

Guide de démarrage rapide du cuisinière à gaz autoportante

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.**
- Step 5. (Optionnel) Saisir la durée de cuisson**
- Step 6. Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.**

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

Utilisation de votre cuisinière

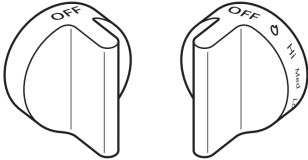


Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.



Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commandes sont placés sur  (allumage).

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à Ignite (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

TAILLE DU BRÛLEUR

Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	- Cuisson à basse température - Faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne	Brûleur multifonction
Grande taille	Pour les ustensiles de cuisson de grande taille
Ovale	Pour les plats plus longs

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

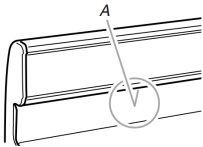
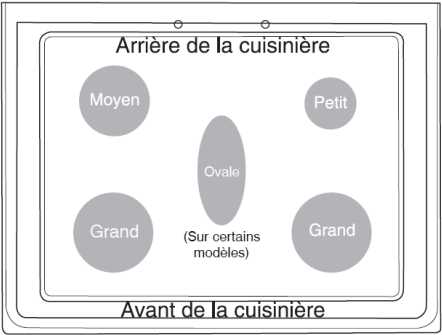
La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas du plat.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé. Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

Réglage :

- Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur la position allumage.
IMPORTANT: Les quatre brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est placé sur la position allumage produira une flamme.
- Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre Hi (élevée) et Lo (basse).

MÉMORISER: Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.



A. Événement du four

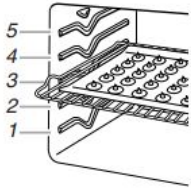
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

IMPORTANT: Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

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

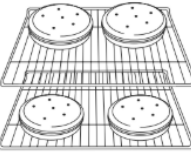
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration suivante comme guide.



CUISSON AU FOUR DES GÂTEAUX À ÉTAGES, SUR DEUX GRILLES

Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 4 et une grille plate en position 2. 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 sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) et placer les grilles plates en positions 2 et 5.

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.

LAMPE DU FOUR

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. 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 la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
- Tourner le protège-ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
- Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
- Remplacer l'ampoule en la tournant dans le sens horaire.
- Remplacer le protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
- Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

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

MODE SABBAT:

Le mode Sabbath (Sabbat) configure le four pour qu'il reste en marche avec un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé.

Pour obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec mode Sabbath (Sabbat), visiter le www.star-k.org ou nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous.

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 et 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](#)

Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis : 1-800-253-1301 Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022-2692	Canada: 1-800-807-6777 Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Centre 200-6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7
--	---

IMPORTANT: Conserver ce guide à titre de référence.