

Cuisinière

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des matières



**Instructions de sécurité
importantes** 1-3



Nettoyage 4-6
Four autonettoyant
Méthodes de nettoyage



Entretien 7
Hublot du four
Lampe du four



Recherche des pannes 8-9



Cuisson sur la surface 9-12
Boutons de commande
Centre de réchauffage
Surface à dessus lisse



Cuisson dans le four 13-20

Cuisson courante
Cuisson et maintien
Cuisson et maintien différés
Maintien au chaud
Cuisson au grill
Arrête automatique/Mode sabbat
Favori
Grilles du four



Garantie et service après-vente ... 23

Installateur : Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur : Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :

Service à la clientèle

1-800-688-9900 É.-U.

1-800-688-2002 Canada

(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)

Internet : <http://www.maytag.com>

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 23 pour plus d'informations concernant le service après-vente.



Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.



ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. **Ne pas** régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil *avant* d'y faire de l'entretien.



AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**



AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière: L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages par la fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil *avant* de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. **Ne pas** ranger de matériaux inflammables dans un four.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

En cas d'incendie

Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes. **Ne jamais** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée.

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.

2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

3. Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Arrêter la hotte pour éviter la propagation des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et les odeurs.

Sécurité pour les enfants

ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dossier d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. **Ne jamais** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

ATTENTION

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, **ne pas** utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four.

NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, **ne pas** toucher les éléments chauffants ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : le ouverture d'évent et la surface avoisinante, ainsi que la porte et le hublot de four.

Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil *avant* de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

NE JAMAIS garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de décharge électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Cuisson et sécurité

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. **Ne jamais** utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. **Ne pas** toucher un élément chaud avec une manique.

N'utiliser les grilles que dans le four dans lequel elles ont été achetées/expédiées.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de la sonde à viande avec les éléments chauffants.

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. **Ne pas** utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement

recommandé dans ce guide. **Ne pas** utiliser de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE : NE JAMAIS utiliser une table de cuisson cassée ou fêlée : les solutions de nettoyage et renversements pourraient pénétrer dans la table de cuisson entraînant un risque de décharge électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir *avant* de déplacer l'ustensile.

Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Nettoyage et sécurité

Nettoyer prudemment la table de cuisson. Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant



ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essayez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour four ou enduits de four, dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Four autonettoyant

! ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, **ne pas** tenter de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (Verrouillage) est visible sur l'afficheur.
- Éviter de toucher la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- **Ne pas** utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

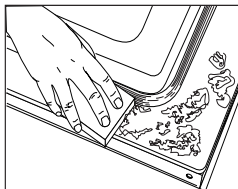
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. **Ne laissez pas** de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteindre la lampe du four *avant* le nettoyage. Elle risquerait sinon, de griller.
2. Enlever tous les plats et les grilles du four. Les grilles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)
4. Pour empêcher tout dommage, **ne pas** nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui



n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés *avant* de commencer l'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Important : La température du four doit être située en dessous de 205° C (400° F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
 - Le mot CLEAN clignote à l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-).
 - MEd (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.

Clean

More+

Less-

Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot « door » (porte) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 45 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.

4. Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.

HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

5. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
 - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.
 - Le mot LOCK paraît à l'afficheur.
 - Le mot CLEAN paraît à l'afficheur.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur les touches **Clean** et **Timer** (Minuterie).
 - Le mot DELAY (Différé) et 00:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** pour programmer la durée d'attente avant que ne commence le cycle. La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
3. Appuyer sur la touche **Clean**.
 - Le mot CLEAN va clignoter.
4. Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-**.
 - MEd (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.

Clean

Timer

Clean

More+

Less-

Suite

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

5. Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.

HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

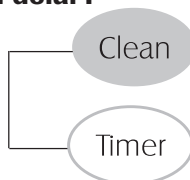
6. Après quatre secondes, les mots CLEAN (Nettoyage), DELAY (Différé) et LOCK (Verrouillage) paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.



Si le four a déjà été programmé pour un cycle de nettoyage et que l'on désire établir un délai :

1. Appuyer sur les touches **Clean** et **Timer** (Minuterie). (Appuyer d'abord sur la touche **Clean**.)

- Le mot DELAY clignote.
- 00:00 paraît à l'afficheur.



2. Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** pour programmer la durée désirée de l'attente avant que ne débute le cycle.

Après quatre secondes, les mots CLEAN, DELAY et LOCK paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.

Lorsque le cycle d'autonettoyage débute :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de nettoyage paraît à l'afficheur.

Annulation du cycle d'autonettoyage :

Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).

- Tous les mots disparaissent de l'afficheur.
- Toutes les fonctions sont annulées.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.



Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque le mot LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, **ne pas** la forcer pour l'ouvrir lorsque le mot LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si un ustensile a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles ont été laissées à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot « door » (porte) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur Clean.
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur Clean et celui où l'on appuie sur la touche More+ ou Less-, l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK est encore affiché.

Méthodes de nettoyage

! ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

Dosseret et table de cuisson - émail vitrifié

L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec.

- Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
- **Ne jamais** essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler.
- **Ne jamais** utiliser de nettoyeurs pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur la fini extérieure de la cuisinière.

Zone de la console de commande/horloge

- Pour utiliser la fonction *Verrouillage des commandes* pour le nettoyage, voir page 14.

- Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. **Ne pas** utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la surface.

On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. **NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.**

Boutons de commande

- Placer chaque bouton à la position de **OFF** (Arrêt), et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. **Ne pas** utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

Table de cuisson en vitrocéramique

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniacal ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Important : Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.

- Laisser la table de cuisson refroidir *avant* de la nettoyer.
- **Généralités** - Nettoyer la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et la crème de nettoyage pour table de cuisson* (pièce n° 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre.

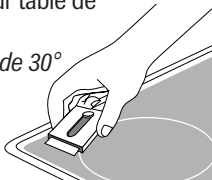
Important : Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.

- **Saleté épaisse ou marques métalliques** - Humidifier une éponge à récurer « ne rayant pas ». Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson* (pièce n° 20000001)** et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince couche de crème sur la saleté, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 ou 3 heures pour la saleté très importante). Garder humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

Important : N'utiliser qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », *PROPRE ET HUMIDE*, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.

- **Saletés cuites ou desséchées** - Frotter avec un tampon à récurer « ne rayant pas » et une crème de nettoyage pour table de cuisson*.

Important : Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus. **Ne pas** se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.



- **Plastique ou sucre fondu** - Régler immédiatement l'élément sur **LOW** et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis **ÉTEINDRE** l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et de la crème de nettoyage pour table de cuisson*.

Hublot et porte du four en verre

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.

- **Ne pas** utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

Intérieur du four

- Exécuter les instructions présentées aux pages 4-5 pour l'autonettoyage du four.

Grilles du four

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire le bord des grilles et le support des grilles d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.

Acier inoxydable (certains modèles)

- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**
- **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.**
- **TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.**
- **Nettoyage journalier/saleté légère** - Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (pièce n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse** - Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.
- **Décoloration** - À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.

Tiroir de remisage, poignée de porte, panneaux latéraux - émail peinte

- Une fois les pièces refroidies, laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. **Ne jamais** essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur.
- Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. **Ne pas** utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits rayeraient ou endommageraient de façon permanente la surface.

Important : Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.

*Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.



Entretien

Porte du four

! ATTENTION

Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.

Important : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. **Ne pas** utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. **Ne pas** heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. **Ne pas** fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

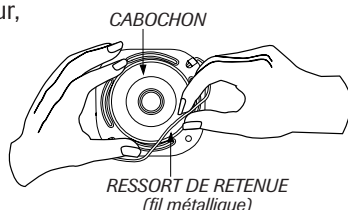
Lampe du four

! ATTENTION

- Débrancher la cuisinière *avant* de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir *avant* de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids *avant* de les toucher.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place.
Important : Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

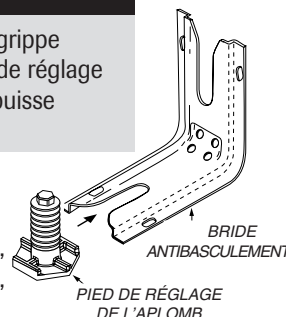


Pieds de réglage de l'aplomb

! ATTENTION

Vérifier que la bride antibascullement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Vérifier que la cuisinière est d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tourner les pieds de réglage de l'aplomb, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.



Tiroir de remisage

! ATTENTION

Ne pas ranger dans ce tiroir des articles de plastique ou de papier, des produits inflammables ou des produits alimentaires. Durant le fonctionnement du four, une température excessive pour ces articles peut s'établir dans le tiroir.

Le tiroir de remisage peut être enlevé pour vous permettre de nettoyer sous la cuisinière.

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant.
3. Tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir le tiroir par les côtés et soulever/tirer pour l'extraire.

Réinstallation :

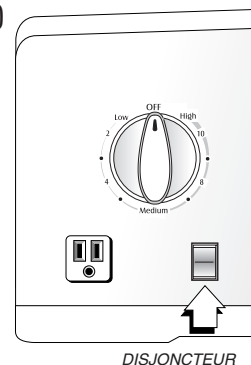
1. Insérer les extrémités des glissières du tiroir dans les rails de la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever de nouveau le tiroir et le pousser pour le fermer.

Prise de courant auxiliaire

(modèles canadiens seulement)

La prise de courant auxiliaire est située en bas/à gauche du dosseret. Veiller à ce que le cordon d'alimentation de l'appareil utilisé ne repose pas sur un élément de la table de cuisson ou à proximité; la mise en marche de l'élément chauffant ferait subir des dommages au cordon d'alimentation et à la prise de courant.

Un appareil suscitant une demande de courant de plus de 10 A provoquera l'ouverture du disjoncteur qui protège la prise de courant auxiliaire. Pour réarmer le disjoncteur, appuyer sur le commutateur situé sur le bord inférieur du dosseret.



Recherche des pannes

Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Non-fonctionnement de l'appareil - total ou partiel.

- Déterminer si les commandes des éléments de surface et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pages 9 et 13.
- Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir page 5.
- Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pages 4 et 15.
- Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir page 14.
- Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 18.

L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.

- Les commandes sont peut-être programmées pour une fonction de cuisson et maintien ou de démarrage différé.
- La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée. Voir page 14.

Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.

- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 19.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 17 les instructions d'ajustement de la température du four. **Important :** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.

Résultats incorrects lors de la cuisson au grill, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du grill.
- Élément du grill pas préchauffé.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. **Ne jamais** garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Porte du four fermée durant la cuisson au grill. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) - première butée.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande *avant* la cuisson au grill.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.
- La tension électrique de la maison est peut-être basse.

Impossibilité d'autonettoyage du four.

- Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir page 4.
- Vérifier que la porte est fermée.
- Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 18.

- Le four est peut-être à une température supérieure à 205° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 205° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.

Le four ne se nettoie pas correctement.

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage.

- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (Verrouillage) sur l'afficheur.
- Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir page 14.

La surface à dessus lisse montre des signes d'usure.

- Fines rayures ou abrasions.
 - S'assurer que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. **Ne pas** faire glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. S'assurer que le fond des ustensiles n'est pas rugueux. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 6.
- Marques de métal.
 - **Ne pas** faire glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Une fois la surface refroidie, la nettoyer avec la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voir page 6.
- Marques et taches brunes.
 - Enlever rapidement les produits renversés. **Ne jamais** essuyer la surface avec une éponge ou un linge sali. S'assurer que la table de cuisson et que le fond des ustensiles sont propres.
- Zones avec reflet métallique.
 - Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utiliser les agents de nettoyage recommandés. Voir page 6.
- Piquûres ou écailllements
 - Enlever rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voir page 6.

Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.

- Ceci est normal pour un four neuf et disparaît après quelques utilisations. Un cycle d'autonettoyage « brûlera » plus rapidement les odeurs.
- La mise en marche d'un ventilateur aide à retirer fumée et odeurs.
- Présence de saletés sur la sole. Procéder à un autonettoyage.

Codes d'anomalie.

- Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur,

Suite

appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Si le mot **BAKE** (Cuisson courante) ou **LOCK** (Verrouillage) continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

- Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche **CANCEL** et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.

Des bruits se font entendre.

- Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal.
- Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

Il n'y a ni bip ni affichage.

- Le four est peut-être en mode sabbat. Voir page 18.

SAb clignote puis reste allumé.

- Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et maintenir-la enfoncée pendant cinq secondes.



Cuisson sur la surface

Boutons de commande

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec une progression continue de la puissance entre les réglages extrêmes Low (Bas) et High (Élevé). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
 - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le graphique à droite indique l'élément avant/gauche.
3. Il y a un témoin lumineux pour les éléments sur le tableau de commande. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément. Lorsqu'une commande est mise en marche, on peut voir un rougeoiement à travers la surface à dessus lisse. L'élément fonctionnera par intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau High.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirer l'ustensile.



boutons qui sont spécifiques de ces éléments. Ajuster les réglages selon les chiffres qui donnent les résultats de cuisson désirés. Les descriptions suivantes aideront à choisir les réglages donnant les meilleurs résultats.

Maintien au chaud : Les aliments restent à une température supérieure à 140 °F sans continuer à cuire. L'aliment est au départ à une température élevée, puis sa chaleur est réduite. **Ne jamais** utiliser le réglage Maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.

Mijotage : Des bulles se forment tout juste à la surface. Les aliments sont à une température située entre 185 et 200° F. Ce réglage peut aussi servir pour étuver des aliments ou les pocher ou encore pour continuer la cuisson d'aliments sous couvercle.

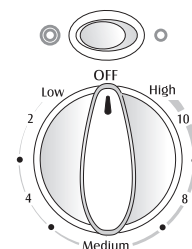
Ébullition lente : Des bulles se forment à un rythme modéré. Ce réglage peut aussi servir pour frire la majorité des aliments et pour maintenir l'ébullition de grandes quantités de liquide.

Ébullition : Des bulles se forment dans le liquide à un rythme rapide. Ce réglage peut aussi servir pour faire brunir la viande, la faire sauter et chauffer l'huile pour faire frire avant de passer à un réglage inférieur. Les 3 ou 4 réglages les plus élevés sur le bouton servent à ces opérations de cuisson. Le réglage le plus élevé sert toujours à porter l'eau à ébullition. Certains éléments ont même une vitesse plus élevée pour l'ébullition des liquides.

Élément double

La surface de cuisson est équipée de un élément double, situé à l'avant gauche sur le dessus lisse. Ce élément est une dimension variable.

Pousser le sélecteur à gauche pour utiliser le grand élément ou à droite pour utiliser le petit élément. Cette sélection doit être faite *avant* de mettre l'élément en marche.



Suggestions de réglage

La dimension et le type d'ustensile, le type et la quantité d'aliments à cuire, et la puissance des éléments détermineront comment régler les boutons pour les opérations de cuisson. Certains éléments ont un réglage préétabli pour le mijotage et la fusion qui ne nécessite que des ajustements mineurs dans un sens ou dans l'autre selon l'aliment à préparer. Les autres éléments ont des réglages imprimés autour des

Élément Triple avec Option Power Boost^{MC}

La surface de cuisson comporte un élément triple avec option Power Boost^{MC} situé à l'avant droit. Cet élément peut servir pour de plus gros ustensiles (élément triple) ou pour de plus petits ustensiles (élément simple ou double).

Pour ne faire fonctionner que l'élément simple, utiliser le côté gauche du bouton de commande et sélectionner un réglage entre Low (Bas) et High (Élevé).

Pour utiliser les éléments doubles ou triples, pousser le sélecteur au-dessus du bouton à gauche pour l'élément triple ou à droite pour l'élément double. Puis, utiliser le côté droit du bouton de commande pour sélectionner un réglage de chaleur entre Low et High.

Option Power Boost^{MC}

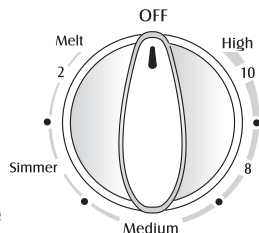
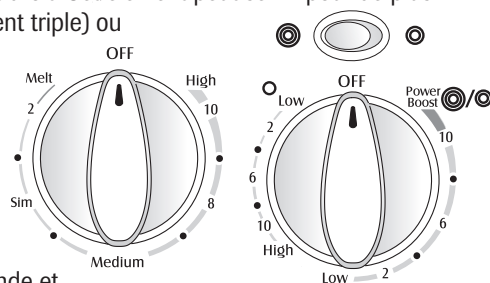
L'option Power Boost^{MC} peut être choisie quand les éléments doubles ou triples sont utilisés. Ce réglage permet une cuisson à vitesse plus rapide, qui peut être utilisée pour faire bouillir plus rapidement de l'eau et cuire une grande quantité d'aliments.

Élément FlexChoice^{MC} (certains modèles)

L'élément FlexChoice^{MC} est un élément à polyvalence de réglage qui permet une chaleur Melt (Fusion) pour la fusion de chocolat ou de beurre. Il est situé à l'arrière gauche.

Le réglage Melt est situé entre 2 et OFF.

Les réglages de chaleur en dehors de cette zone fonctionnent comme ceux d'un élément normal, soit entre 2 et High.



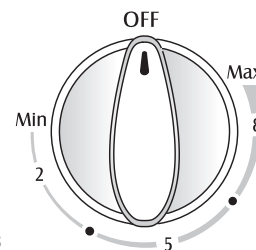
Important : Lors de la préparation d'aliments avec les réglages normaux, la zone de cuisson peut prendre quelques minutes pour refroidir jusqu'au réglage Melt.

Centre de réchauffage

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir tièdes des aliments cuits, comme légumes, sauces et assiettes-dîners allant au four.

Réglage de la commande :

- Appuyer sur le bouton et le tourner. Les températures de réchauffage sont approximatives et indiquées par Min, 2-8 et Max. Cependant, la commande peut être réglée à toute position située entre Min et Max.
- Lorsque l'opération de réchauffage est terminée, mettre la commande à **OFF** (Arrêt) et retirer la nourriture. Le voyant de surface chaude s'éteindra lorsque la surface du centre de réchauffage aura refroidi.



Important :

- Ne jamais** réchauffer d'aliments pendant plus d'une heure (les œufs, pour 30 minutes), la qualité des aliments risquant de se détériorer.
- Ne pas** réchauffer des aliments froids sur le centre de réchauffage.
- Les réglages de chaleur varieront selon le type et la qualité d'aliments. Conserver toujours les aliments aux températures appropriées. L'USDA recommande que les températures soient situées entre 60 et 75° C (140 et 170° F).

Suite



ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément *avant* d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière ne subisse des dommages, **ne jamais** faire fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément voulu.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. **Ne jamais** utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- NE JAMAIS** toucher la table de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur. La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- NE JAMAIS** laisser aucun article sur la table de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.
- NE JAMAIS** ranger au-dessus de la table de cuisson d'articles lourds qui risqueraient de tomber et d'endommager la table de cuisson.

Réglages suggérés

Réglage	Type d'aliment	
Min - 2	Pains/pâtisseries Plats mijotés	Sauces de viande Oeufs
2 - 5	Viandes Soupes (crèmes) Ragoûts	Assiette-dîner avec nourriture Sauces Légumes
5 - Max	Aliments frits Soupes (liquides)	Boissons chaudes

Remarques :

- N'utiliser que des plats et des ustensiles recommandés pour l'utilisation sur surface de cuisson et en four.
- Se servir toujours de gants isolants pour retirer la nourriture du centre de réchauffage. Les ustensiles et assiettes seront en effet très chauds.
- Toute la nourriture doit être recouverte d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium pour préserver sa qualité alimentaire.
- Pour réchauffer des pâtisseries et des pains, laisser toujours une ouverture au niveau du couvercle pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- Ne pas** utiliser de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et il serait très difficile de l'enlever.

Surface à dessus lisse

Remarques :

- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, **celle-ci peut émettre un peu de fumée et des odeurs**. Ceci est normal.
- Les surfaces à dessus lisse conservent la chaleur pendant un certain temps après l'extinction de l'élément.** Éteindre les éléments quelques minutes *avant* que la nourriture ne soit tout à fait cuite et utiliser la chaleur restante pour terminer la cuisson. Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, on peut toucher la surface de cuisson sans danger. En raison de la façon dont les éléments d'une surface à dessus lisse retiennent la chaleur, ceux-ci ne répondront pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments en spirale.
- Au cas où le contenu d'un ustensile risque de déborder, retirer l'ustensile de la surface de cuisson.
- Ne jamais essayer de soulever la surface de cuisson.**
- La surface à dessus lisse peut sembler décolorée lorsqu'elle est très chaude. Ceci est normal et disparaît une fois que la surface refroidit.

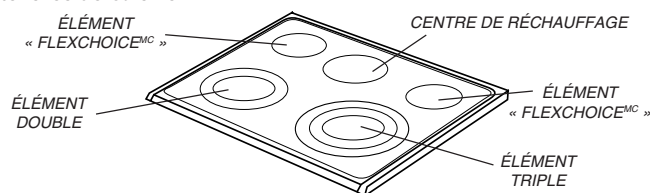
Zones de cuisson

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par des cercles permanents sur la surface à dessus lisse. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).

Lorsqu'une commande est mise en marche, on peut voir un rougeoiement à travers la surface à dessus lisse. **L'élément fonctionnera en intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau High (Élevé).**

Pour obtenir plus d'informations sur les ustensiles de cuisine, se reporter à la page 12 au paragraphe *Recommandations sur les ustensiles de cuisine*.



Voyant de surface chaude

Le voyant de surface chaude est situé sur le tableau de commande. Il s'allumera lorsqu'une surface de cuisson, quelle qu'elle soit, sera chaude. Il restera allumé, même après extinction de la commande, jusqu'à ce que la zone ait refroidi.

Conseils de protection de la surface à dessus lisse

Nettoyage (plus d'informations à la page 6)

- Avant* de s'en servir la première fois, nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyer la table de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Ces mesures préserveront l'apparence de la table de cuisson et éviteront qu'elle ne s'abîme.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé sur la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas** laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
- Ne jamais** utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui raieraient la surface.
- Ne jamais** utiliser de javellisant, ammoniac ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.

Pour éviter les marques et les rayures

- Ne pas** utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- Ne jamais** utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas** faire glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voir *Nettoyage*, page 6.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres *avant* d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se trouve rayée ou abîmée, **ne pas** y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.

- **Ne jamais** faire glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.

Pour éviter les taches

- **Ne jamais** utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- L'utilisation continue d'une surface de cuisson salie peut entraîner l'apparition de taches permanentes.

Pour éviter d'autres dommages

- **Ne pas** laisser fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir *Nettoyage*, page 6.)
- **Ne jamais** laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- **Ne jamais** utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- **Ne jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson, sans récipient.
- **Ne jamais** utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- **Ne pas** utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- **Ne pas** utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé.

Recommandations sur les ustensiles

L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes comme la nécessité de cuire plus longtemps la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat

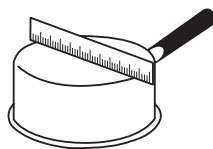
Vérifier que les ustensiles sont plats.

Test de la règle :

1. Placer une règle en travers du fond de l'ustensile.
2. La tenir face à la lumière.
3. Aucune lumière ou très peu ne doit être visible sous la règle.

Test de la bulle :

1. Mettre 2,5 cm (1 po) d'eau dans l'ustensile. Placer l'ustensile sur la surface de cuisson et tourner la commande sur **High** (Élevé).



2. Observer la formation de bulles lorsque l'eau chauffe. Des bulles uniformes signifient de bonnes performances et des bulles inégales indiquent la présence de zones plus chaudes donnant une cuisson inégale.

Choisir	Éviter
Des ustensiles à fond lisse, plat	Des ustensiles à fond rainuré ou gondolé. Des ustensiles à fond inégal ne cuisent pas efficacement et peuvent parfois ne pas faire bouillir les liquides.
Des ustensiles en matériaux épais	Des ustensiles en verre ou en métal peu épais.
Des ustensiles de la même dimension de l'élément	Des ustensiles plus petits ou plus grands (de 2,5 cm [1 po]) que l'élément.
Des poignées qui tiennent bien	Des ustensiles avec des poignées cassées ou qui ne tiennent pas. Des poignées lourdes qui font se renverser l'ustensile.
Des couvercles qui ferment bien	Des couvercles qui ferment mal.
Des woks à fond plat	Des woks avec un fond sur anneau.

Ustensiles de grande taille et pour les conserves

Toutes les marmites pour les conserves et les grandes casseroles doivent avoir un fond plat et doivent être fabriquées en matériau épais. Ceci est très important pour les

surfaces à dessus lisse. La base **ne doit pas** dépasser de l'élément de plus de 2,5 cm (1 po).

Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et les surfaces de cuisson pourront être endommagées.

Certaines marmites pour les conserves sont conçues avec des bases plus petites pour être utilisées sur des surfaces à dessus lisse.

Pour la préparation de conserves, ne choisir que le réglage High jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression suffisante soit atteinte dans la marmite. Réduire au réglage le plus faible, maintenant l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas diminuée, la surface de cuisson pourrait être endommagée.



Cuisson dans le four

Tableau de commande

Broil (Gril)	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
Bake (Cuisson courante)	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
More+ ou Less- (Plus+/moins-)	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température ÉLEVÉE ou BASSE.
Timer (Minuterie)	Programme la minuterie.
Cook & Hold (Cuisson et maintien)	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
Clean (Nettoyage)	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
Favorite (Favori)	S'utilise pour programmer et sauvegarder une méthode particulière de cuisson et maintien.
Clock (Horloge)	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
Keep Warm (Maintien au chaud)	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
CANCEL (Annuler)	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

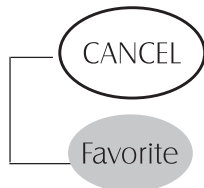
Important : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches **More+** ou **Less-**, la durée ou la température sera automatiquement entrée. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction sur les touches **More+** ou **Less-**, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures :

1. Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Favorite** et maintenir la pression pendant trois secondes.
2. Appuyer sur **More+** ou **Less-** pour programmer un format de 12 ou 24 heures.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions ci-dessous.



Réglage de l'horloge :

1. Appuyer sur la touche **Clock**.
 - La deux points clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur **More+** ou **Less-** pour programmer l'heure du jour.
 - Deux points continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Clock** ou attendre quatre secondes. La deux points disparaît de l'afficheur.

Clock

More+

Less-

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche **Clock**.

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche **Clock** pour afficher brièvement l'heure du jour.

CANCEL

Clock

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (0:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche **Timer**.
 - 0:00 clignote à l'afficheur.
 - Les deux points clignotent.
2. Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
 - Les deux points continuent à clignoter.

Timer

More+

Less-

- Appuyer à nouveau sur la touche **Timer** (Minuterie) ou attendre *quatre* secondes.
 - Les deux points continuent à clignoter et le décompte de la durée commence.
 - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
- À la fin de la durée programmée, un bip long retentit.

Annulation de la minuterie :

- Appuyer sur la touche **Timer** et la maintenir ainsi pendant *trois* secondes.
OU
- Appuyer sur la touche **Timer** et régler l'heure à 0:00.

Verrouillage des commandes et de la porte du four

La porte du four et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Elles ne pourront être utilisées si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les commandes et la porte ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les commandes seront verrouillées.

Verrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** (Annuler) et **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **CANCEL**.)

- Le mot LOCK (Verrouillage) clignote à l'afficheur.

Déverrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **CANCEL**.)

- Le mot LOCK disparaît de l'afficheur.

Codes d'anomalie

Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche **CANCEL**. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si l'un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :

- Appuyer sur la touche **Bake**.
 - Le mot BAKE clignote.
 - 000 clignote à l'afficheur.

- Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290° C (170 à 550° F). Appuyer une fois sur la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) ou appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** et la maintenir ainsi.

More+

Less-

- 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
 - Appuyer sur la touche **More+** pour augmenter la température.
 - Appuyer sur la touche **Less-** pour diminuer la température.
- Appuyer à nouveau sur la touche **Bake** ou attendre *quatre* secondes.
 - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.



- 38° (100°) ou la température réelle du four sera affichée. La température augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
- Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
 - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
 - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**.
 - Placer la nourriture dans le four.
 - Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
 - Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL**.
 - Retirer la nourriture du four.

CANCEL

Remarques :

- Pour changer la température du four pendant la cuisson, appuyer sur la touche **Bake** et puis **More+** ou **Less-** jusqu'à ce que l'on obtienne la température désirée.
- Pour changer la température du four lors du préchauffage, appuyer *deux* fois sur la touche **Bake**, puis sur la touche **More+** ou **Less-** jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 18.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir *Ajustement de la température du four* à la page 17.

Bake

Cuisson et maintien

La fonction Cook & Hold (Cuisson et maintien) permet de cuire pendant une durée prédéterminée, suivie par un cycle de maintien au chaud d'une heure.

Programmation de la fonction cuisson et maintien :

- Appuyer sur la touche **Cook & Hold**.
 - Les mots BAKE (Cuisson courante) et HOLD (Maintien) clignotent.
 - 000 s'allume à l'afficheur.
- Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290° C (170 à 550° F). Appuyer une fois sur la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) ou appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** et la maintenir ainsi.
 - Appuyer sur la touche **More+** pour augmenter la température.
 - Appuyer sur la touche **Less-** pour diminuer la température.
- Appuyer à nouveau sur la touche **Cook & Hold** OU attendre quatre secondes.
 - Le mot HOLD clignote.
 - 00:00 clignote à l'afficheur.
- Entrer la durée pendant laquelle l'on désire que la cuisson ait lieu en appuyant sur les touches **More+** ou **Less-**. La durée de cuisson peut être programmée de dix minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).
 - Les mots BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.
 - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.
 - La durée de cuisson commence le compte à rebours.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Le mot BAKE s'éteint.
- Les mots HOLD et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.



Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le mot End (Fin) s'affiche.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Annulation de la fonction cuisson et maintien à tout moment :

Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirer la nourriture du four.

CANCEL

Cuisson et maintien différée



ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction différée, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée, puis garde la nourriture au chaud pendant une heure.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différée :

- Appuyer sur les touches **Bake** et **Timer** (Minuterie) en même temps.
 - Le mot DELAY (Différé) s'allume à l'afficheur.
 - 00:00 paraît à l'afficheur.
- Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** pour programmer la durée d'attente.
- Appuyer sur la touche **Cook & Hold**.
 - 000 s'allume à l'afficheur.
 - Les mots BAKE et HOLD clignotent.
- Appuyer sur **More+** pour programmer la température de cuisson.
 - 00:00 et le mot HOLD clignotent.
 - Le mot BAKE reste allumé.
- Appuyer sur **More+** pour programmer la durée de cuisson.
 - La durée d'attente, les mots DELAY, BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.

Bake

Timer

More+

Less-

Cook & Hold



Lorsque la durée d'attente s'est écoulée :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de cuisson et la température sera affichée.
- Les mots BAKE et HOLD sont affichés.

Pour programmer un temps d'attente lorsque la fonction cuisson et maintien a déjà été programmée :

- Appuyer sur les touches **Bake** et **Timer**. (Appuyer d'abord sur la touche **Bake**.)
 - Le mot DELAY et 00:00 paraît à l'afficheur.

Bake

Timer

2. Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour programmer la durée d'attente.

- Le mot DELAY reste allumé pour rappeler qu'un cycle de cuisson différée a été programmé.

Lorsque la durée d'attente s'est écoulée et que le four se met en marche :

- La durée de cuisson et la température sera affichée.
- Le mot DELAY s'éteint.
- Les mots BAKE et HOLD reste allumés.

Annulation :

Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).

- Toutes les fonctions de cuisson minutée et non minutée seront annulées.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Important :

- **Ne pas** utiliser la cuisson différée pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- **Ne pas** utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud dans le four des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche **Keep Warm** (Maintien au chaud).

- Le mot WARM (Chaud) clignote.
- 000 paraît à l'afficheur.

2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Celle-ci peut être réglée de 63 à 90° C (145 à 190° F). Appuyer une fois sur la touche **More+** ou **Less-** ou appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** et la maintenir ainsi.

- 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
- Appuyer sur la touche **More+** pour augmenter la température.
- Appuyer sur la touche **Less-** pour diminuer la température.

Le mot WARM et la température seront affichés pendant que la fonction maintien au chaud est active.



Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL**.
2. Retirer la nourriture du four.



More+

Less-

CANCEL

Remarques :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
 - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
 - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **More+** pour programmer 75° C (170° F).
 - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
 - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
 - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **More+** pour programmer 75° C (170° F).
 - réchauffer pendant 5 minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
 - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
 - **ne pas** poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Cuisson au gril

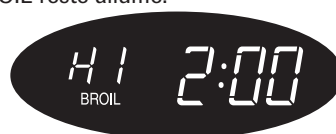
! ATTENTION

Utiliser la fonction gril avec PRUDENCE. La graisse de certains aliments pourrait s'enflammer. Si un feu se déclenche, fermer la porte du four et **ARRÊTER** le four. Si le feu ne s'éteint pas, **NE PAS** mettre de l'eau sur le feu. Utiliser du bicarbonate de sodium, un produit chimique sec ou un extincteur pour éteindre le feu.

Programmation de la cuisson au gril :

1. Pour commencer, appuyer sur la touche **Broil** (Gril).
- Le mot BROIL clignote.
 - Le mot SET (Valider) est affiché.
2. Appuyer sur la touche **More+** pour programmer un gril à température élevée ou sur la touche **Less-** pour programmer un gril à température basse.
- Les mots HI (Élevée) ou LO (Basse) seront affichés.
 - Sélectionner **HI broil** (Gril à température élevée) (290° C [550° F]) pour un gril normal. Sélectionner **LO broil** (Gril à température basse) (230° C [450° F]) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
- Le mot BROIL reste allumé.

Broil



- Pour un rissolage maximum, préchauffer l'élément de gril pendant 3 ou 4 minutes *avant* d'ajouter la nourriture.
- Placer la nourriture dans le four. Laisser la porte du four ouverte d'environ 10 cm (4 po) (première butée).
- Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
- Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.

CANCEL

 - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Remarques :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Le gril au réglage HI (Élevée) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO (Basse) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Pour changer la température du four pendant la cuisson au gril, appuyer sur la touche **Broil** (Gril), puis sur la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour changer entre la cuisson au gril à température élevée (HI) et la cuisson au gril à température basse (LO).
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.
- Retourner la plupart des aliments lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que les cuisinières sont moins neuves, la température du four peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du « test » de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

- Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante).
- Entrer 285° C (550° F) en appuyant sur la touche **More+**.
- Appuyer sur la touche **Bake** et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 0° paraisse à l'afficheur.

Bake

More+

Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8° C (15° F), l'afficheur indiquera -8° (-15°).

- Appuyer sur la touche **More+** ou **Less-** pour ajuster la température.

À chaque fois que l'on appuie sur une touche, la température change de 3° C (5° F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20° C (5 à 35° F).

- L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. Les températures de cuisson au gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS	POSITION DES GRILLES	DURÉE APPROX. PREMIER CÔTÉ	DURÉE APPROX. DEUXIEME CÔTÉ
Bœuf Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	À point Bien cuit Bien cuits	6 6 6 ou 7	8 minutes 10 minutes 9 minutes
Porc Bacon Côtelettes, 2,5 cm (1 po) Tranche de jambon	6 6 6	6 - 10 minutes 10 - 11 minutes 5 minutes	(sans retourner) 12 - 14 minutes 3 - 7 minutes
Volaille Demi-poitrine	4	LO Broil - Gril à température basse 15 minutes	LO Broil - Gril à température basse 15 - 25 minutes
Fruits de mer Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur Queues de homard, 85 à 115 g (3 à 4 onces) chacune	6 5	10 - 15 minutes 7 - 10 minutes	(sans retourner) (sans retourner)

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Arrêt automatique/Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

1. Programmer le four pour une cuisson courante (voir page 14).
2. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et la maintenir ainsi pendant *cinq* secondes. 
 - SAb sera affiché et clignotera pendant *cinq* secondes.
 - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
 - Le mot BAKE (Cuisson courante) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
 - *La CUISSON AU FOUR est la seule fonction qui est opérationnelle en mode sabbat. Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode sabbat.*

Annulation de la cuisson courante alors que le four est en mode sabbat :

Appuyer sur **CANCEL** (Annuler). 

- Le mot BAKE s'éteint à l'afficheur.
- Aucun bip sonore ne retentit.

Annulation du mode sabbat :

1. Appuyer sur la touche **Clock** pendant *cinq* secondes. 
OU
2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
 - SAb clignote pendant cinq secondes.
 - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Remarques :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les commandes sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Le verrouillage automatique de la porte ne fonctionne pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche CANCEL, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmeur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Changement de la température °F/°C

1. Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit.
2. Pour modifier ce réglage, appuyer sur les touches **CANCEL** et **Bake** simultanément et maintenir-les enfoncées pendant *trois* secondes.
3. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur. (Si vous ne faites pas de changement, la cuisinière retourne au réglage existant après 30 secondes.)
4. Pour modifier le réglage, appuyer sur la touché **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-). Appuyer à nouveau sur la touche pour retourner au réglage existant. Attendre *cinq* secondes et le réglage sera effectué.

Favori

La touche Favorite (Favori) permet de sauvegarder la durée et la température d'une fonction de cuisson et maintien.

Pour programmer un cycle Favori, une fonction de cuisson et maintien doit être active ou tout juste programmée.

Programmation d'un nouveau cycle favori ou sauvegarde d'un cycle en cours de cuisson et maintien comme favori :

1. Programmer un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit à la section *Cuisson et maintien* à la page 15.
2. Appuyer sur la touche **Favorite** et la maintenir ainsi pendant *trois* secondes. 
 - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.
 - Un bip sonore retentit pour indiquer que les commandes ont accepté le réglage favori.

Démarrage d'un cycle programmé dans favori :

1. Appuyer sur la touche **Favorite**. 
 - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées (si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyer sur la touche **Bake**. 
 - Le cycle favori commence immédiatement.
 - Le mot BAKE s'allume à l'afficheur.
 - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Le mot BAKE s'éteint.
- Les mots HOLD (Maintien) et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.

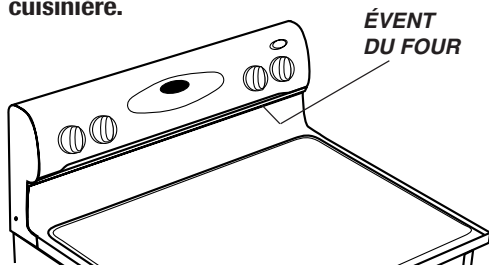
Annulation d'un cycle favori en cours :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL**. 
 - Le cycle favori sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer la nourriture du four.

Évent du four

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. **Ne jamais** bloquer l'évent.

L'évent est situé sous le protecteur d'évent du dosseret, sur la cuisinière.



Ne pas mettre de plastiques près de l'évent, la chaleur pouvant les déformer ou les faire fondre.

Éclairage du four

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur le commutateur d'éclairage du four pour allumer ou éteindre la lampe.



Oven Light

Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles du four

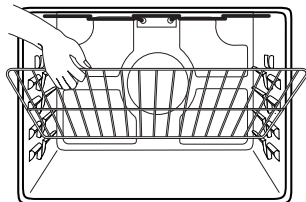
! ATTENTION

- **Ne pas** tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- **Ne pas** ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte deux grilles avec, pour chacune, un dispositif de calage.

Extraction :

1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.



Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne jamais couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium sur la sole du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et la sole pourrait se trouver abîmée.

Positions des grilles

Grille 7 (la position plus haute) : Pour faire griller du pain ou passer au gril des aliments minces et non gras.

Grille 6 : Utilisée pour la majorité des opérations de cuisson au gril.

Grille 5 : Pour la cuisson sur deux grilles.

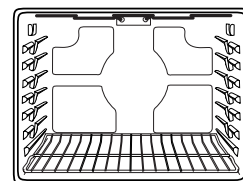
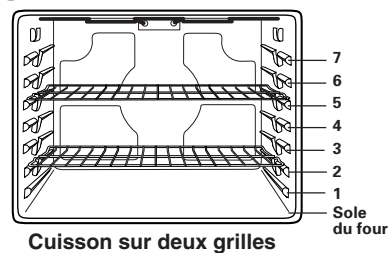
Grille 4 : Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits ou un moule à gâteau roulé, des tartes aux fruits ou mets surgelés. Utilisée aussi pour passer au gril des morceaux de poulet.

Grille 3 : Pour les plats mijotés, cuisson de miches de pain, savarins ou tartes à la crème.

Grille 2 : Pour le rôtissage de petites coupes de viande, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges. Utilisée aussi pour la cuisson sur deux grilles.

Grille 1 : Pour le rôtissage de grosses pièces de viande et la volaille.

Sole du four : Placer la grille sur les côtés relevés de la sole. Donne une place supplémentaire pour la cuisson de grandes quantités.

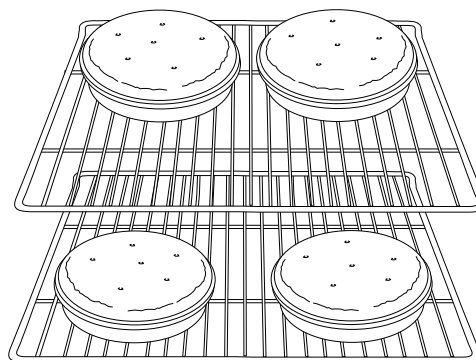


CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES : Deux grilles : Utiliser les positions 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

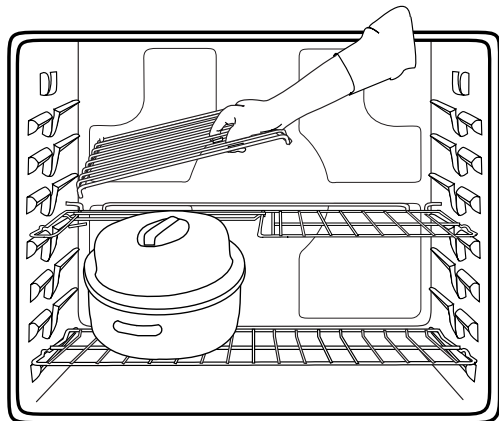
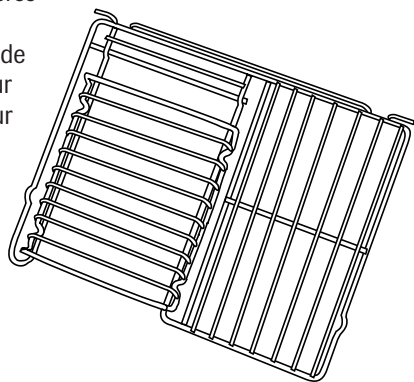
Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utiliser les positions 2 et 4.

Placer les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.



Demi-grille Create-A-Space^{MC}

Certains modèles de cuisinières sont dotés d'une demi-grille convertible. Le côté gauche de la grille peut être enlevé pour loger une grosse marmite sur la grille inférieure. Le côté droit de la grille est toujours libre pour loger une cocotte.



Remarques :

- La partie amovible de la grille peut être utilisée comme grille de rôtissage dans un lèche-frite. **Ne pas** utiliser la partie supérieure si la grille est dans un lèche-frite.
- La section amovible de la grille peut être utilisée comme support ou grille de refroidissement.
- S'assurer que le four a refroidi *avant* de retirer ou de réinstaller la demi-grille.
- **Ne pas** utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de cinq cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, afin d'éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.

Remarques

Remarques

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

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

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

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

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

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

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

9/07