pas activer des modes d'autonettoyage (Self Clean) dans les deux fours en même temps. Vous ne pouvez pas non plus activer une fonction de cuisinière lorsqu'un four est en mode d'autonettoyage. Le four qui n'est pas en autonettoyage ne pourra pas activer un autre mode de four. Si le brûleur de la table de cuisson est allumé, un message à l'écran demandera à l'utilisateur d'éteindre le brûleur ou l'autonettoyage sera automatiquement annulé.

Comment régler le four sur le nettoyage

1. Éteignez tous les brûleurs de surface. (Le cycle **CLEAN (Nettoyage)** ne démarrera que lorsque tous les brûleurs de surface auront été éteints.)
2. Tournez le bouton de sélection de mode sur **CLEAN (Nettoyage)**.
3. Tournez le Bouton Température du four sur **STEAM-CLEAN**.
4. Poussez et tournez le mini-bouton pour sélectionner Self-Clean (autonettoyage).
La commande est réglée automatiquement sur la durée de nettoyage recommandée (5 heures). La durée de nettoyage peut être ajustée sur 3 à 5 heures à l'aide du bouton de sélection. L'écran affichera le temps restant.
5. Pressez le bouton START/OFF pour démarrer le cycle SELF CLEAN (autonettoyage).
Si « CLOSE DOOR » s'affiche sur l'écran, le programme de nettoyage automatique a été sélectionné mais la porte du four n'est pas fermée. Fermez-la.
Le symbole  clignotera lorsque la porte du four est bloquée. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte pendant le nettoyage.
6. Une fois le programme de nettoyage terminé et le four

refroidi, le  s'éteindra. Pressez le bouton START/OFF.

Pour interrompre un cycle d'autonettoyage, pressez le bouton START/OFF. Lorsque le four a suffisamment refroidi pour ne plus présenter de risque, le symbole  s'éteindra indiquant que la porte est peut-être ouverte.

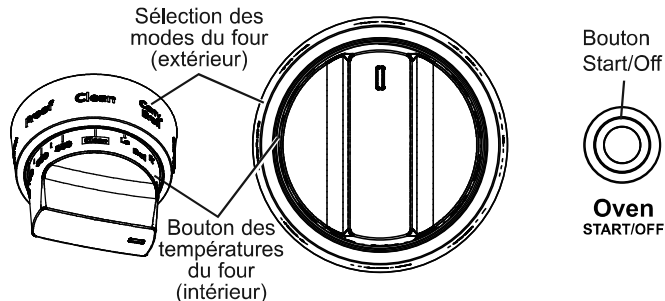
Un programme interrompu ne peut pas être redémarré avant que le four ne soit suffisamment froid de sorte que la porte se débloque.

Après un cycle d'autonettoyage

Vous remarquerez la présence de cendre blanche à l'intérieur du four. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide après refroidissement du four.

Si les traces blanches persistent, retirez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec un mélange de vinaigre et d'eau. Ces dépôts sont en général des restes de sel que le programme de nettoyage automatique ne peut éliminer.

Si le four est encore sale après un programme, répétez le programme.



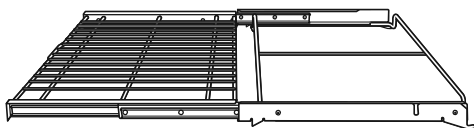
Entretien et nettoyage

GRILLES DE FOUR

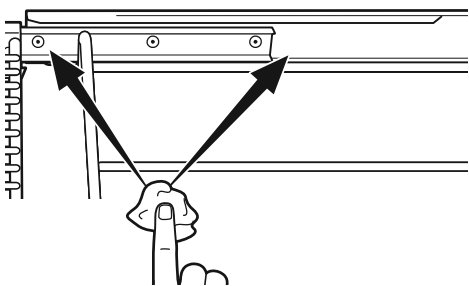
REMARQUE : Les grilles peuvent demeurer dans le four durant un cycle d'autonettoyage sans risque de dommage.

Périodiquement, les grilles du four devront être lubrifiées à l'aide du lubrifiant au graphite livré avec votre cuisinière. Pour commander une graisse Graphite supplémentaire, appelez notre centre de pièces au 800.561.3344 et mentionnez la référence WB02T10303.

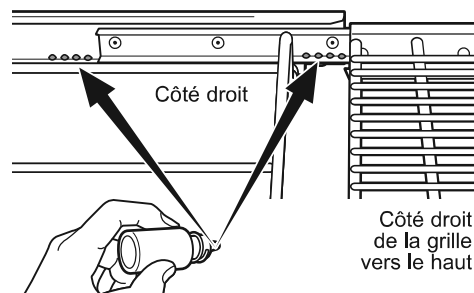
1. Retirez la grille du four. Voir la section Grilles de four à extension partielle.
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



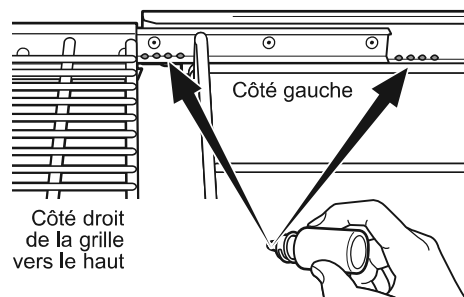
3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier. **REMARQUE :** Tout lubrifiant graphite essuyé doit être réappliqué.



4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme coulissant gauche de la grille, appliquez quatre (4) gouttelettes de lubrifiant sur les deux (2) chenilles du mécanisme coulissant à proximité des porte-roulements.



5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étaler le lubrifiant.
7. Remplacez le bouchon du lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, placez la grille avec le côté droit à la verticale et introduisez-la dans le four. Voir la section Grilles de four à extension partielle.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

REMARQUE : N'utilisez pas pulvérisateur pour huiles de cuisson ou tout autre aérosol de lubrifiant sur les glissières.

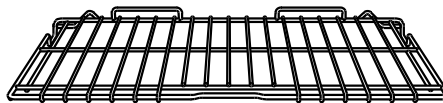
Entretien et nettoyage

GRILLE DE FOUR PROFIL BAS

La grille à profil bas enduite de porcelaine grise peut demeurer dans le four durant le cycle d'autonettoyage sans risque de dommage. On peut aussi la nettoyer à l'aide d'un nettoyage légèrement abrasif. Après le nettoyage, rincez la grille à l'eau claire et séchez avec un linge propre.

Périodiquement, et après les cycles de nettoyage, une lubrification de la grille profil bas peut s'avérer nécessaire pour faciliter son glissement. Essuyez les bords ou les supports de la grille avec le lubrifiant au graphite livré avec votre cuisinière ou avec de l'huile végétale.

Pour commander du lubrifiant au graphie supplémentaire, contactez notre Centre de pièces national au 800.626.2002 et mentionnez le numéro de pièce WB02T10303.



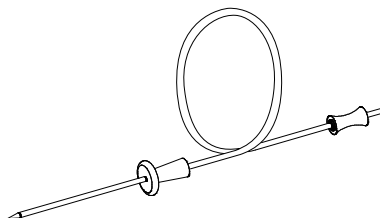
SONDE DE TEMPÉRATURE

Laissez la sonde de température refroidir avant de procéder au nettoyage.

Il est recommandé de nettoyer la sonde au savon et à l'eau à la main.

Ne plongez pas la sonde de température dans l'eau.

Ne rangez pas la sonde de température dans le four à autonettoyage.



BAS DU FOUR

Le bas du four est doté d'un fini en porcelaine émaillée. Pour faciliter le nettoyage, protégez le bas du four contre les débordements excessifs. Vous pouvez utiliser une feuille ou une plaque en aluminium pour recueillir les débordements en la plaçant sur la grille en dessous de celle sur laquelle vous cuisez. Cela est particulièrement important lorsque vous cuisez une tarte aux fruits ou d'autres aliments très acides. Les garnitures de fruits ou d'autres aliments très acides (tels que tomates, choucroute et sauces avec vinaigre ou jus de citron) peuvent causer une corrosion par piquage qui endommage la surface en porcelaine, et ces débordements doivent être nettoyés immédiatement.

Ne recouvrez jamais complètement une grille avec du papier aluminium. Cela va gêner la circulation de la chaleur et produira une cuisson médiocre.

Pour nettoyer les débordements, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer rempli de savon. Rincez bien pour retirer le savon avant l'autonettoyage.

Entretien et nettoyage

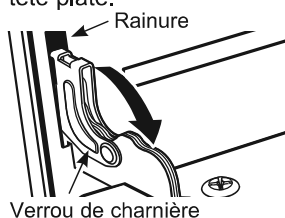
PORTE DE FOUR AMOVIBLE À FERMETURE SOUPLE

La porte est très lourde. Retirez-la et soulevez-la avec précaution.

Ne la soulevez pas par la poignée.

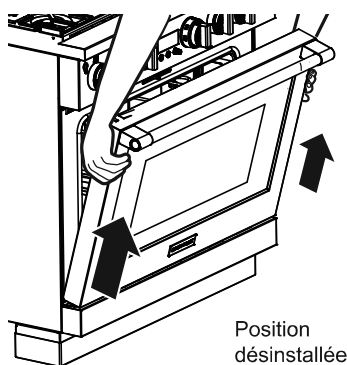
Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Appuyez sur les butées de charnière vers le cadre de la porte, sur la position déverrouillée. Il vous faudra peut-être un tournevis à tête plate.



Rabattez les verrous pour débloquer

3. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.

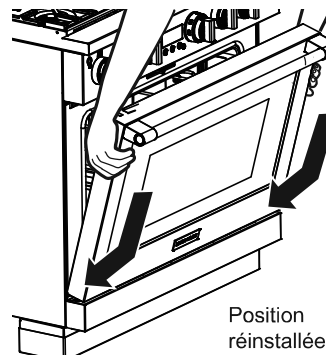


Position déinstallée

4. Fermez la porte sur la position de désinstallation de porte, (15 degrés environ par rapport à la position fermée) et soulevez-la jusqu'à ce que le bras de la charnière sorte de la rainure.

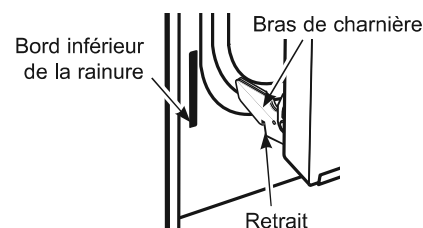
Pour réinstaller la porte :

1. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.

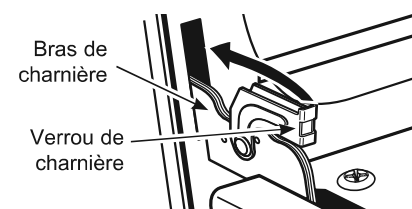


Position réinstallée

2. Avec la porte sur le même angle que la position désinstallée, positionnez le retrait du bras de charnière dans le bord inférieur de la rainure de charnière. L'entaille sur le bras de charnière doit être entièrement positionnée dans le bas de la rainure.



3. Ouvrez la porte en grand. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, le retrait n'est pas correctement positionné dans le bord inférieur de la rainure.



Remonter les verrous pour les enclencher

4. Enfoncez les butées de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, sur la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas l'eau excédentaire pénétrer dans les trous ou les fentes de la porte.

Avec du savon à vaisselle, essuyez toute éclaboussure sur le verre. Utilisez une lame à rasoir sécuritaire à un seul côté coupant pour les éliminer. Essuyez ensuite le verre à l'aide d'un linge savonneux pour retirer tout résidu puis séchez bien.

Vous pouvez nettoyer la zone à l'extérieur du joint d'étanchéité à l'aide d'un tampon à récurer en plastique rempli de savon. Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte car il offre une très faible résistance à l'abrasion.

Vous devez remplacer le joint d'étanchéité si vous observez qu'il est usé, effiloché ou autrement endommagé.

Nettoyage de l'extérieur de la porte

Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats. N'utilisez pas cette méthode sur une quelconque autre surface.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

Entretien et nettoyage

LAMPES DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE DÉCHARGE

ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE : Avant de remplacer l'ampoule de la lampe du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou au panneau des disjoncteurs. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

⚠ ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE :

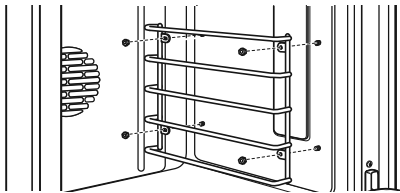
Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

Chaque four est équipé de colonnes lumineuses halogènes situées sur les parois latérales du four. Les lampes s'allument lorsque la porte est ouverte ou si le four est en mode cuisson. Chaque lumière se compose d'un couvercle de lampe amovible avec deux clips de fixation et d'un compartiment lumineux de trois ampoules halogènes.

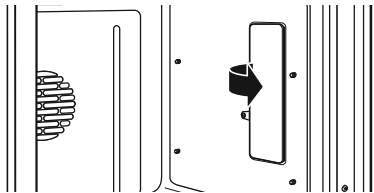
Veillez à laisser l'ampoule et le couvercle refroidir complètement. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule brûlante avec vos mains ou un chiffon doux.

Pour retirer :

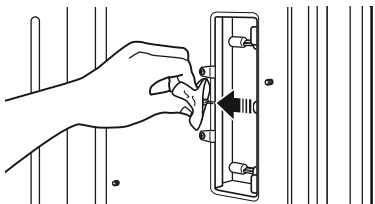
1. Retirez les grilles du four. Voir la section Grilles de four à extension partielle.
2. A l'aide d'un tournevis à douille 7/16 po, retirez les quatre écrous qui fixent les supports de la grille à la paroi du four.



3. Retirez la protection de verre de la lampe en sortant son extrémité arrière et en l'enroulant vers vous. Ne retirez pas les vis.

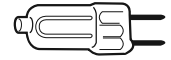


4. A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule grillée en tirant dessus.



Pour procéder au remplacement :

Utilisez une ampoule halogène 120 V neuve, avec des broches G8, non supérieure à 40 watts.

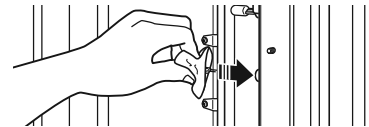


Vous pouvez commander des ampoules de rechange par téléphone au 800.561.3344. Numéro de pièce pour la commande WB25X39610.

REMARQUE : Les ampoules de puissance supérieure endommageront votre four.

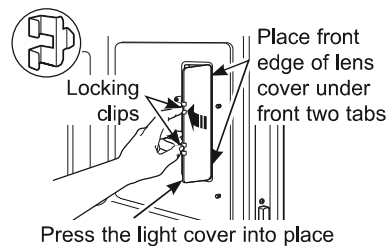
A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule de son emballage. **Ne touchez pas l'ampoule avec vos mains.** L'huile émanant de la peau de vos mains risque de laisser des traces sur la surface en verre et provoquer la défaillance prématurée de l'ampoule. Si vous touchez le verre, nettoyez-le à l'alcool avant installation.

1. Insérer l'ampoule au fond de la douille.



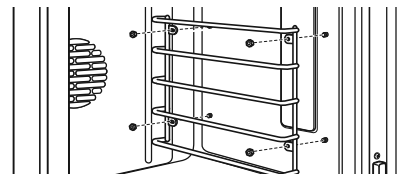
2. Remplacez la protection de lampe, en plaçant son extrémité avant sous les deux languettes avant dans le compartiment à lampe. Enroulez l'extrémité arrière en veillant à ce qu'elle soit correctement insérée.

REMARQUE : Si les clips de fixation se détachent de la protection de la lentille de verre, maintenez-les sur la protection dans la bonne position, tout en replaçant la protection sur le compartiment.



La protection de lampe doit être installée lorsque vous utilisez le four.

3. Réinstallez le support de la grille. Veillez à l'orienter de sorte que les languettes supérieures des écrous soient le plus proches possible du dessus du four. Fixez à l'aide des quatre écrous dévissés récemment, mais ne serrez pas trop ou vous risqueriez de briser l'émail.



4. Remettez les grilles. Voir la section Grilles de four à extension partielle.
5. Remettez le four sous tension.

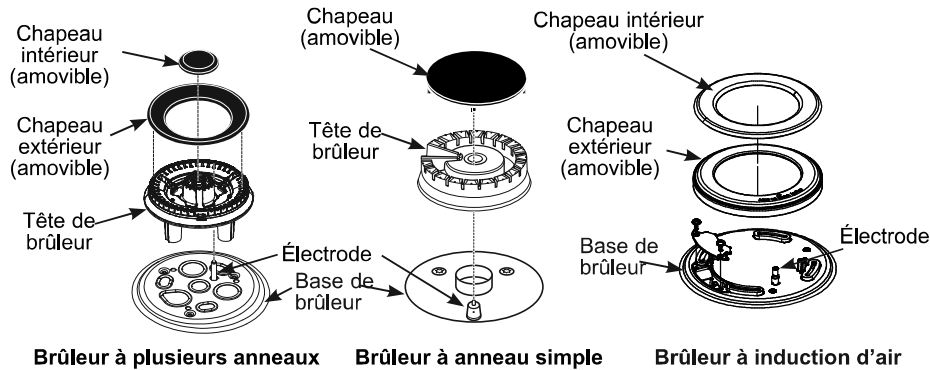
Entretien et nettoyage

BRÛLEURS ROND, À INDUCTION D'AIR ET À PLUSIEURS ANNEAUX

ATTENTION N'UTILISEZ PAS LE BRÛLEUR SI TOUS LES COMPOSANTS DU BRÛLEUR NE SONT PAS INSTALLÉS.

Les brûleurs de surface doivent être nettoyés régulièrement, en particulier après des renversements importants qui peuvent obstruer les fentes et les trous des têtes de brûleur.

L'électrode est situé à l'arrière de chaque brûleur. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour de celui-ci pendant qu'un autre brûleur est allumé. Cela poserait un risque de choc électrique.



Pour retirer les composants du brûleur :

1. Tournez les commandes sur **OFF** avant de démonter les composants du brûleur.
2. Une fois froid, vous pouvez soulever les grilles du brûleur, les chapeaux et les têtes pour faciliter le nettoyage. **Ne retirez pas les bases.**

REMARQUE : Assurez-vous de replacer les brûleurs et les grilles dans la même position et orientation.

Nettoyage

Démontez les composants du brûleur que lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude et savonneuse.

Pour la nourriture carbonisée, imbibez les têtes de brûleur dans une solution à base de détergent liquide doux et d'eau chaude pendant 20–30 minutes. Pour les taches les plus coriaces, utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse à dents.

Si l'éclaboussure s'infiltre dans la tête du brûleur, lavez-la à l'eau et secouez-la pour retirer l'excès d'eau.

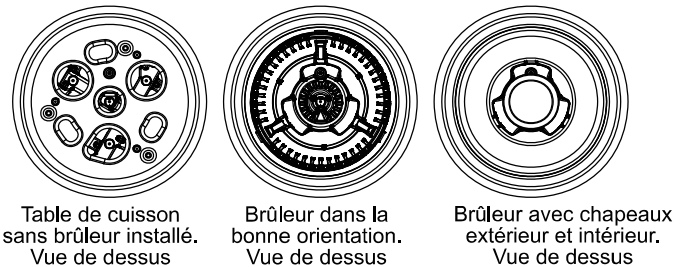
Après nettoyage

Avant de replacer les composants du brûleur, secouez l'excès d'eau et séchez soigneusement.

Pour replacer les pièces d'un brûleur à plusieurs anneaux :

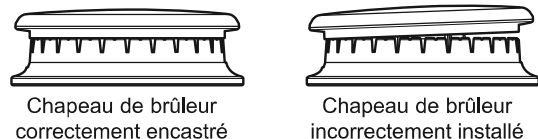
Alignez la tête de brûleur comme illustré. Faites passer l'allumeur à travers l'ouverture dans la tête du brûleur tout en vous assurant que la flèche de l'allumeur est orientée vers l'allumeur. Assurez-vous que le brûleur repose à plat. Installez les chapeaux en vous assurant qu'ils reposent à plat sur la tête du brûleur. Vérifiez le fonctionnement du brûleur pour vous assurer d'obtenir une flamme bleue uniforme autour du brûleur. Si vous obtenez des flammes jaunes et irrégulières, éteignez immédiatement le brûleur, laissez-le refroidir puis réajustez le brûleur et ses chapeaux.

Pour replacer les pièces d'un brûleur rond ou à induction d'air :



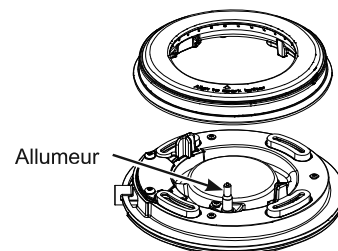
Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

1. Remplacez la tête du brûleur sur la base du brûleur, en veillant à ce que l'orifice de la tête soit correctement alignée sur l'électrode dans la base. C'est normal de trouver un petit espace entre la base et la tête.
2. Placez le chapeau du brûleur sur la tête. Veillez à ce que le chapeau soit encastré sur la tête du brûleur.



Pour replacer les pièces du brûleur à induction d'air :

Alignez l'allumeur à étincelles selon l'illustration.



Entretien et nettoyage

DÉCLENCHEUR D'ÉTINCELLES ET ÉLECTRODES

L'électrode du système d'allumage électronique est placée à l'arrière de la base du brûleur. Lorsque vous nettoyez la table de cuisson, prenez soin de ne pas accrocher l'allumeur avec un chiffon doux. Vous risqueriez de l'abîmer.

Veillez à ne pas appuyer sur un bouton de commande pendant le nettoyage. L'allumeur pourrait dégager des étincelles.

Veillez à ce que les allumeurs en céramique blanche de la table de cuisson soient secs et propres. Nettoyez la partie métallique de l'électrode à l'aide d'un chiffon doux ou une lime à ongles.

N'essayez pas de retirer l'électrode de la table de cuisson.

Nettoyez la partie métallique à l'aide d'une lime à ongles.



Ne nettoyez pas la partie en céramique blanche avec la lime à ongles.

GRILLES DE BRÛLEUR

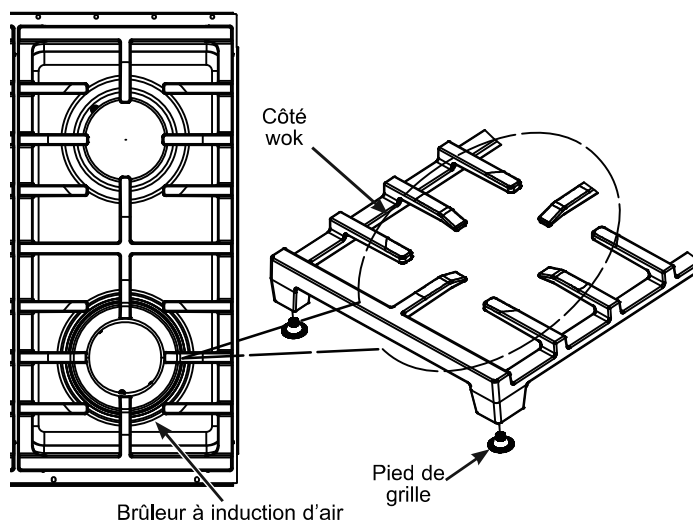
Nettoyez régulièrement les grilles de brûleur en fonte émaillée.

Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

Malgré leur robustesse, les grilles perdront progressivement de leur éclat, indépendamment de l'entretien. Ceci est dû à l'exposition permanente aux hautes températures.

Ne mettez pas un brûleur en marche pendant une période prolongée sans ustensiles sur la grille. La finition de la grille risque de s'effriter sans ustensiles pour absorber la chaleur.

For stability, the frames have rubber pads on each corner. During cleaning and use, be careful not to damage or snag rubber pads.

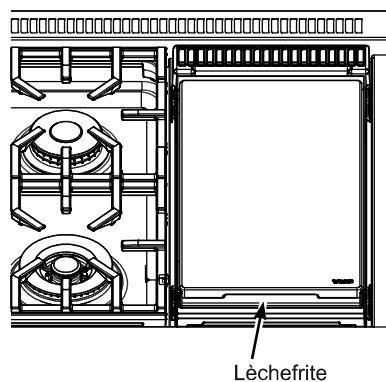


LÈCHEFRITE (sur certains modèles)

La graisse de la plaque chauffante et du grill se videra dans les lèche-frite en fonte émaillée à l'avant de l'appareil. Assurez-vous de pousser le dalot à graisse en dessous de la lèvre de la plaque chauffante afin de recueillir la graisse pendant la cuisson. Une fois les lèche-frite refroidies, vous pouvez les démonter pour les nettoyer plus facilement.

Pour démonter le lèche-frite froide de la plaque chauffante, faites-le glisser vers l'avant et soulevez-le.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans les lèche-frites afin d'éviter tout risque d'incendie. Nettoyez les lèche-frites dès qu'ils sont froids. Les lèche-frites peuvent être nettoyées à la main à l'eau savonneuse et chaude ou dans le lave-vaisselle. Essuyez tout déversement dans la cuve de la lèche-frite à l'aide d'un chiffon doux.



PLAQUE CHAUFFANTE (sur certains modèles)

Éliminez soigneusement la graisse et les particules de nourriture de la plaque chauffante, avec une spatule en métal à bords carrés pendant qu'elle est encore chaude.

Essuyez la plaque à l'aide d'un chiffon sec, lourd, épais pour retirer les résidus restants et les particules de nourriture. Si la plaque est nettoyée avec autre chose, elle devra être reconditionnée.

N'aspergez d'eau froide pas la plaque chauffante. La plaque risquerait de se déformer ou se fissurer.

REMARQUE : Il est normal que le grill d'acier inoxydable se décolore et prenne une teinte jaune-brun après l'utilisation.

Trucs de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le service à la clientèle.

Problème	Cause Possible
Le Four Ne Fonctionne Pas	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Les commandes du four sont réglées pour le nettoyage. Laissez le four refroidir si nécessaire, puis ouvrez la porte. Veillez à ce que le bouton de sélection de mode du four est sur BAKE (Cuisson) et que le Bouton Température du four soit placé sur une température.
Les Brûleurs De Surface S'allument Mais Pas Ceux Du Four.	La soupape d'arrêt du four peut avoir bougé durant le nettoyage ou lors d'un déplacement.
Les Lampes Du Four Ne Fonctionnent Pas	L'ampoule est défectueuse. Remplacez l'ampoule. Le four est en mode Proof (Levée). Les lampes s'allument et s'éteignent successivement pour maintenir la température de levée.
Le Plat Ne Cuit Pas Ou Ne Rôtit Pas Correctement	Les commandes du four sont mal réglées. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage) Four non préchauffé pendant une durée suffisante, attendez que le four signale la fin du préchauffage. Ustensiles de cuisson inappropriés ou ustensiles d'une taille inappropriée. Voir les conseils pour la cuisson. Grilles dans la mauvaise position. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage). Utilisez une feuille d'aluminium pour ralentir le dorage pendant le rôtissage. Le thermostat du four doit être ajusté. Voir la section Réglage du thermostat du four.
Le Plat Ne Grille Pas Correctement	Ce modèle est conçu pour griller en porte fermée uniquement. Fermez la porte. Grillez avec la porte fermée. Le four n'est pas réglé sur BROIL (Griller). Voir la section Broiling (Cuisson au grill). La sonde de température est branchée à la prise du four. Retirez la sonde de température du four. La position de cuisson n'est pas la bonne. Les ustensiles ne sont adaptés pour griller. Utilisez le moule/plat et la grille fournis avec votre four. Le papier aluminium utilisé dans le plat et la grille n'a pas été placé correctement et coupé selon les recommandations.
Son de craquement ou de claquement.	C'est normal. Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant la cuisson et le nettoyage.
La Température Du Four Est Trop Faible Ou Trop Forte	Le thermostat du four doit être réglé. Voir la section Réglage du thermostat du four.
F- Et Un Numéro Fclignotent Sur L'écran	Le four a un code d'erreur de fonctionnement. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le Bouton Température du four sur OFF. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en route. Coupez l'alimentation du four pendant 30 secondes et rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur se répète, appelez un réparateur.
L'écran Est Noir	L'écran est noir lorsque le four ou le minuteur n'est pas utilisé. Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Le Message « Probe » (Sonde) S'affiche Sur L'écran	Ceci a pour but de vous rappeler d'introduire la sonde de température après l'avoir branché. Introduisez une sonde de température.
Coupure De Courant	Si vous avez utilisé le four pendant une coupure de courant ou une surtension, redémarrez le four. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le Bouton Température du four sur OFF. Réglez à nouveau les boutons de commande pour redémarrer.
Vapeur Provenant De L'évent	Si vous l'utilisez en mode convection, il est normal de voir de la fumée s'échapper de l'évent du four. Le nombre de positions de cuissons ou la quantité d'aliments en cours de cuisson augmentant, la quantité de vapeur augmentera.

Problème	Cause Possible
Odeur D'huile Ou De Brûlé Provenant De L'évent	C'est normal dans un four neuf, l'odeur disparaîtra.
Un Odeur Forte	C'est provisoire. Il est fréquent qu'une odeur provenant de l'isolation qui entoure l'intérieur du four se dégage lors des premières mises en route.
Bruit Du Ventilateur	Un ventilateur de convection ou de refroidissement (selon la fonction que vous utilisez) peut s'allumer. C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les composants internes. Il fonctionnera probablement après l'extinction du four. Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte s'ouvre.
Le Ventilateur De Convection N'est Pas Toujours En Marche.	Pour optimiser le rendement, le ventilateur de convection (selon la fonction que vous utilisez) peut passer par des cycles marche-arrêt jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte. Cela est normal. De plus, le ventilateur peut tourner en alternance dans le sens horaire et antihoraire jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
Les brûleurs ne s'allument pas	La fiche du cordon de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise fonctionnelle, correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas connectée ou mise en marche. Voyez les instructions d'installation qui accompagnent votre cuisinière.
	Un fusible de votre domicile est peut-être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Des pièces du brûleur n'ont pas été remises en place correctement. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
	Les fentes du brûleur près de l'électrode sont peut-être obstruées. Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone de l'électrode à l'affût d'aliments ou de graisse brûlés. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
Les brûleurs du dessus ne brûlent pas uniformément	Résidu d'aliment sur l'électrode. Polissez légèrement le bout plat de l'électrode avec une lime à ongles ou un papier sablé jusqu'à ce qu'il soit brillant.
	Assemblage de brûleurs incorrect. Assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont placés correctement. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
Les flammes des brûleurs sont très grandes et jaunes	Des fentes sur le côté du brûleur sont peut-être obstruées. Retirez les brûleurs pour le nettoyage. Voyez la section Entretien et nettoyage du four.
De La Condensation Ou Du Brouillard Embue L'intérieur De La Vitre De Porte.	Mauvaise proportion d'air par rapport au gaz. Si la cuisinière est raccordée au gaz propane, contactez le technicien qui a installé la cuisinière ou effectuez la conversion.
Le four ne se met pas en autonettoyage	La présence de condensation ou de brouillard sur l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale durant le préchauffage du four et elle disparaît habituellement à la fin du cycle de préchauffage.
Le four est sale après un programme de nettoyage	la température du four est trop élevée pour fonctionner en mode d'autonettoyage. Laissez le four refroidir en dessous de la température de fermeture et réglez les commandes à nouveau. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Les grilles du four sont difficiles à coulisser	le four est extrêmement sale. Nettoyez les éclaboussures coriaces avant démarrer le nettoyage. Les fours extrêmement sales devront probablement être à nouveau nettoyés. Le four est branché sur une alimentation 208 V. Réglez le temps de nettoyage sur 5 heures. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Le minuteur ne marche pas	les grilles doivent être nettoyées dans le programme d'autonettoyage et régulièrement lubrifiées. Ne pulvérisez pas de produit pour cuisine ou autres lubrifiants. Voir Grilles de four extensibles dans la section Entretien et nettoyage.
Message « Err turn surface burners off » (Erreur, éteindre les brûleurs de surface) sur l'écran	vous ne pouvez pas utiliser le minuteur si le four est en mode nettoyage automatique.
Message « Close door » (Fermer la porte) sur l'écran	l'autonettoyage est en cours et la fonction de verrouillage de la table de cuisson est activée. Aucune cuisson de surface n'est autorisée durant l'autonettoyage. Attendez que cette opération soit terminée.
Message « Close door » (Fermer la porte) sur l'écran	le programme de nettoyage automatique a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. Fermez la porte du four. Le  symbole apparaîtra sur l'écran.

Notes

Garantie limitée

ElectromenegersGE.ca

Toute réparation en vertu de la garantie est réalisée dans nos Centres de réparation en usine, ou par un technicien en réparation autorisé. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site **ElectromenegersGE.ca/fr/soutien/demande-de-service**. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle à portée de la main lors d'un appel de service.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation CAFÉ de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à CAFÉ d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à CAFÉ, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de	CAFÉ remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	Toute pièce défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette garantie limitée d'un an , CAFÉ assumera tous les frais de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.

Ce qui n'est pas couvert par CAFÉ :

- Les déplacements des techniciens à votre domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.
- Décoloration de la plaque chauffante ou des grilles du four.
- Cassure des grilles porcelaine émaillée ou des grilles du four.
- Remplacement des fusibles ou réenclenchement des disjoncteurs.
- Dommages indirects liés aux éventuels dysfonctionnements de cet appareil.
- Dommages liés au transport.
- Dommages liés à un accident, incendie, inondations, catastrophes naturelles.
- Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.
- Installation, livraison et entretien inappropriés. Si vous rencontrez un problème d'installation, contactez votre revendeur ou installateur. Il vous incombe de fournir une alimentation de gaz, électrique, une ventilation adéquats et autres raccordements comme indiqué dans les consignes d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas accessible pour fournir le service requis.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté pour usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé CAFÉ n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé CAFÉ pour faire réparer l'appareil. En Alaska, la garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie limitée vous accorde des droits particuliers, ces derniers pouvant s'accompagner d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225

Au Canada : MC Commercial Inc., Burlington, ON L7R 5B6

Prolongation de garantie : Achetez un contrat d'entretien CAFÉ et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant toute la durée de votre garantie. Vous pouvez vous le procurer en tout temps sur

cafeappliances.ca/extended-warranty

Le service après-vente CAFÉ sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

Soutien au consommateur

Site Web de CAFÉ

Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site web de CAFÉ 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits CAFÉ et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. Aux États-Unis : cafeappliances.com

Au Canada : ElectromenegersGE.ca

Enregistrez votre électroménager

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil. Aux États-Unis : cafeappliances.com/register

Au Canada : Produsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx

Service de réparation

Un service de réparation expert CAFÉ se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.

Aux États-Unis : cafeappliances.com/service Au Canada : ElectromenegersGE.ca/fr/soutien/demands-de-service

Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie CAFÉ et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Les services CAFÉ seront toujours disponibles après l'expiration de la garantie. Aux États-Unis : cafeappliances.com/extended-warranty

Au Canada : Electromenegersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction), visitez notre site web au cafeappliances.com/connect Au Canada : cafeappliances.ca/connect

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour. Aux États-Unis : cafeappliances.com/parts

Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Utilisez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Les consommateurs au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site web au cafeappliances.com/parts

Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de CAFÉ, communiquez avec nous depuis notre site web en fournissant tous les détails dont votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | CAFÉ Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

Au Canada : Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
ElectromenegersGE.ca/fr/contactez-nous
