

Guide de démarrage rapide Cuisinières Électriques encastrées

INSTRUCTIONS D’UTILISATION

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Utiliser votre four

- Step 1. Sélectionner la fonction du four**
- Step 2. Régler la température**
- Step 3. Appuyer sur Start (mise en marche)**
- Step 4. Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermez la porte du four.**
- Step 5. (Optionnel) Saisir la durée de cuisson**
- Step 6. Le bouton Cancel (Annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou après la cuisson.**

REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

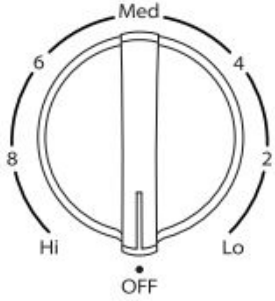
Utilisation de votre cuisinière



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.



Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre Hi (élevée) et Lo (basse).

MÉMORISER : Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

PAPIER D’ALUMINIUM

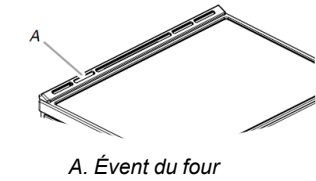
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

ÉVENT DU FOUR

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



A. Évent du four

LAMPE DU FOUR

La lampe du four est une ampoule halogène de 40 W. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position OFF (d'arrêt).

Remplacement :

- Débrancher l'alimentation.
- Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour le retirer.
- Ôter l'ampoule de la douille.
- Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
- Remettez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Rebrancher l'alimentation.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissance supérieure à 40 W.

MODE SABBAT:

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

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode Sabbath, consulter le www.star-k.org.

Informations de commande en ligne

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien et d'hivernisation détaillées, ainsi que des conseils pour le transport, consulter le Manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : Guide de programmes complet, garantie, dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le <https://www.whirlpool.com/owners>, ou au Canada <https://www.whirlpool.ca/owners>. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

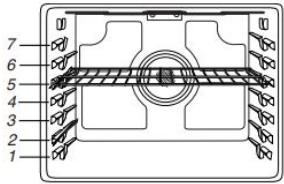
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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

Grilles

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

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

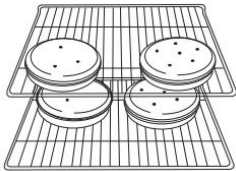


Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant saignante à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. Cuire le 1er côté pendant 2 1/2 à 3 1/2 minutes. Cuire le 2e côté pendant 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 5 et une grille plate en position 2. Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille de four à capacité maximale en position 6. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3" (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 6 et une grille plate en position 3.

Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille plate en position 2 et une grille de four à capacité maximale en position 6.

Si le four est dépourvu de la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), utiliser la fonction Bake (cuisson au four) standard.

