

KitchenAid®

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance composez le 1-800-461-5681, pour installation ou service composez le 1-800-807-6777 ou visitez notre site web à...

www.KitchenAid.ca

Table des matières	2
--------------------------	---



TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR	2	Cuisson au four et rôtissage	11
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	4	Cuisson au gril maximum et économique	11
TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE	5	Cuisson par convection	12
Affichages.....	5	Cuisson au four par convection	13
Mise en marche.....	5	Rôtissage par convection	13
Annulation/arrêt du four inférieur, Annulation/arrêt du four supérieur et annulation arrêt.....	5	Cuisson au gril par convection.....	14
Horloge	6	Repas complet par convection	15
Signaux sonores.....	6	Conversion de la température de convection	
Fahrenheit et Celsius.....	6	Easy Convect.....	16
Minuterie.....	7	Levée du pain	17
Verrouillage des commandes	7	Sonde thermométrique	17
Commande de température du four	7	Cuisson minutée.....	18
UTILISATION DU FOUR	8	ENTRETIEN DU FOUR	19
Papier d'aluminium	8	Programme d'autonettoyage.....	19
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson	8	Nettoyage général	20
Ustensiles de cuisson	9	Lampes du four	21
Évent(s) du four	9	Porte du four.....	21
Thermomètre à viande	9	DÉPANNAGE	22
Mode Sabbath.....	9	ASSISTANCE OU SERVICE	23
		GARANTIE	23

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

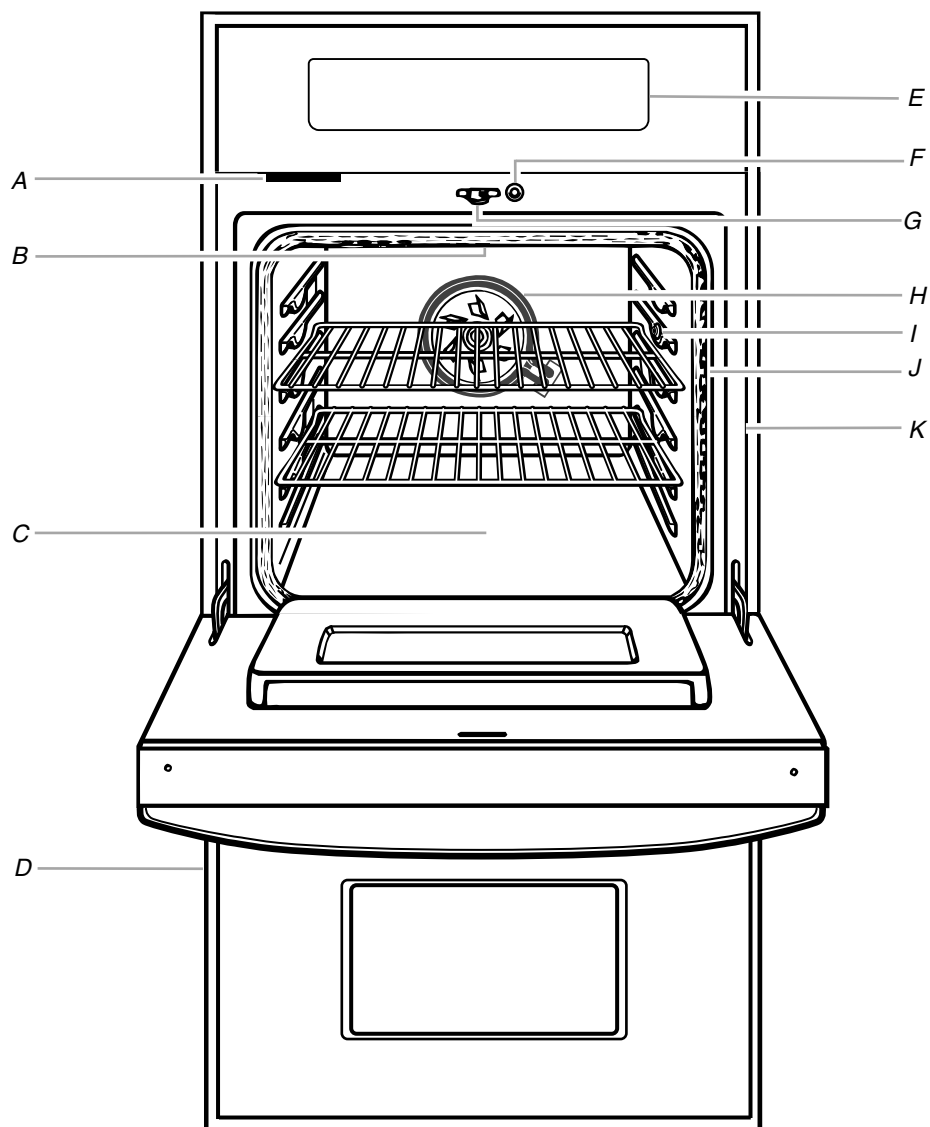
Fours autonettoyants :

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel concerne différents modèles. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les pièces et caractéristiques indiquées. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre exactement à ceux de votre modèle.



- A. Évent du four
- B. Éléments du gril (non illustrés)
- C. Élément de cuisson au four CleanBake™ (dissimulé dans le panneau du plancher)
- D. Four inférieur (sur les modèles de fours doubles)
- E. Tableau de commande électronique
- F. Interrupteur automatique de la lampe du four
- G. Loquet de verrouillage du four

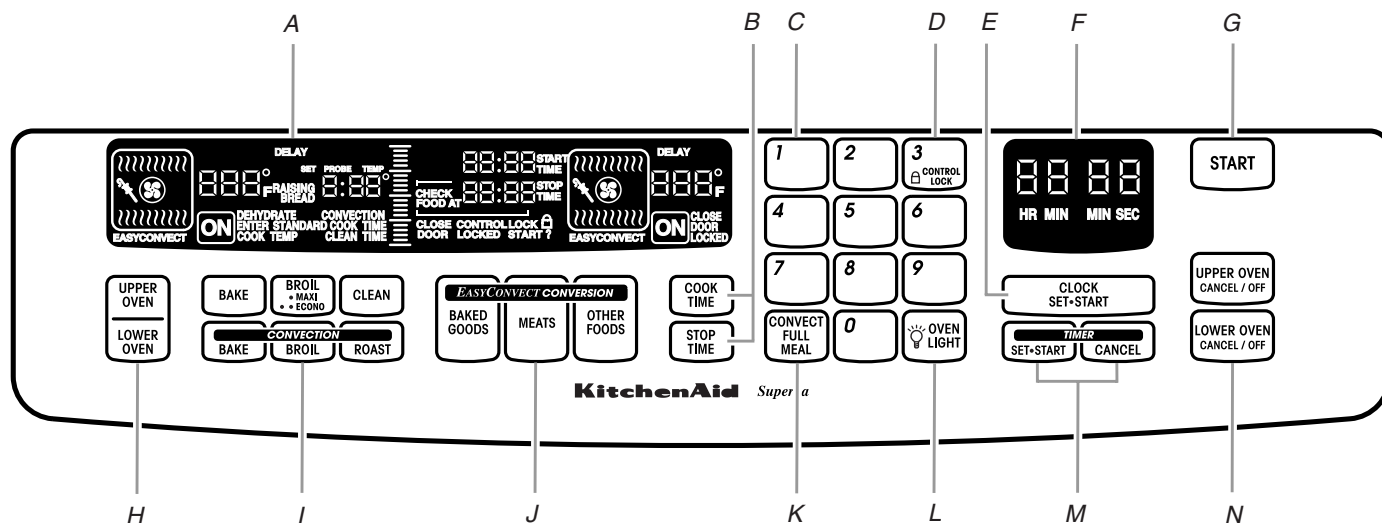
- H. Élément de cuisson par convection et ventilateur (dans le panneau arrière) T.H.E.™ (troisième élément dissimulé)
- I. Douille de la sonde thermométrique (fours simple et supérieur seulement)
- J. Joint
- K. Plaque signalétique du numéro de modèle et du numéro de série (sur la glissière à droite)

Pièces et caractéristiques non illustrées

- Lampe du four
- Troisième grille du four
- Lèche-frite et grille
- Grille de rôtissage
- Sonde thermométrique

TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Ce manuel concerne différents modèles. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les pièces et caractéristiques indiquées. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre exactement à ceux de votre modèle.



- A. Affichage du four
- B. Cuisson minutée
- C. Touches numériques
- D. Verrouillage des commandes
- E. Horloge
- F. Affichage de l'heure du jour, minuterie

- G. Mise en marche
- H. Sélecteurs de four supérieur ou inférieur (sur les modèles de fours doubles seulement)
- I. Réglages du four
- J. Conversion de la température de convection Easy Convect

- K. Repas complet par convection
- L. Lampe du four
- M. Minuterie
- N. Annulation/arrêt des fours supérieur et inférieur (sur les modèles de fours doubles) Annulation arrêt (sur les modèles de four simple)

Affichages

Lorsque l'alimentation électrique est fournie pour la première fois à l'appareil, toutes les indications sur les affichages s'allumeront pendant 5 secondes. Puis, "PF" apparaîtra sur l'affichage et une heure du jour apparaîtra sur l'affichage de l'heure du jour. Appuyer sur LOWER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four inférieur), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou CANCEL OFF (annulation arrêt) pour remettre l'affichage du four à zéro.

À tout autre moment, lorsque "PF" apparaît, une panne de courant est survenue. Appuyer sur LOWER OVEN CANCEL/OFF, UPPER OVEN CANCEL/OFF ou CANCEL OFF et régler de nouveau l'horloge si nécessaire.

Affichage du four

Quand le(s) four(s) sont utilisés, l'affichage indique la température du four, la (les) source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche. Sur les modèles de fours doubles, cet affichage indiquera également quel four est en voie d'être réglé. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur et le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

De plus, durant la cuisson minutée, cet affichage montre une barre verticale, un compte à rebours et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'affichage du four, une touche incorrecte a été appuyée. Appuyer sur LOWER OVEN CANCEL/OFF, UPPER OVEN CANCEL/OFF ou CANCEL OFF et faire de nouveau votre entrée.

Lorsque les fours ne sont pas utilisés, l'affichage est sans indication.

Affichage de l'heure du jour, minuterie

Cet affichage indique l'heure du jour ou le compte à rebours de la minuterie.

Mise en marche

La touche START (mise en marche) active toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbath. Si cette touche n'est pas enfoncée dans l'intervalle de cinq secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaîtra sur l'afficheur du four comme rappel. Selon votre modèle, si cette touche n'est pas appuyée dans l'intervalle de quatre ou cinq minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retournera au mode inactif (sans indication) et la fonction programmée sera annulée.

Annulation/arrêt du four inférieur, Annulation/arrêt du four supérieur et annulation arrêt

Les touches LOWER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four inférieur), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) et CANCEL OFF (annulation arrêt) arrêtent les fonctions respectives du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbath. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même après qu'une fonction du four a été annulée, en fonction de la température du four.

Horloge

Cette horloge indique 12 heures et ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant le réglage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Sur certains modèles, l'horloge peut être réglée quand le(s) four(s) sont en marche, toutefois, l'heure de mise en marche disparaîtra.

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

Pour enlever/remettre l'heure du jour sur l'affichage : Appuyer sur CLOCK SET•START (réglage de l'horloge•mise en marche) pendant 5 secondes. Répéter pour afficher de nouveau. L'heure ne devrait pas nécessiter d'être réglée de nouveau.

Signaux sonores

Les signaux sont sonores et indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Appui correct sur une touche
- Le four est préchauffé
- Une fonction a été entrée

Trois signaux sonores

- Appui incorrect sur une touche

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
 - Les signaux sonores de rappel qui se répètent à chaque minute après les signaux de fin de programme
-

Volume des signaux sonores

Le volume est pré-réglé au niveau élevé, mais peut être réglé au niveau bas.

Changement : Appuyer sur la touche numérique "7" pendant 5 secondes. Sur certains modèles, un signal sonore se fera entendre et "Snd Lo" apparaîtra sur l'affichage du four inférieur pendant 3 secondes. Si l'affichage indique toujours "Snd Lo", appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Répéter pour revenir à "Snd HI".

Tous les signaux sonores (modèles de fours doubles)

Tous les signaux sonores ci-dessus sont pré-réglés activés, mais peuvent être désactivés.

Pour activer/désactiver : Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Sur certains modèles, un signal sonore se fera entendre et "Snd Lo" apparaîtra sur l'affichage du four pendant 3 secondes. Si l'affichage indique toujours "Snd Lo", appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Répéter pour revenir à "Snd HI".

Signaux sonores des touches (modèles de four simple)

Les signaux simples signalant une touche correcte sont pré-réglés activés, mais peuvent être désactivés.

Pour activer/désactiver : Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Sur certains modèles, un signal sonore se fera entendre et "Snd off" apparaîtra sur l'affichage du four pendant 3 secondes. Si l'affichage indique toujours "Snd off", appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Répéter l'opération pour revenir à "Snd on".

Signaux sonores de fin de programme et de rappel

Les signaux sonores de fin de programme et de rappel de la minuterie et de la cuisson minutée sont pré-réglés activés, mais peuvent être désactivés. Sur certains modèles, si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux de fin de programme et de rappel ne peuvent pas être activés indépendamment.

Pour activer/désactiver les signaux sonores : En fonction de votre modèle, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) jusqu'au son d'un signal sonore et le retour de l'affichage du four au mode inactif (sans indication). Si "EOC OFF" apparaît sur l'affichage, appuyer sur CANCEL (annulation) pour l'effacer. Répéter pour réactiver.

Signaux de rappel seulement

Les signaux de rappel de la minuterie et de cuisson minutée sont pré-réglés activés, mais peuvent être désactivés. Toutefois, sur les modèles de fours doubles, si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux sonores de rappel ne peuvent pas être activés indépendamment.

Pour activer/désactiver les signaux sonores : appuyer sur TIMER SET•START (réglage de la minuterie•mise en marche) jusqu'au son d'un signal sonore. Sur certains modèles, l'affichage du four indiquera "NA9 OFF". Pour effacer ceci de l'affichage, appuyer sur CANCEL (annulation). Répéter pour réactiver.

Fahrenheit et Celsius

La température est pré-réglée au mode Fahrenheit, mais peut être réglée au mode Celsius.

Pour le changement : Appuyer sur BROIL/MAXI/ECONO pendant 5 secondes. Selon votre modèle, un signal sonore se fera entendre et "C°" ou "C" apparaîtra sur l'afficheur pendant 3 secondes, ou jusqu'à ce qu'on appuie sur CANCEL (annulation). Répéter pour revenir au mode Fahrenheit.

Au mode Fahrenheit, "°F" suit la température du four.

Au mode Celsius, seulement "°C" suit la température du four.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et compte à rebours la durée de cuisson réglée. La minuterie ne met pas en marche ni n'arrête le four.

Réglage :

1. Appuyer sur **TIMER SET•START** (réglage de la minuterie•mise en marche).

Appuyer de nouveau pour passer de MIN/SEC à HR/MIN.

Si aucune action n'est effectuée au bout d'un certain temps (entre 1 et 4 minutes en fonction de votre modèle), l'affichage reviendra au mode d'affichage de l'heure.

2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.

3. Appuyer sur **TIMER SET•START** ou **START** (réglage de la minuterie•mise en marche ou mise en marche).

Si on n'appuie pas sur cette touche pendant un certain temps (de 5 secondes à 4 minutes en fonction de votre modèle), l'affichage reviendra au mode d'affichage de l'heure et la fonction programmée sera annulée.

Lorsque la durée réglée se termine, si la fonction est activée, des signaux sonores de fin de programme seront entendus, ensuite, les signaux sonores de rappel seront entendus à chaque minute.

4. Appuyer sur **TIMER CANCEL** (annulation de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie ou pour arrêter les signaux de rappel.

Rappel : si une touche Cancel off est enfoncée, le(s) four(s) respectif(s) s'éteindront.

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

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du ou des fours. Le verrouillage des commandes restera actif après une panne de courant, s'il a été réglé avant la panne. Le seul moment où il n'est pas disponible, c'est pendant le Mode Sabbat ou le programme d'autonettoyage.

Lorsque la commande est verrouillée, les touches **TIMER SET•START** (réglage de la minuterie•mise en marche), **TIMER CANCEL** (annulation de la minuterie), **OVEN LIGHT** (lampe du four) et **CANCEL OFF** (annulation arrêt), **UPPER OVEN CANCEL/OFF** (annulation/arrêt du four supérieur) ou **LOWER OVEN CANCEL/OFF** (annulation/arrêt du four inférieur) fonctionneront. Sur les fours doubles la touche **CLOCK SET•START** (réglage de la minuterie•mise en marche) fonctionnera également.

Le verrouillage est pré-réglé en position désactivée, mais peut être activé.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Appuyer sur la touche **3 CONTROL LOCK** (verrouillage des commandes) pendant 5 secondes environ jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" et une image d'un cadenas apparaissent sur l'affichage. Répéter pour déverrouiller et éliminer "CONTROL LOCK" de l'affichage.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le programme de l'élément ou du brûleur peuvent donner des lectures incorrectes.

Le(s) four(s) fournissent des températures précises, toutefois, ils peuvent cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins veut dire que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT °F (AJUSTEMENT °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-15° à -21°C)	...beaucoup moins

Pour ajuster le calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur **BAKE** (cuisson au four) jusqu'à ce que l'affichage du four indique la température actuelle, par exemple, "0°F CAL COOK TEMP" (puissance de chauffage à 0°F), si le réglage n'a pas déjà été ajusté, ou appuyer pendant environ 5 secondes.
2. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur **UPPER OVEN** (four supérieur) ou **LOWER OVEN** (four inférieur) pour choisir le four.
Chaque calibrage du four peut être réglé indépendamment.
3. Appuyer sur **BAKE** (cuisson au four) pour augmenter et sur **BROIL/MAXI/ECONO** pour diminuer la température en tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21°C) et -35°F (-21°C).
4. Appuyer sur **START** (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

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

Lors de l'utilisation du four, les éléments chauffants ne resteront pas allumés, mais fonctionneront par intermittence lorsque le four est en marche.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec n'importe quel type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1" (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

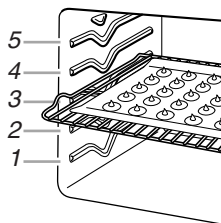
IMPORTANT : Ne pas placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four. Des dommages permanents au fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

REMARQUES :

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

Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

Cuisson par convection

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson par convection	2	2 et 4
Cuisson par convection	3	1, 3 et 5
Rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Gril par convection	1	3 ou 4

USTENSILES DE CUISSON

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

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

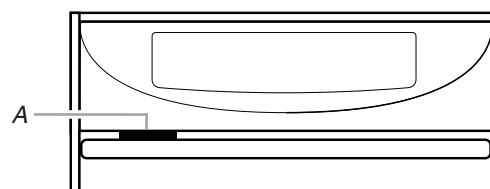
Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

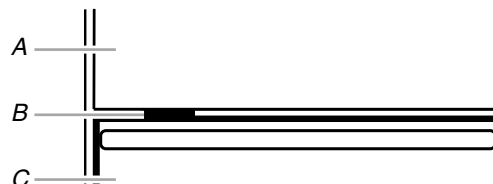
Évent(s) du four

Modèles de fours simples et doubles



A. Évent du four

Modèles de fours doubles seulement



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

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

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande ou de la volaille. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½" (1,25 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande à 2 ou 3 endroits.

Mode Sabbath

Le mode Sabbath permet au four de demeurer sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Un mode Sabbath minuté peut être réglé pour garder le four allumé pendant une partie seulement du mode Sabbath.

Lorsque le mode Sabbath est programmé, les touches numériques fonctionnent. Sur les modèles de four simple, CANCEL OFF (annulation arrêt) et START (mise en marche) fonctionnent également. Sur les modèles de fours doubles, UPPER et LOWER OVEN (four supérieur et inférieur) et UPPER et LOWER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt des fours supérieur et inférieur) fonctionnent également. Aucun signal sonore ne sera entendu et les affichages n'indiqueront aucun message ou changement de température. Les icônes de source de chaleur apparaîtront sur l'affichage du four pendant tout le mode Sabbath.

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

Si une panne de courant survient pendant que le mode Sabbath est réglé, le four retournera au mode Sabbath pour une durée de cuisson non minutée à une température de 350°F (177°C).

Pour activer :

Avant de pouvoir régler le mode Sabbath de manière régulière, le(s) four(s) doivent être activés avec un réglage d'une seule durée. Sur les modèles de fours doubles, les étapes suivantes permettent d'activer les deux fours.

1. Sur les fours doubles, ouvrir la porte du four supérieur.
Sur les fours simples, ouvrir la porte du four.
2. Sur les fours doubles, appuyer sur UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur).
Sur les fours simples, appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
"SAb On" apparaîtra sur l'affichage.
Appuyer sur une touche Cancel/Off (annulation/arrêt) pour remettre l'affichage à zéro.
5. Fermer la porte du four.

Pour désactiver :

Il est possible de désactiver la fonction permettant de régler le mode Sabbath. Lorsque le mode Sabbath est désactivé, il est impossible de le régler normalement à moins de le réactiver. Sur les modèles de fours doubles, suivre les étapes suivantes pour désactiver les deux fours.

1. Sur les fours doubles, ouvrir la porte du four supérieur.
Sur les fours simples, ouvrir la porte du four.
2. Sur les fours doubles, appuyer sur UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur).
Sur les fours simples, appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt).
3. Appuyer sur les touches 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou CANCEL OFF (annulation arrêt).
"SAb OFF" apparaîtra sur l'affichage. Appuyer sur une touche Cancel/Off (annulation/arrêt) pour remettre l'affichage à zéro.
5. Fermer la porte du four.

Réglage régulier, non minuté :

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur OVEN LIGHT (lumière du four) pour le choix désiré.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). Le four peut être réglé entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" apparaisse sur l'affichage du four.
6. Pour désactiver le mode Sabbath sur le(s) four(s) à tout moment, appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" disparaisse de l'affichage du four.

Réglage régulier, minuté :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur OVEN LIGHT (lumière du four) pour le choix désiré.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). Le four peut être réglé entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée du mode Sabbath, jusqu'à 9 heures 59 minutes.
6. Sur les fours doubles uniquement, lors du réglage du second four, répéter les étapes de 1 à 5.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt et la barre verticale du compte à rebours apparaîtront sur l'affichage.
Sur les fours doubles, seules les heures du four supérieur apparaîtront. Lorsque l'heure d'arrêt du four supérieur est atteinte, l'affichage indiquera les heures du four inférieur s'il a été réglé pour un temps plus long que le four supérieur.
Appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" apparaisse sur l'affichage du four.
8. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
9. Pour désactiver le mode Sabbath sur le(s) four(s) à tout moment, appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" disparaisse de l'affichage du four.

Changement de température

La température du four peut être changée lorsque le(s) four(s) sont au mode Sabbath. Aucun signal sonore ne se fera entendre et l'affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas pendant un certain temps, pendant 16 à 24 secondes, après avoir appuyé sur START (mise en marche). Le changement de température du four peut prendre jusqu'à une demi-heure.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent les températures. Utiliser le tableau suivant comme référence.

TOUCHE NUMÉRIQUE*	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	250°F (120°C)
4	275°F (135°C)
5	300°F (150°C)
6**	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

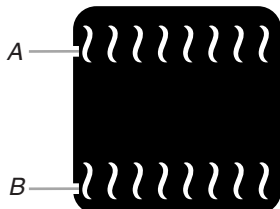
*Appuyer sur les touches numériques pendant au moins une seconde.

**Lorsque la touche numérique 6 est utilisée, il faut s'assurer d'appuyer sur la touche pendant seulement 1 seconde car cette touche peut aussi désactiver le mode Sabbat.

Pour changer la température :

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur) pendant au moins 1 seconde.
Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur la touche numérique appropriée du tableau pendant au moins une seconde.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant au moins 1 seconde.

Cuisson au four et rôtiage



A. Chaleur de l'élément du grill
B. Chaleur de l'élément de cuisson au four

L'élément CleanBake™ est dissimulé sous le plancher du four, protégé des renversements.

Durant la cuisson au four ou le rôtiage, les éléments de cuisson au four CleanBake™ et du grill s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.

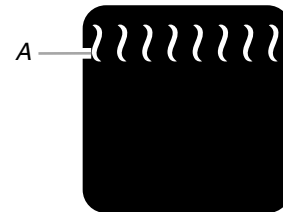
Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtiage, les éléments du grill s'éteindront immédiatement et l'élément CleanBake™ s'éteindra au bout de 2 minutes. Ils reviennent en fonction une fois la porte fermée.

Cuisson au four ou rôtiage :

Avant la cuisson au four ou le rôtiage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtiage, il n'est pas nécessaire d'attendre que le four soit préchauffé avant de placer l'aliment au four, excepté si la recette le recommande.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
Le symbole de la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (180°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
"Lo" apparaîtra sur l'afficheur du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (75°C).
Lorsque la température réelle atteint 170°F (75°C), l'afficheur du four indiquera l'augmentation de température par tranches de 5°.
Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fera entendre.
4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au grill maximum et économique



A. Chaleur de l'élément du grill

La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.

Lors de la cuisson au grill maximum, les deux éléments du grill (extérieur et intérieur) chauffent. Lors de la cuisson au grill économique, seul l'élément intérieur chauffe. L'élément ou les éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au grill, l'élément ou les éléments du four s'éteindront immédiatement et reviendront en fonction une fois la porte fermée.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec l'appareil. Elles sont conçues pour écouler l'excès de jus à la surface de cuisson et aident à prévenir les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille avec du papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler la graisse au contour pour l'empêcher de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Des coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au gril, retirer la lèchefrite lors de l'enlèvement de l'aliment. Des gouttes cuiront sur la lèchefrite si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, positionner les grilles tel qu'indiqué dans le Tableau de cuisson au gril.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les coupes plus épaisses et les pièces de viande, poisson et volaille de forme inégale peuvent mieux cuire si vous utilisez des températures de cuisson au gril plus basses.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite et placer la lèchefrite au centre de la grille du four de telle manière que le côté plus long soit parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant de placer l'aliment excepté si la recette le recommande.

Fermer la porte.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
Le symbole de la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BROIL/MAXI/ECONO (cuisson au gril - maximum - économique).
Appuyer une fois pour cuisson maximum et deux fois pour cuisson économique.
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La cuisson au gril peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
La température du four réglée apparaîtra sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit désactivé.
4. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer les aliments à 3" (7 cm) ou plus des éléments de cuisson au gril; la position de grille 4 est recommandée. Pour voir une illustration, voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

Une température de 500°F (260°C) est recommandée.

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et goûts personnels.

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bœuf	
Bifteck 1 à 1 ¼" (2,5 à 3 cm) d'épaisseur à point-saignant	12-14
à point	14-16
bien cuit	18-22
Porc	
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	16-18
Agneau	
Côtelettes d'agneau 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point-saignant	10-12
à point	11-13
Viandes hachées	
Galettes de bœuf, porc ou agneau haché* ¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuit	16-18
Poulet	
Poulet morceaux avec os (2 à 2 ½" [5 à 6,35 cm])	25-35
morceaux désossés (4 oz. [113 g])	12-15
Poisson	
Poisson ½ à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur	6-9

*Placer jusqu'à 12 galettes, espacées de manière égale, sur la grille de cuisson au gril.

Cuisson par convection (sur certains modèles)

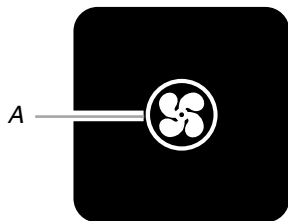
Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire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

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.

- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four par convection (sur certains modèles)



A. Élément de convection T.H.E.™
(dissimulé) et ventilateur

L'élément de convection T.H.E.™ (troisième élément dissimulé) est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four, et, assisté par le ventilateur de convection, il fournit un chauffage équilibré et efficace.

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre un déplacement plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra un temps de cuisson supplémentaire.

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

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments T.H.E.™ et de gril et l'élément CleanBake™ chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de T.H.E.™ et l'élément de cuisson au four CleanBake™ s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait constamment circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, l'élément de convection T.H.E.™ et de gril et le ventilateur s'éteindront immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles d'après la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de deux grilles, placer aux positions de grille 2 et 4. Lors de l'utilisation des trois grilles, placer aux positions 1, 3 et 5.

1. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

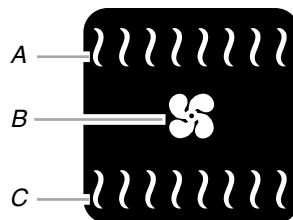
"Lo" apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur si la température du four est au-dessous de 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indiquera l'augmentation de la température du four par tranches de 5°.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) sera entendu.

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

Rôtissage par convection (sur certains modèles)



A. Chaleur de l'élément du gril
B. Ventilateur de convection
C. Chaleur de l'élément de cuisson au four

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille, ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments CleanBake™ et de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

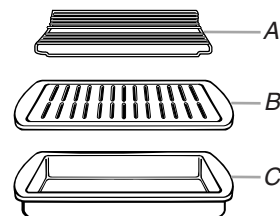
Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l'élément du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement, l'élément CleanBake™ s'éteint après 2 minutes. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

Rôtissage par convection :

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

Utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Ceci maintient les aliments au-dessus de la grille et permet à l'air de circuler tout autour des surfaces.



A. Grille de rôtissage
B. Grille pour cuisson au gril
C. Lèchefrite du gril

1. Appuyer sur les CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

“Lo” apparaîtra sur l’afficheur du four si la température réelle du four est au-dessous de 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l’afficheur du four indiquera les augmentations de température par tranches de 5°.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) sera entendu.

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

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

ALIMENT/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en minutes/lb [454g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DE L’ALIMENT
Boeuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d’aloyau			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d’épaule	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)

ALIMENT/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en minutes/lb [454g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DE L’ALIMENT
--------------------------------------	--	------------------	-------------------------------------

Agneau, position de grille 2

Gigot, rôti d’épaule

à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)

Poulet*, position de grille 2

Entier

3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)

Dinde*, position de grille 1 ou 2

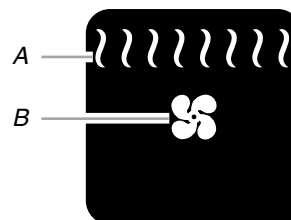
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)

Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3

1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)
--------------------------	-------	---------------	--------------

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection (sur certains modèles)



A. Chaleur de l'élément du gril
B. Ventilateur de convection

Durant la cuisson au gril par convection, les éléments du gril sont activés et désactivés par intermittence pour maintenir la température du four, et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud autour de l'aliment.

La température est préréglée à 450°F (232°C), mais elle peut être réglée à une température différente. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, les éléments du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section “Cuisson au gril maximum et économique” pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Placer la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille de four, avec le côté le plus long de la lèchefrite en parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECTION BROIL (cuisson au gril par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450°F (232°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La température du four choisie apparaîtra sur l’afficheur du four jusqu’à ce que le four soit éteint.

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

Repas complet par convection (sur certains modèles)

Le programme Convect Full Meal (repas complet par convection) propose onze programmes de cuisson pré-réglés. Une seule touche programme le four, la température du four et la durée de cuisson ou la température de la sonde. Une touche permet de régler son propre programme et de le garder en mémoire pour utilisation future. Utiliser le tableau suivant comme guide.

- Tous les aliments doivent être à la température du réfrigérateur ou ambiante avant d’être placés dans le four. Ces réglages et durées ne sont pas adaptés aux aliments surgelés.
- Toujours vérifier la cuisson des viandes et de la volaille avec un thermomètre à viande. Vérifier la cuisson des autres aliments au moyen de la couleur et de la consistance.

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUI- SON ou TEMP. SONDE	TYPE D’ALIMENTS ou DE REPAS
1 Cuisson par convection	325°F (163°C)	1 h	Pain de viande, pommes de terre au four et gâteau renversé à l’ananas
2 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	1 h 30 min.	Poitrine de dinde, mets en sauce farci, croustillant aux pêches
3 Rôtissage par convection	350°F (177°C)	40 min.	Côtelettes de porc farciées, potiron cuit au four, pudding de pain perdu
4 Cuisson au four par convection	375°F (191°C)	45 min.	Morceaux de poulet frits au four, gratin dauphinois, tarte aux cerises

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUI- SON ou TEMP. SONDE	TYPE D’ALIMENTS ou DE REPAS
5 Cuisson au four par convection	425°F (218°C)	20 min.	Darnes de saumon cuites au four, légumes rôtis, biscuits
6 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	140°F (60°C)	Boeuf, saignant
7 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	155°F (68°C)	Boeuf, à point ou porc
8 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	165°F (74°C)	Boeuf, bien cuit
9 Rôtissage par convection	300°F (149°C)	135°F (56°C)	Boeuf braisé (3 lb/1,4 kg) avec légumes
0 Cuisson par convection	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Plats en sauce

Utilisation :

Avant d’utiliser le programme Convect Full Meal (repas complet par convection), placer les aliments dans le four. Si la sonde de température est nécessaire, entrer la sonde dans l’aliment et connecter la sonde dans la prise. Voir d’abord l’illustration à la section “Sonde thermométrique”.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau.
Par exemple, les touches 1 à 0 ou “CONVECT FULL MEAL” (repas complet par convection).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
L’heure de mise en marche, l’heure d’arrêt, la barre verticale de compte à rebours et la durée en minutes apparaîtront sur l’afficheur du four. L’heure d’arrêt ne s’affichera que dans les programmes modifiables.
Lorsque le programme est terminé, “End” (fin) apparaîtra sur l’afficheur du four. Si la fonction est activée, des signaux de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux de rappel seront entendus à intervalles d’une minute.
4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt) ou ouvrir la porte du four lorsque la cuisson est terminée pour effacer l’affichage.

Réglage d'un programme :

Avant de régler un programme, commencer avec la température et la durée de cuisson appropriées à la viande ou au plat principal. Choisir les produits de boulangerie qui demandent une température semblable à celle de la viande ou du plat principal. Des variations de température de plus ou moins 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et des variations de cuisson de 10 à 15 minutes sont acceptables. Choisir les fruits et légumes en dernier.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur une touche de programme du four, par exemple BAKE (cuisson au four).
3. Utiliser les touches numériques pour entrer la température du four.
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Utiliser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en heures et en minutes.
ou
Appuyer sur 0 pour une cuisson non minutée.
6. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection) pour garder en mémoire
ou
Appuyer sur START (mise en marche) pour garder en mémoire et mettre tout de suite le programme en marche.

Conversion de la température de convection Easy Convect

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)

Les températures et les durées de cuisson par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales. Afin d'assurer des résultats de cuisson idéale, le four incitera à faire la vérification des aliments à la fin de la période de cuisson minutée non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	TYPE D'ALIMENTS
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure; Gâteaux : à étages, des anges; plats en sauce : plats surgelés et soufflés, biscuits, poisson
VIANDES	Pommes de terre au four; poulet : entier et en morceaux; pain de viande; rôtis : porc, boeuf et jambon La dinde et la grosse volaille ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson varie.
AUTRES ALIMENTS	Aliments cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza; Tartes aux : fruits, flan

Utilisation :

Lors de la conversion de la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de mettre les aliments au four.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN (four inférieur).

Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
"CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux sonores de fin de programme retentiront, s'ils sont activés. Ouvrir la porte et vérifier les aliments.

6. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four inférieur) si les aliments sont à point.

ou

7. Fermer la porte pour continuer la cuisson.

Mise en marche différée :

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Avant de régler la mise en marche différée, s'assurer que l'horloge est à la bonne heure. Voir la section "Horloge". La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour des aliments tels que pains et gâteaux car ils pourraient ne pas bien cuire.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN (four inférieur).

Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.

5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.
"DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four.
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement. La barre verticale de compte à rebours et la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.
Lorsque activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
8. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Levée du pain

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en faisant agir la levure. Il est recommandé de faire lever la pâte deux fois.

Pour faire lever le pain :

Avant la première levée, placer la pâte dans un moule légèrement graissé et recouvrir de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position 2, puis placer la lèchefrite en position 1. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour un dessin. Verser 2 tasses (500 mL) d'eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN (four inférieur).
Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie) pendant 5 secondes.
L'afficheur indiquera 100°F (40°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Laisser la pâte monter jusqu'à doubler de volume, en vérifiant après 20 à 25 minutes. La durée de levée dépend du type et de la quantité de pâte.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans un ou des moules et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite de vaporisant à cuisson. Suivre les mêmes étapes que précédemment concernant la position de la grille, la lèchefrite, l'eau et les opérations de contrôle. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

Sonde thermométrique (fours simple et supérieur seulement)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du grill.

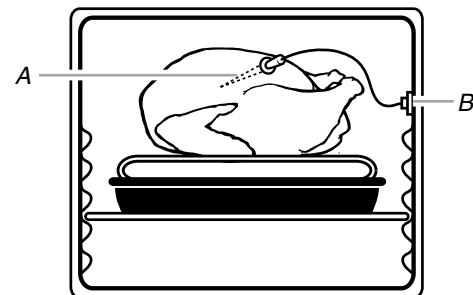
Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

La sonde thermométrique mesure exactement la température interne de la viande, de la volaille et des plats en sauce et devrait être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne devrait pas être utilisée durant la cuisson au grill maximum et la cuisson économique, la cuisson au grill par convection, la déshydratation et la levée du pain.

Toujours déconnecter et retirer la sonde thermométrique du four lorsque les aliments sont enlevés du four.

Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde dans le centre de la portion de viande la plus épaisse ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, en dehors des parties de gras ou de l'os. Placer les aliments au four et connecter la sonde thermométrique à la prise. Garder la fiche aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.



A. Sonde thermométrique

B. Prise de la sonde thermométrique

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température de sonde (température interne des aliments lorsqu'ils sont cuits) autre que 160°F (75°C). La température de la sonde par défaut est 160°F (75°C) mais peut être réglée entre 130°F et 190°F (55°C et 85°C).
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température du four désirée (se reporter à la recette), si autre que celle affichée.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

La température du four choisie apparaîtra sur l'afficheur du four tout au long de la cuisson.

“Lo” apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce que la température interne des aliments atteigne 130°F (54°C). Ensuite l'afficheur indiquera les augmentations de la température de la sonde par tranches de 5°F (3°C).

Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four s'éteindra automatiquement et “End” (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

Si activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

5. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt) ou UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Changement de la température de la sonde et réglage du four :

1. Déconnecter la fiche de la sonde, reconnecter et fermer la porte du four.
2. Suivre les étapes 1 à 5 de la section “Utilisation”.

Utilisation du four supérieur avec sonde et du four inférieur en même temps :

1. Suivre les étapes 1 à 4 de la section “Utilisation”.
2. Appuyer sur LOWER OVEN (four inférieur). Le réglage de la température de la sonde s'effacera de l'affichage.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle affichée.
4. Appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur). Le réglage de température de la sonde réapparaîtra sur l'affichage.
Pour que la sonde fonctionne correctement lorsqu'on utilise le four inférieur, s'assurer d'appuyer sur la touche UPPER OVEN (four supérieur) pour que le réglage de température de la sonde réapparaisse sur l'affichage chaque fois qu'un changement est effectué au niveau du four inférieur.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La cuisson minutée permet au(x) four(s) d'être réglé(s) pour s'allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant un temps établi, et/ou s'arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu'ils peuvent ne pas bien cuire.

Réglage de la durée de cuisson :

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, la barre verticale et le compte à rebours du temps en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.

Sur les modèles de fours doubles seulement, lorsque les fours supérieur et inférieur sont utilisés en même temps, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur) pour afficher la durée de cuisson respective.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrêtera automatiquement et “End” (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

Si activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

6. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL (annulation/arrêt du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réglage de l'heure de cuisson et de l'heure d'arrêt :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir la section “Horloge”.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure du jour pour arrêter la cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

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

“DELAY” (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement. La barre verticale et le compte à rebours du temps en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

Si activés, des signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.

- Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL (annulation/arrêt du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

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

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évent(s) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four" ou "Événements du four", selon votre modèle.

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

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

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

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

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30 minutes, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes et 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four s'est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes jusqu'à ce que le four ait complètement refroidi. L'application d'un tissu humide froid sur l'intérieur en verre de la porte avant un refroidissement complet pourrait briser le verre.

Les lampes du four ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles de fours doubles, l'autonettoyage ne peut être utilisé que sur un four à la fois. Si l'un des fours est réglé pour l'autonettoyage, il est impossible de régler ou de mettre en marche l'autre four.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

- Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
Le symbole de la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
- Appuyer sur CLEAN (nettoyage).
Appuyer sur les touches numériques pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.

3. Appuyer sur START (mise en marche).

La porte du four se verrouillera automatiquement. "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) et l'heure de mise en marche et d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ait refroidi.

Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) s'effacera.

4. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

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

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

Le symbole de la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

Appuyer sur les touches numériques pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.

3. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.

5. Appuyer sur START (mise en marche).

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

La porte se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée), "DELAY" (délai), et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ait refroidi.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four inférieur s'allumera automatiquement.

Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) s'effacera.

6. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL (annulation/arrêt du four inférieur). Si la température est trop élevée, la porte demeurera verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas tant que le four n'aura pas refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avis contraire.

ACIER INOXYDABLE

Ne pas utiliser de tampons à récurer garnis de savon, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

■ Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :

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

■ Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.

■ Vinaigre pour les taches d'eau dure

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

■ Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou un tampon à récurer en plastique non abrasif :

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

TABLEAU DE COMMANDE

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

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

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

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyant à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

■ Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

■ Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à faire glisser. Dans ce cas, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.

■ Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage (sur certains modèles).

■ Nettoyant légèrement abrasif :

Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

■ Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gal. (3,75 L) d'eau :

Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

■ Nettoyant pour four :

Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

■ Lave-vaisselle

SONDE THERMOMÉTRIQUE (sur certains modèles)

■ Tampon à récurer en plastique

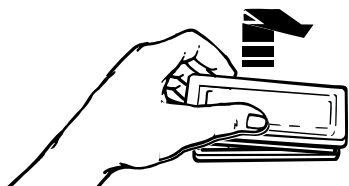
Lampes du four

Les lampes du four ont des ampoules halogènes de 12 volts, 5 watts maximum. Elles s'allument lorsque la porte est ouverte. Sur les modèles de fours doubles, les lumières supérieure et inférieure s'allument lorsqu'une des portes du four est ouverte. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour les allumer ou les éteindre.

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Interrompre le courant électrique.
2. Enlever le couvercle en verre des ampoules en saisissant le bord avant et en tirant.



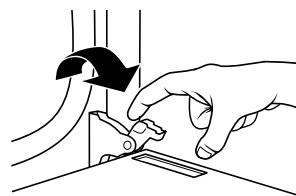
3. Enlever l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule, replacer le couvercle de l'ampoule en le pressant sur la paroi du four.
5. Rétablir le courant.

Porte du four

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

Enlèvement :

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



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

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



2. Ouvrir la porte du four.
Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédés d'enlèvement et d'installation.

DÉPANNAGE

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

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?** Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section "Tableau de commande électronique".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbath est-il réglé?** Voir la section "Mode Sabbath".
- **Sur les modèles à double four, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?** Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ou allumé.
- **Sur les modèles à double four, le four correct a-t-il été sélectionné?** Choisir d'abord UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Commande de température du four".

L'afficheur indique des messages

- **L'afficheur indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le signal réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".

- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur les modèles à double four, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?** Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé au programme d'autonettoyage.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section "Commande de température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section "Cuisson au four et rôtiage".
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est étalée uniformément dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-t-elle été utilisée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** En ouvrant la porte pour vérifier la cuisson, la chaleur du four s'échappe, ce qui peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les aliments cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte, et/ou réduire la température de cuisson.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange spécifiées par l’usine. Les pièces de rechange spécifiées par l’usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces de rechange spécifiées par l’usine dans votre région, contactez-nous ou appelez le centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-461-5681**.

Du lundi au vendredi : De 8 h à 18 h (HNE).

Samedi : De 8 h 30 à 16 h 30 (HNE).

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777**. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

GARANTIE DU FOUR ENCASTRÉ ET DU FOUR À MICRO-ONDES KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

- Élément électrique
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

Sur les fours à micro-ondes seulement, de la deuxième à la dixième année inclusivement 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, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l’usine pour la cavité du four en acier inoxydable et la porte intérieure si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux ou de fabrication.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l’installation du gros appareil ménager, montrer à l’utilisateur comment utiliser l’appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l’appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l’usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d’électricité ou de plomberie, ou l’utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par KitchenAid.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d’achat.

6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
 7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
 8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien KitchenAid autorisé n'est pas disponible.
 9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
 10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.
- Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

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

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

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

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 1/08

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

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

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____