

Use and Care Guide



TO THE INSTALLER: PLEASE LEAVE THIS INSTRUCTION BOOK WITH THE UNIT.

TO THE CONSUMER: PLEASE READ AND KEEP THIS BOOK FOR FUTURE REFERENCE.

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

A Note to You	2
Range Safety	3
Parts and Features	5
Using and Caring for Your Cooktop	9
Using the surface burners	9
Cookware tips	12
Caring for your cooktop	13
Ceramic glass surface	15
Cleaning your cooktop	17
Using and Caring for Your Oven.....	18
Using the electronic oven control	18
Setting the clock	25
Using the timer.....	25
Oven settings.....	27
Cooking tips.....	28
Bake or Convection Bake	30
Broil.....	32
Convection Broil.....	34
Convection Roast	36
Adjusting oven temperature.....	37
Using the temperature probe.....	39
Using Convection Full Meal.....	42
Using EASY CONVECT™ Conversion	45
Timed cooking.....	47
Dehydrating.....	50
Raising (proofing) bread	52
Cleaning your oven and controls	53
Oven lights.....	55
Using the Self-Cleaning Cycle	56
Before you start	56
Before setting the controls.....	57
Setting the controls.....	57
For best cleaning results	59
How the cycle works.....	59
Troubleshooting.....	60
Requesting Assistance or Service.....	64
Warranty	68

**In the U.S.A. for assistance or service,
call the Consumer Assistance center:**

1-800-422-1230

**In Canada, for assistance or service,
see page 65.**

KITCHENAID® Gas Freestanding and Slide-In Ranges

Models: KGRT607 KGST307 KGRT600 KGST300
YKGR607 YKGST307

9753620A

www.kitchenaid.com

A Note to You

Thank you for buying a KITCHENAID® appliance!

KITCHENAID® designs the best tools for the most important room in your house. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It contains valuable information concerning how to operate and maintain your new appliance properly and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the enclosed Product Registration Card.

Please record your model's information.

Whenever you call our Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) or request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram for location of plate).

Please also record the purchase information.

Model Number _____

Serial Number _____

Purchase/
Installation Date _____

Builder/Dealer
Name _____

Address _____

Phone _____

NOTE: You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

Range Safety

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

! DANGER

You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The anti-tip bracket

The range will not tip during normal use. However, tipping can occur if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket properly secured.



! WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

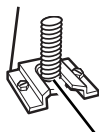
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

• **WARNING – TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.**

• **CAUTION –** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

• **Proper Installation –** The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.

• This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

• Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.

• Never Use the Range for Warming or Heating the Room.

• Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.

• **Maintenance –** Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

• **Storage in or on the Range –** Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

• Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

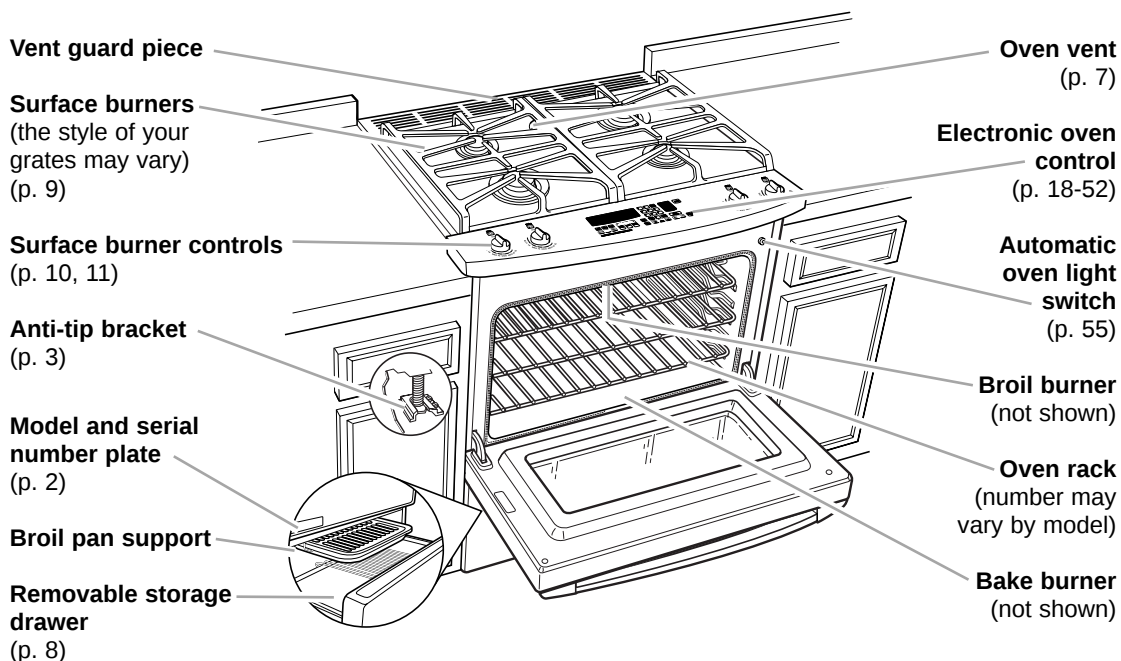
• **Before Self-Cleaning the Oven –** Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

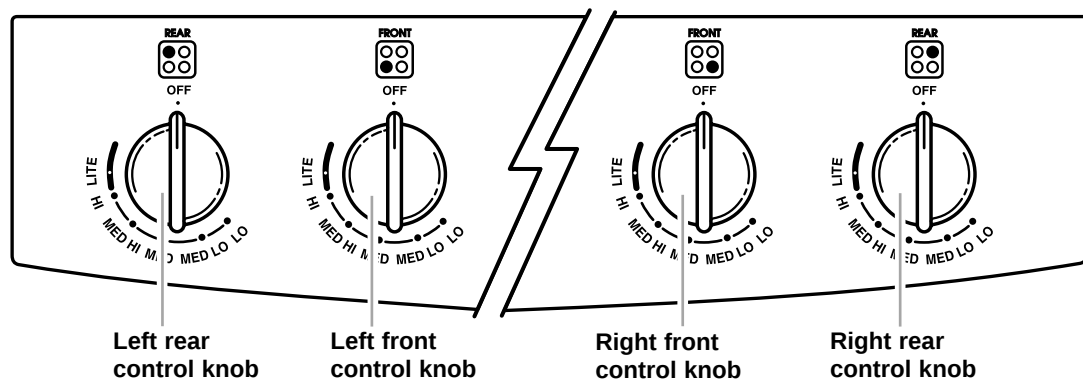
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances. This appliance can cause low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

Parts and Features

Feature locations (Slide-in models)



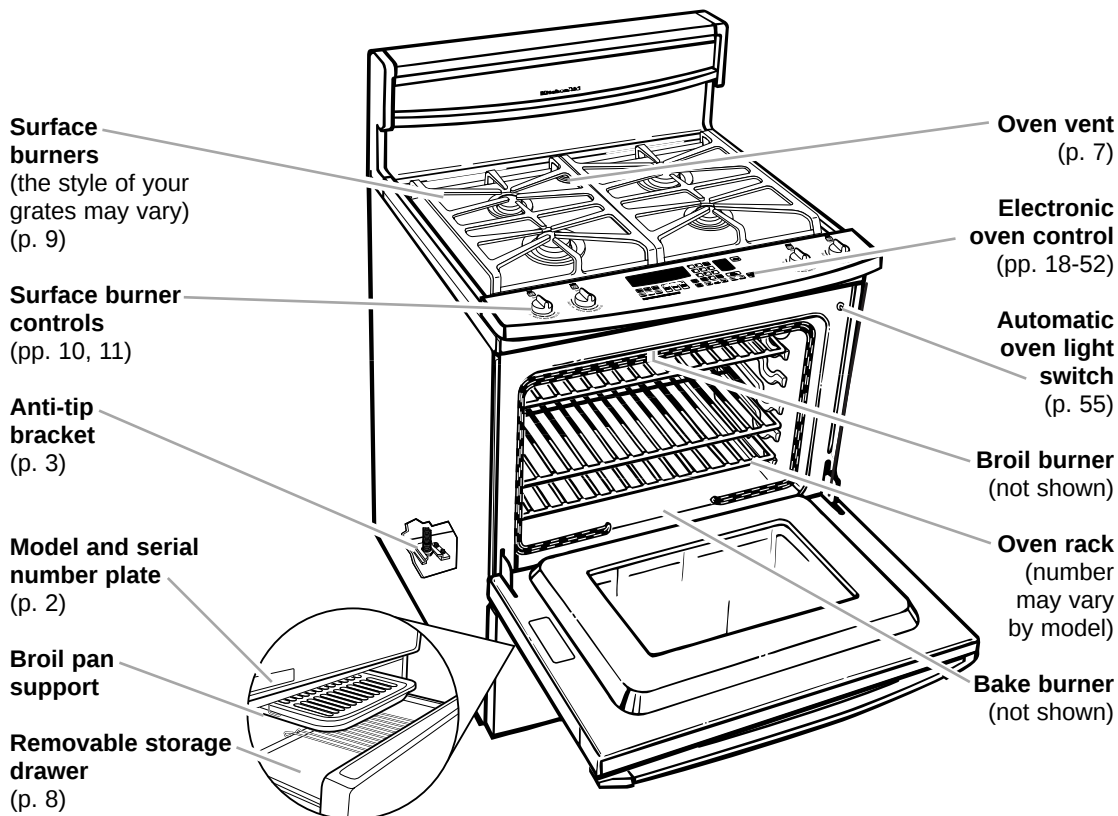
Surface burner controls



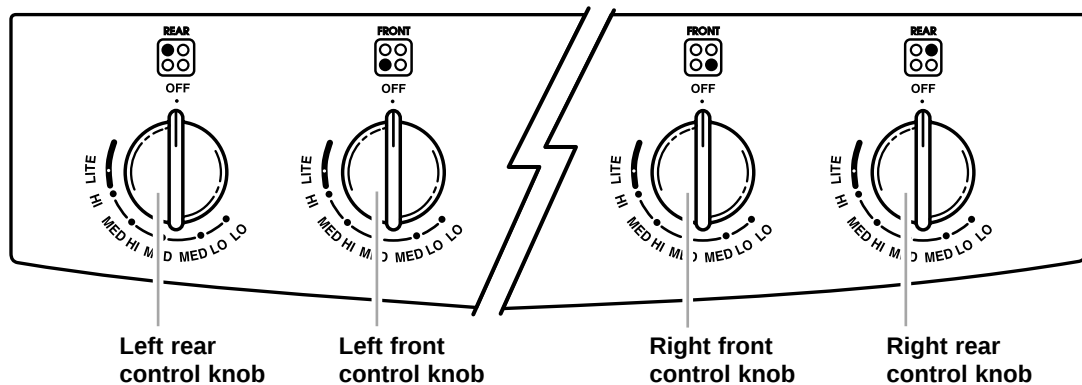


Feature locations

(Freestanding models)



Surface burner controls

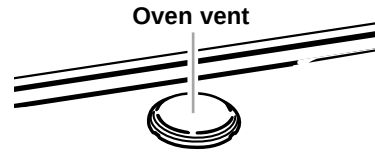




The oven vent

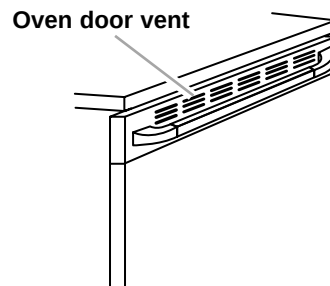
Hot air and moisture escape from the oven through a vent in the center rear of the cooktop. The vent lets air circulate properly. Be careful not to block the vent, or you will get poor baking/roasting results.

NOTE: Never store plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent, or any of the surface burners.



The oven door vent

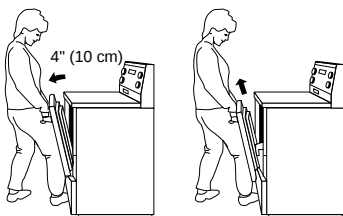
Hot air and moisture may escape from the door vent during certain oven modes. Some condensation may be observed occasionally. This will not affect cooking performance, and the condensation will evaporate.



The oven door

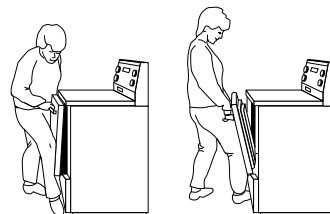
Removing the oven door:

1. Open the door to the Broil Stop position (open about 4" [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
3. Push door down and pull straight out to remove door completely.



Replacing the oven door:

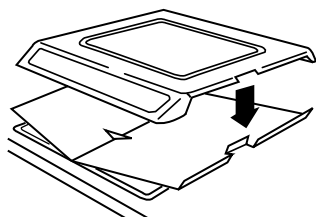
1. Holding the door by the handle, place the top of the door under the cooktop overhang and use your leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
2. Open door to the broil position or slightly past it.
3. Using the side of your leg, apply pressure to the bottom of the door front. Lift the door slightly while applying pressure to push, until the hinges have gone in fully.





Positioning the pan over the bake burner

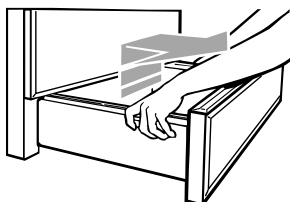
To position the pan over the bake shield, the two guides on the pan should be placed over the notches on the shield. The position is important to maintain an even heat in the oven.



The storage drawer

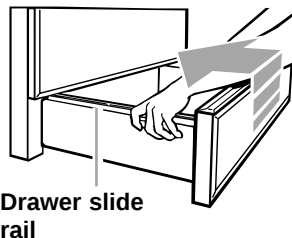
You can remove the storage drawer to make it easier to clean under the range. **Use care when handling the drawer.**

Removing the storage drawer:



1. **Empty** drawer of any pots and pans before removing drawer. **Use** recessed area on top edge of drawer to pull drawer straight out to the first stop. **Lift** front and **pull out** to the second stop.
2. **Lift** back slightly and **slide** drawer all the way out.

Replacing the storage drawer:



1. **Fit** ends of drawer slide rails into the drawer guides on both sides of opening.
2. **Lift** drawer front and **press in** until metal stops on drawer slide rails clear white stops on drawer guides. **Lift** drawer front again to clear second stop and **slide** drawer closed.

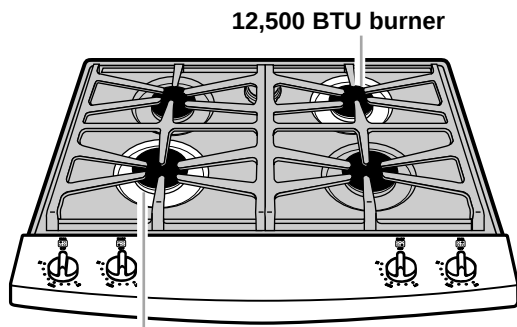
Using and Caring for Your Cooktop

Using the surface burners

Your cooktop has sealed gas burners. The sealed burners spread the heat evenly across the bottom of the cookware and provide infinite heat control.

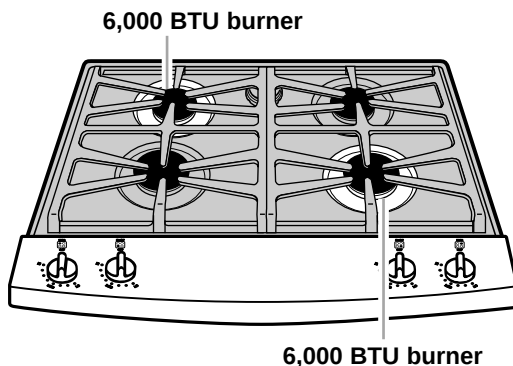
IMPORTANT: Your cooktop is factory-set for use with Natural Gas. If you wish to use L.P. gas, an L.P. Gas Conversion Kit is included with your new range. See the appropriate section of the Installation Instructions for details on making this conversion.

When to use the right rear and left front burners:



Use these burners for cooking large quantities of food, deep-fat frying, or cooking with large cookware.

When to use the left rear and right front burners:

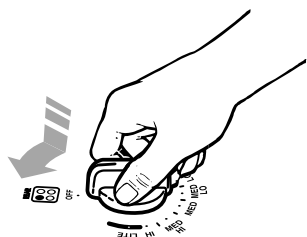


Use these burners for simmering or for cooking smaller quantities of food requiring small cookware.



Using and Caring for Your Cooktop

Using the surface burners:



Control knobs

1. **Grasp** the control knob.
2. **Push down** and **turn** to LITE. The electric spark ignitor will ignite the gas flowing into the burner. When you hear a clicking sound, you know that the ignitors are working. Gas is flowing as long as knob is not set at OFF.
3. **When the burner is lit, turn** the control knob to the desired flame setting. (See the guide under "Burner heat settings" later in this section.) You can turn the knobs to any of the marked settings. The ignitor will turn off and the clicking will stop when the knob is moved from LITE.

NOTES:

- **The ignitors** may click a number of times before burner lights. This is normal.
- **All four burner ignitors** will spark regardless of which burner you are using.
- **Visually check** that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the ignitor click, **TURN THE BURNER OFF**. Check that the service cord is placed firmly in the wall receptacle. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on valve shaft. **If the spark ignitor still fails to operate, call your nearest designated service outlet.**

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the ignitor will become grounded and click every once in a while, even after the burner has ignited. A qualified electrician should check the wall receptacle to see if it is wired with correct polarity.

! WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Burner heat settings

Use correct burner heat settings (see chart later in this section). If the heat setting is too high, it can:

- **Char** bacon and cause curling.
- **Make** eggs tough and crisp at the edges.
- **Toughen** liver, fish, and seafood.
- **Scorch** delicate sauces and custards.
- **Cause** a boilover.

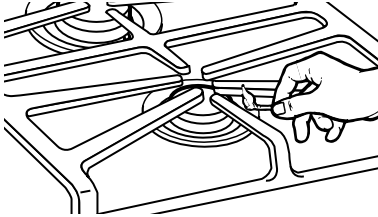
Until you get used to the settings, use the following as a guide.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	• To start food cooking. • To bring liquid to a boil.
Between MED and HI	• To hold a rapid boil. • To quickly brown or sear meat.
MED	• To maintain a slow boil. • To fry poultry or meat.
Between MED and LO	• To make pudding, sauce, or gravy. • To stew or steam food.
LO	• To simmer food. • To keep food warm. • To melt chocolate or butter.

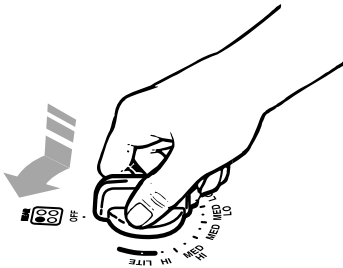


In case of a prolonged power failure

Surface burners can be manually lighted.



1. **Hold** a lit match near a burner and **turn** the control knob to the HI position.



2. **After the burner lights**, turn the control knob to the desired setting.

NOTE: Do not leave the cooktop unattended when cooking. Do not leave a burner on without any cookware on the grate. The grate finish can be damaged.



Cookware tips

Home canning information

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can cause damage to the cooktop.

To protect your range:

- Center the canner over the surface burner. Do not extend more than 1 inch (2.54 cm) outside the burner area.
- Do not place your canner on two surface burners at the same time.
- Start with hot water, cover with a lid and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- Refer to your canner manual for specific instructions.

- For up-to-date information on canning, In the United States, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products. In Canada, contact Agriculture Canada.

Using the right cookware makes a big difference

- The pan should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
- Choose medium to heavy gauge (thickness) cookware.
- The pan material (metal or glass) affects how quickly and evenly the pan heats.
- When using glass or ceramic cookware, check to make sure it is suitable for use on surface burners.
- To avoid tipping, make sure pots and pans are centered on the grates.

Characteristics of cookware materials

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Aluminum	• Heats quickly and evenly. • Use for all types of cooking. • Medium or heavy thickness is best for most cooking. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Cast iron	• Heats slowly and evenly. • Good for browning and frying. • Maintains heat for slow cooking. • Can be coated with porcelain enamel.
Ceramic or ceramic glass	• Heats slowly and unevenly. • Use on low to medium settings. • Follow manufacturer's instructions.
Copper	• Heats very quickly and evenly. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Earthenware	• Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer. • Use on low settings.
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	• See cast iron and stainless steel.
Stainless steel	• Heats quickly but unevenly. • A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating. • Can be coated with porcelain enamel.



Caring for your cooktop

Your cooktop is designed for ease of care. You can do most cleaning with items found around the home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occur will help to keep it looking and operating like new.

NOTES:

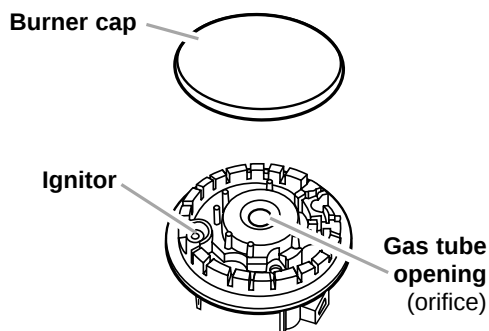
- **Before cleaning** make sure all controls are off and the cooktop is cool.
- **Do not obstruct** the flow of combustion and ventilation air.
- **If knobs are removed** while cleaning, be careful not to spill liquids through holes in the control area.
- **Be careful** not to allow moisture to collect in control area. Moisture could cause ignitor switches to fail.

Surface burners

- **The burner caps** should be routinely removed and cleaned. Always clean burner caps after a spillover. Keeping the burner caps clean prevents improper ignition and an uneven flame.
- **For proper flow** of gas and ignition of the burner, DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS, OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS TUBE OPENING.
- **Occasionally check** the burner flames for proper size and shape as shown later in this section. A good flame is blue in color. If flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off, you may need to clean the burners.

NOTE: To check oven burner flames for proper size and shape, see the Installation Instructions also included with the range.

To clean burners and burner caps:



1. **Lift** the burner cap straight up from the burner base.
2. **Clean** burner cap with warm, soapy water and a sponge. For stubborn stains, clean with a mildly abrasive plastic scrubbing pad and powdered cleanser. Wipe dry. Do not clean burner cap in dishwasher.
3. **If the gas tube opening** or the orifice, located inside the opening, has become soiled or clogged, **use** a cotton swab or a soft cloth to clean the area.
4. **If ports are clogged**, clean with a straight pin. **Do not enlarge or distort port. Do not leave anything stuck in the ports.**
5. **After cleaning** the gas tube opening and ports, **replace** the burner cap. **To replace burner cap, make sure** cap is properly aligned and leveled.
6. **Check** the burner after cleaning for proper lighting.



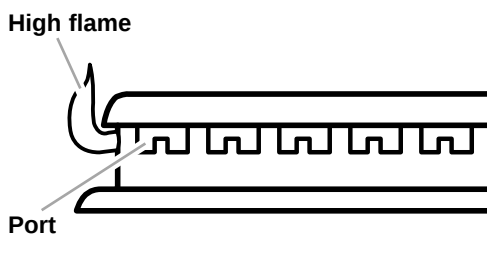
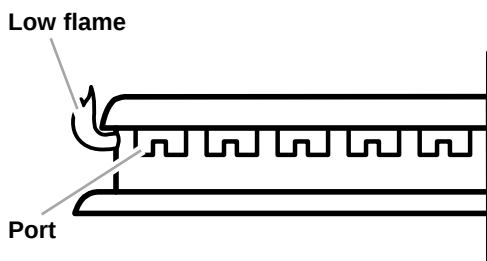
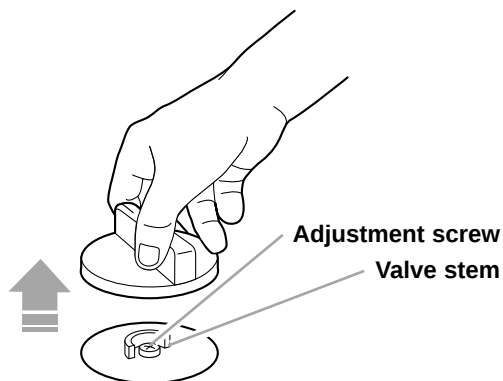
Using and Caring for Your Cooktop

Adjusting the height of top burner flames

The LO burner flame should be a steady blue flame approximately $\frac{1}{4}$ inch (6 mm) high. It can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly underneath the control knob.

To adjust the flame height follow the instructions below:

1. **Turn** the control knob to "LO."
2. **Remove** the control knob. (If there is not an adjustment screw underneath the knob the flame height is not adjustable.)
3. **Hold** the valve stem with a pair of pliers. The screw is located in the center of the valve stem. Use a small flat head screwdriver to turn the screw until the flame is the proper size.
4. **Replace** the control knob.
5. **Test** the flame by turning the control from "LO" to "HI," checking the flame at each setting.





Ceramic glass surface

Your cooktop is designed for easy care. However, you need to maintain your ceramic glass surface differently than you would standard porcelain or glass surfaces. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off. You should keep the surface dust free and soil free before heating.

The surface has been prepolished at the factory for improved protection and easier cleaning. The Cooktop Polishing Creme included with your range, paper towels or a sponge, and a single-edge razor blade in the holder are all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review "Cleaning tips" later in this section.

Follow them each time you use your cooktop. This will ensure you get the best performance out of your cooktop, as well as preserve that uniquely elegant look.

NOTE: Let the surface cool before cleaning.

To avoid damaging the surface, follow these instructions:

- **Remove** sugar spills and soils from the cooktop while the surface is still warm to avoid pitting on the surface.
- **Do not use** steel wool, plastic cleaning pads, gritty powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia, or glass cleaning products with ammonia. These could damage the cooktop surface.



Using and Caring for Your Cooktop

Cleaning tips

What to use:

- **Cooktop Polishing Creme** included with your cooktop with a paper towel or clean, damp sponge. This creme has been developed especially for cleaning and polishing your cooktop. When using, follow instructions on container.
- **Razor scraper** – Use to remove cooked-on soils from your ceramic glass cooktop. To avoid scratches, keep the razor blade as flat against the cooktop as possible. **Store razor blades out of reach of children.** (Not included with your range.)
- **Do not use** steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia, or glass cleaning products with ammonia. These products could damage the cooktop surface.

Steps to follow:

1. **Most spills** can be wiped off easily using a paper towel or clean, damp sponge as soon as Hot Surface Indicator Light goes off.
2. **For stubborn spills**, rub Cooktop Polishing Creme into cooked-on soil using a paper towel. If some soil remains, leave some creme on the spot(s) and follow Step 3.
3. **Carefully scrape** spots with the razor scraper.
4. **Finish by polishing** entire cooktop with Cooktop Polishing Creme and a paper towel.

To order Cooktop Polishing Creme (Part No. 9753543) or razor scraper (Part No. 3183488), call **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) and follow the instructions and telephone prompts you hear.

NOTE: Always wipe and dry your cooktop thoroughly after using cleanser to prevent streaking or staining.

How to keep your cooktop looking like new:

IF THERE ARE	WHAT TO DO
Sugary spills and soils (such as jellies and candy syrups)	To prevent pitting on the cooktop, wipe up with a paper towel or clean, damp sponge while ceramic glass surface is still warm. Remove as soon as possible after spill occurs.
Burned-on soils	Rub Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser into soil using a paper towel. Reapply creme to spots remaining. Hold razor scraper as flat to surface as possible, scrape spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel. Rinse and dry. Store razor blades out of reach of children.
Dark streaks, specks, and discoloration	Use Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser with a damp paper towel or sponge.
Metal marks (from copper or aluminum pans)	Use Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser with a damp paper towel or sponge before heating the cooktop again. If heated before cleaning, metal marks may not come off.
Tiny scratches or abrasions	Scratches and abrasions do not affect cooking. In time, they will become less visible as a result of cleaning. To prevent scratches and abrasions, use Cooktop Polishing Creme regularly.



Cleaning your cooktop

	! WARNING
	Explosion Hazard Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance. Doing so can result in death, explosion, or fire.

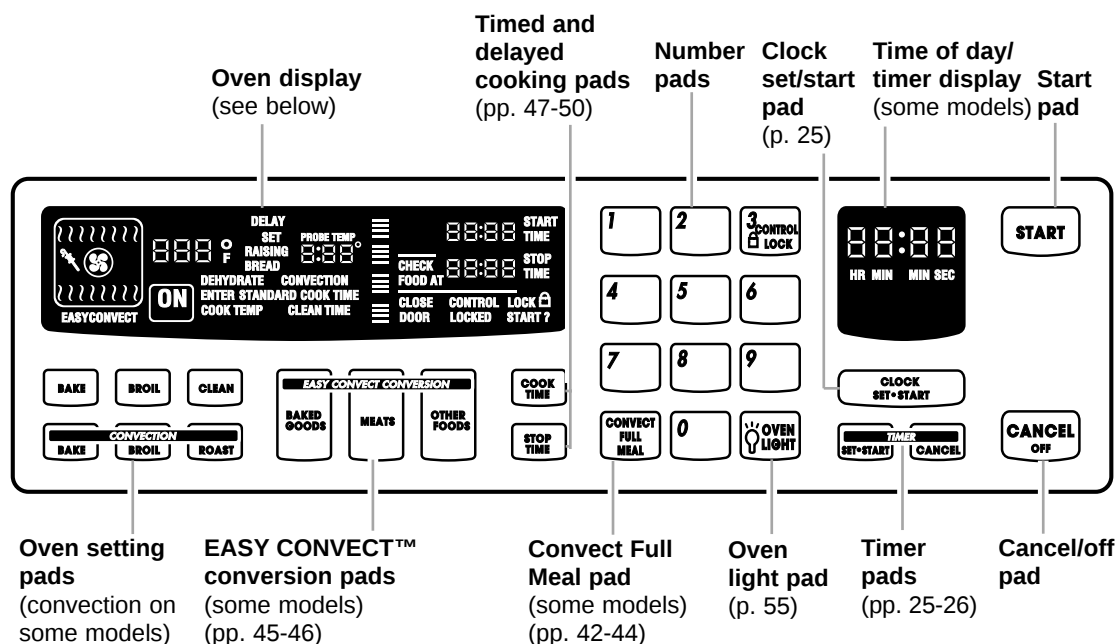
PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	• Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs. • Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF.
Ceramic glass surface	Sponge and warm, soapy water	• See “Ceramic Glass Surface” earlier in this section for cleaning instructions.
Surface burner grates and caps*	Warm, soapy water and a mildly abrasive plastic scrubbing pad and/or powdered cleanser	• Clean as soon as they become dirty and when they are cool enough to handle. • Wash with a mildly abrasive plastic scrubbing pad and warm, soapy water. • For stubborn stains, clean with a scrubbing pad and/or a powdered cleanser and water. Repeat these cleaning steps as needed. • Do not put in oven during self-cleaning cycle. • Do not clean in dishwasher.
Surface burners		• See “Caring for your cooktop” earlier in this section for cleaning instructions.

* When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish. Because of direct exposure to high temperatures, the grates will gradually lose their shiny appearance. This is normal.

Using and Caring for Your Oven

This section tells you, step by step, how to operate all oven functions controlled by the electronic control. Carefully follow these instructions, along with the cooking tips and cleaning information, for successful use of your range.

Using the electronic oven control



Display/clock

- **When you first plug in the range**, a tone will sound, the display will be fully lit for a few seconds, and the display will show the last time set and "PF" (power failure). If, after you set the clock (See "Setting the clock" later in this section), the display again shows "PF," your electricity was off for a while. Reset the clock.
- **The time display will show "Err"** and 3 short tones will sound if a time or temperature is incorrectly entered.

NOTE: You have to hold down the pad a short time to get it to work, and you have to allow a short time between each pad entry. If you press a command pad several times, the pad can stop working. If you wait a few seconds, you can use the pad again.



Fahrenheit/Celsius

To set your oven to cook in Celsius instead of Fahrenheit:

1. Open the door.

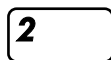
2. Press CANCEL/OFF.

PRESS



3. Press the Number Pads 1, 2, and 3, in that order.

PRESS



4. Press BROIL.

PRESS



5. Start oven.

PRESS

NOTES:

- Press **BAKE** to confirm that you are using Celsius.
- Only the temperature and a flashing degree symbol will appear in the temperature display area when you set your oven to cook in Celsius.



Repeat the steps above to change from Celsius to Fahrenheit.



Using and Caring for Your Oven

If you need to convert temperatures from Celsius to Fahrenheit or vice versa, you can refer to this chart:

Temperature replacement values

38°C=100°F	163°C=325°F
60°C=140°F	177°C=350°F
66°C=150°F	191°C=375°F
77°C=170°F	204°C=400°F
93°C=200°F	218°C=425°F
121°C=250°F	232°C=450°F
135°C=275°F	246°C=475°F
149°C=300°F	260°C=500°F

Disable/enable audible signals

Audible signals tell you if a function is entered correctly or not. They also tell you when a cycle is completed. To turn off key entry tone, end-of-cycle tone, and reminder tones, follow these steps:

1. Open the door.

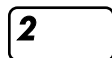
2. Press CANCEL/OFF.

PRESS



3. Press the Number Pads 1, 2, and 3, in that order.

PRESS



4. Press TIMER SET/START.

PRESS





5. Start oven.

“Snd” and “Off” will appear on the display.

PRESS

START

Repeat Steps 1-5 to turn the signals back on.

“Snd” and “On” will appear on the display.

Using the control lock

The control lock prevents unwanted use of the oven by disabling the control panel command pads.

NOTES:

- **Control lock** is only available when oven is not in use or control has not been set.
- **Control lock** will not disable the Timer.
- **Set control lock** when cleaning the control panel to prevent oven from accidentally turning on.

To lock or deactivate the control panel:

1. Open the door.

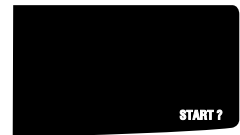
2. Press and hold Control Lock (Number Pad 3) for 5 seconds.

A single tone will sound and “START?” will appear on the display.

PRESS



YOU SEE



3. Press START.

PRESS

START

YOU SEE



To unlock the control panel:

1. Open the door.



Using and Caring for Your Oven

2. Press and hold Control Lock (Number Pad 3) for 5 seconds.

A single tone will sound and “CONTROL LOCK ” will disappear from the display.

PRESS



Using the Sabbath mode

What your oven will do while in the Sabbath mode:

- **The time display** will show “SAb” to tell you that the oven is in the Sabbath mode.
- **The ON Indicator Light** will light up when the burner turns on and ON will go off when the burner turns off.
- **To prevent accidental key presses**, the key pads will only work after you press them for 1 second.
- **No tones** will sound.

To enable the Sabbath mode:

1. Open the door.

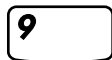
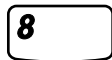
2. Press CANCEL/OFF.

PRESS



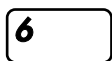
3. Press the Number Pads 7, 8, and 9, in that order.

PRESS



4. Press Number Pad 6.

PRESS



5. Press START.

“SAb” and “On” will appear on the display.

PRESS





To disable the Sabbath mode:

Repeat the steps above to disable the Sabbath mode. "SAB" and "Off" will appear on the display.

Setting your range for the Sabbath

If you want to set your range to meet "no work" requirements for the Sabbath, first turn on the Sabbath mode (see "To enable the Sabbath mode" earlier in this section). Then follow these steps:

1. Turn the oven light on or off.

NOTE: See "Using and replacing the oven light(s)" in the "Using and Caring for Your Oven" section for more information.

These lights will stay turned on or off (whichever you set) while in the Sabbath mode. Opening the door will not turn on the oven light if it is programmed to be off.

2. Open the door.

3. Press BAKE.

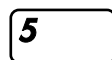
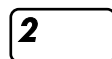
PRESS



4. Press Number Pads to set the temperature you want.

Example for 325°F (163°C):

PRESS



5. Start oven.

PRESS



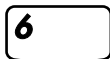


Using and Caring for Your Oven

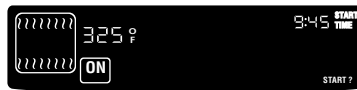
6. Press and hold Number Pad 6 for 5 seconds.

"START?" appears on the display.

PRESS



YOU SEE



7. Press START.

"SAb" appears on the display.

PRESS



YOU SEE

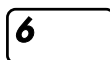


To end the Sabbath mode and turn off the oven:

1. Open the door.

2. Press and hold Number Pad 6 for 5 seconds.

PRESS



Starting an operation

After programming a function, you must press **START** to start the function. If you do not press START within 5 seconds of programming, "START?" will show on the display as a reminder.

Canceling an operation

CANCEL/OFF will cancel any function, except for the Clock Set/Start and Timer functions. When you press CANCEL/OFF, the large display will show the time of day or, if Timer is also being used, the time remaining.

In case of a power failure

Your oven will not work during a power failure. Do not try to relight the oven. Wait for the power to come back on before using the oven again.



Setting the clock

NOTE: If an oven function is active or programmed, you cannot change the clock.

1. Press CLOCK SET/START.

PRESS



YOU SEE



2. Set time.

PRESS



YOU SEE



3. Start clock.

If time has not been entered correctly, three short tones will sound and “Err” will be displayed. The display will show the closest valid time. Repeat Steps 2 and 3 to re-enter the time of day.

NOTE: You can clear the time of day from the display by opening the door then pressing and holding CLOCK SET/START for 5 seconds. Repeat to see time of day on display again.

PRESS



YOU SEE



Using the timer

The Timer does not start or stop the oven. It works like a regular kitchen timer. It can be set in hours and minutes up to 99 hours, 59 minutes or in minutes and seconds up to 99 minutes, 59 seconds.

1. Press TIMER SET/START.

- **Once** to set hours and minutes
- **Twice** to set minutes and seconds

PRESS



YOU SEE



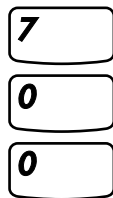
(example shows hours and minutes timer setting 1)



Using and Caring for Your Oven

2. Set time.

PRESS



YOU SEE



(example shows a 7-hour timer setting)

3. Start Timer.

The Timer will begin counting down immediately after you press TIMER SET/START or START.

PRESS



YOU SEE



4. When time is up, turn off Timer.

When time is up, you will hear four tones (unless the audible signals have been disabled). Press TIMER CANCEL to clear the display.

YOU SEE



To change the timer during its operation:

1. Press TIMER SET/START.
2. Enter new desired time.
3. Press TIMER SET/START.

To cancel the timer during its operation:

You can cancel the Timer any time during its operation. Press TIMER CANCEL.

PRESS





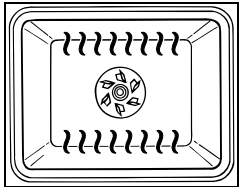
Oven settings

This chart tells you when to use each setting. It also explains what burners heat up for each setting.

SETTING	DIAGRAM	SETTING INFORMATION
BAKE Use this setting for baking and heating casseroles.		• The bake burner lights up. • During baking, the burner will turn on and off to maintain the oven temperature.
BROIL Use this setting for broiling regular-sized and smaller cuts of meat, poultry, and fish.		• The broil burner lights up. • During broiling, the burner will turn on and off to maintain the oven temperature.
CONVECTION BAKE (some models) Use this setting for foods which require gentle heating and for baking breads and cakes. Use also when baking large quantities of food on more than one oven rack.		• The bake burner lights up. • One minute after the setting starts, the fan at the back of the oven will go on. • The fan circulates air in the oven cavity for even heating.
CONVECTION BROIL (some models) Use this setting for broiling thick cuts of meat.		• The broil burner lights up. • During broiling, the burner will turn on and off to maintain the oven temperature. • One minute after the setting starts, the fan at the back of the oven will go on. • The fan will cycle on and off.
CONVECTION ROAST (some models) Use this setting for roasting and baking on one rack.		• The bake burner lights up. • One minute after the setting starts, the fan at the back of the oven will go on. • The fan circulates air in the oven cavity for even heating.



Using and Caring for Your Oven

SETTING	DIAGRAM	SETTING INFORMATION
CLEAN Use this setting for self-cleaning only.		• The broil burner cycles for the first 30 minutes. • After 30 minutes, the bake burner cycles at the clean temperature.

Cooking tips

Baking tips

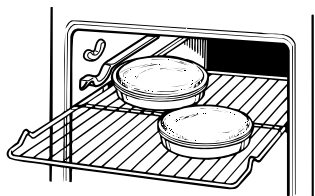
The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

For best air circulation:

- **Place** the pans so that one is not directly over the other.



- **For best results**, allow 1½ to 2 inches (3 to 5 cm) of space around each pan and between pans and oven walls.
- **When baking with one pan**, place pan in the center of the oven rack.

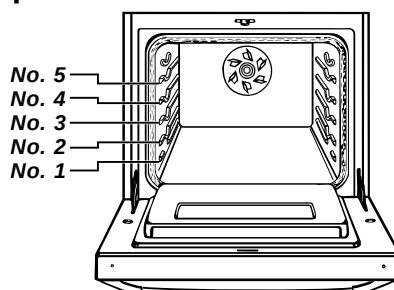


- **When baking with two pans**, place pans in opposite corners of the oven rack.

NOTES:

- **“Oven peeking”** may cause heat loss, longer cooking times, and unsatisfactory baking or roasting results. Rely on your timer.
- **Do not allow pans** to touch the heat sensor on the left wall near the back. Poor baking may result.
- **Do not use** aluminum foil when baking. Aluminum foil may block airflow.

Rack positions



Your oven has five rack positions. Rack position 5 is the highest position, or farthest from the bottom of the oven. Rack position 1 is the lowest position, or closest to the bottom of the oven.

Baking tips

(BAKE pad)

For proper cooking, follow these guidelines:

- **When using one rack**, place the rack so the top of the food will be centered in the oven.
- **When using more than one rack**, use the Convection Bake setting.
- **Use only one** cookie sheet in the oven at a time when using the Bake setting.

Bakeware tips

- **When baking with insulated cookie sheets or baking pans**, place them in the bottom third of the oven. You may need to increase the recommended baking times, so test for doneness before removing from the oven.



- **When using ovenproof glassware or dark bakeware**, reduce the oven temperature by 25°F (16°C), but use the same baking time. Because these pans absorb heat, producing darker bottom browning and crispier crusts, place the rack in the center of the oven. When baking pies and bread, you can use the temperature suggested in the recipe.

Rack placement for specific foods:

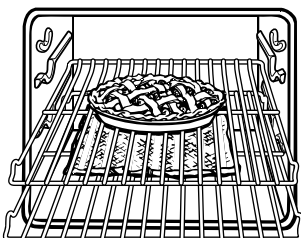
(For rack positions, see “Rack positions” in previous column.)

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies	2
Angel food and bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	1 or 2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

NOTE: For additional baking tips see “Baking or convection baking” in this section.

Using aluminum foil

- **Do not line the oven bottom with any type of foil, liners, or cookware.** Permanent damage will occur to the oven bottom finish.
- **Do not block the oven bottom vents.**
- **Do not cover** the entire rack with aluminum foil. Doing so will reduce air circulation and overall oven performance.
- **To catch spillovers** from pies or casseroles place foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch larger than dish.



- **Place tent-shaped foil** loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- **Use narrow strips** of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

Convection baking tips

(CONVECTION BAKE pad on some models)

- **Do not use** aluminum foil when convection baking. Aluminum foil may block airflow.
- **Reduce** recommended standard cooking temperatures by approximately 25°F (16°C). The cooking times can also be reduced for most recipes. See recipes and cooking charts in your convection oven cookbook for recommended temperatures and times, or use EASY CONVECT™ Conversion (later in this section).

NOTE: Cooking time may be longer when you use more than one rack.

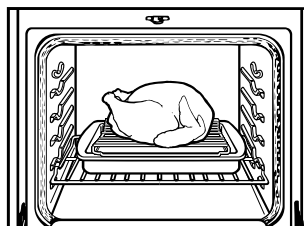
- **When baking on two or three racks**, use the Convection Bake setting for more even results. (You can, however, use only one rack when Convection Baking.)
- **To use three racks during convection baking**, place one rack in position 5 (the highest position), another rack in position 1 (the closest to the oven bottom), and the third rack in position 3. This allows all three racks to be an equal distance apart for better baking.
- **Stagger** cake pans or other cookware in opposite directions on each rack when three racks are used.



Using and Caring for Your Oven

Roasting tips

- **Spatter can be reduced** by lining the bottom of the roasting pan with lightly crushed aluminum foil.
- **Use an accurate meat thermometer or temperature probe** (available on some models; see “Using the temperature probe” later in this section) to determine when meat has reached desired degree of doneness. Insert the thermometer or probe into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. For an accurate reading, the tip of the thermometer or probe should not touch fat, bone, or gristle.
- **After reading the thermometer once**, push it further into the meat $\frac{1}{2}$ inch (1 cm) or more and read again. If the temperature drops, return the meat to the oven for more cooking.
- **Check pork and poultry** with a thermometer in 2-3 places to ensure adequate doneness.
- **Poultry and roasts will be easier to carve** if loosely covered with foil and allowed to stand 10-15 minutes after removal from the oven.
- **You can reduce** roasting times and temperatures for most standard recipes when using the Convection Roast setting (available on some models). See recipe adaption chart or convection-roasting chart in your convection oven cookbook for recommended roasting times and temperatures, or use EASY CONVECT™ Conversion (later in this section).



- **Use the convection roasting rack** on the broiler pan (both included with some models). (The convection roasting rack rests on the broiler pan, not inside it.) The long side of the rack should be parallel with the oven door for best heat distribution and airflow.

NOTE: Place the convection roasting rack on the broiler pan with grid to contain the drippings as the meat/poultry roasts.

Bake or Convection Bake (some models)

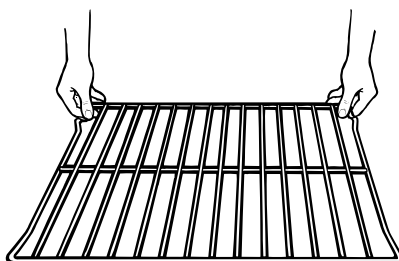
NOTE: Do not attempt to light the oven burner during a power failure. See “Range Safety” for more information.

1. Position racks.

For correct rack placement, see “Rack positions” and “Rack placement” chart in this section.

NOTES:

- **Before turning oven on** position oven rack(s) where you need them.
- **Be sure** the rack(s) is level.
- **Use pot holders or oven mitts** to protect hands if rack(s) must be moved while oven is hot.
- **Do not let** pot holder or oven mitt touch oven bottom.





2. Choose baking setting.

PRESS



OR

PRESS

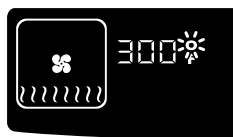


YOU SEE



(or 177°C)

YOU SEE



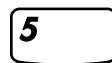
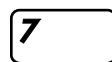
(or 149°C)

3. Set temperature (optional).

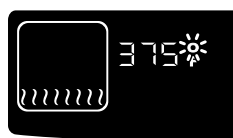
Do this step if you want to set a temperature other than 350°F (177°C) for Bake or 300°F (149°C) for Convection Bake.

NOTE: See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE



(example for Bake at 375°F [191°C])

4. Preheat oven.

After the temperature reaches 170°F (77°C), the temperature display will show the actual oven temperature at each 5°F (3°C) increase and stop at the set temperature. One long tone will sound when oven is preheated.

NOTE: For convection cooking, the fan will be delayed for 1 minute to provide good ignition. The fan may cycle on and off during convection cooking.

PRESS



YOU SEE



(example for Bake) ("Lo" is displayed after 5 seconds if oven temperature is below 170°F [77°C])

5. Put food in oven.

NOTE: If you want to change the baking temperature after baking has begun, repeat Steps 2, 3, and 4.

6. After cooking, turn off oven.

PRESS



YOU SEE

(display will go blank)



Broil

Broiling chart:

- Press BROIL.
- The recommended rack position is numbered lowest (1) to highest (5).
- Refer to “Broil” section

For best results, place food 3 inches (7.62 cm) or more from the broiling element.

- Turn food over approximately two-thirds of the way through the total cooking time; i.e., if total cooking time is 12 minutes, turn over after 8 minutes.
- Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual preferences.

MEAT	RACK POSITION	TEMPERATURE	APPROXIMATE TOTAL TIME (MINUTES)
Steak, 1" (2.54 cm) thick	4	500°F (260°C)	
• rare			10
• medium			10
• well-done			18
Steak, 1½" (4.25 cm) thick	4	500°F (260°C)	
• rare			16
• medium			20
Ground meat or steaks, ½" (1.78 cm) thick or less			
• well done	4	500°F (260°C)	12
Lamb chops, 1" (2.54 cm) thick	4	400°F (204°C)	18
Ham slice, ½" (1.78 cm) thick	4	500°F (260°C)	10
precooked 1" (2.54 cm) thick	4	500°F (260°C)	20
Pork chops, 1" (2.54 cm) thick	4	450°F (232°C)	24
Frankfurters	4	500°F (260°C)	8
Chicken pieces (bone in)	3	500°F (260°C)	32
Fish, 1" (2.54 cm) thick	3	350°F (177°C)	10
Beef liver, ½" (1.78 cm) thick	4	350°F (177°C)	10

Temperatures and times are guidelines only and may need to be adjusted to individual tastes.

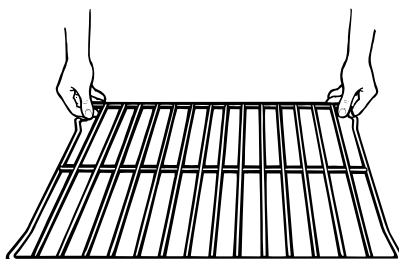


Broil (cont.)

NOTE: Do not attempt to light the oven during a power failure. See “Range Safety” for more information.

1. Position rack.

See “Broiling chart” later in this section for recommended rack positions.

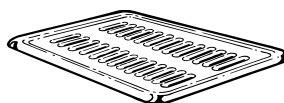


2. Put food in oven.

Place food on grid in broiler pan and place in center of the oven rack.

NOTES:

- **Place food** about 3 inches (7.5 cm) or more from the broil burner.
- **To ensure adequate grease drainage**, do not use cookie sheets or similar pans for broiling.
- **If foil is used** to cover broiler grid, cut slits in foil to allow grease to drain away.



Broiler grid



Broiler pan

3. Completely close door.

NOTE: Do not try to broil with the door open. The broil burner will not operate.

4. Press BROIL.

The preset broiling temperature is 500° F (260° C).

PRESS



YOU SEE



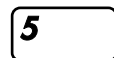
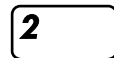
(or 260°C)

5. Set temperature (optional).

Do this step if you want to use a broiling temperature other than 500°F (260°C) (see “Variable temperature broiling” later in this section).

NOTE: See “Broiling chart” later in this section for temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE



(example shows 325°F [163°C] broiling temperature)



Using and Caring for Your Oven

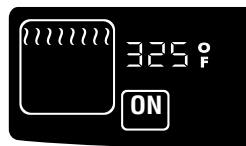
6. Start oven.

NOTE: If you want to change the broiling temperature after broiling has begun, repeat Steps 4, 5, and 6.

PRESS



YOU SEE



7. When broiling is done, turn off oven.

PRESS



YOU SEE

(display will go blank)

Variable temperature broiling

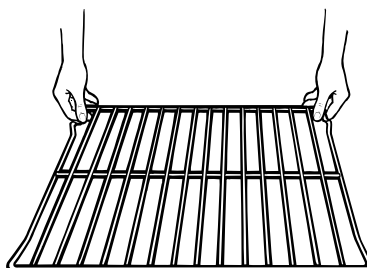
- **If food is cooking too fast** or you want the food to broil slower from the start, set the broil temperature between 170°F (77°C) and 325°F (163°C). These temperature settings allow the broil burner to cycle and to slow cooking. The lower the temperature, the slower the cooking.
- **Thicker cuts and unevenly-shaped pieces** of meat, fish and poultry may cook better if you use lower broiling temperatures. (See the “Broiling chart” for temperature recommendations.)

Convection Broil (some models)

Convection broiling is actually high-temperature convection roasting. Use this setting when broiling thick cuts of meat. Results are similar to those you get when using a rotisserie.

1. Position rack.

See “Broiling chart” later in this section for recommended rack positions.



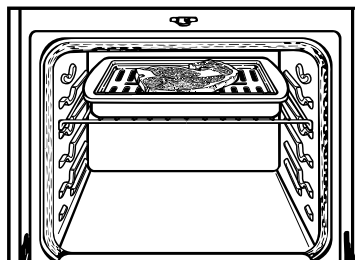


2. Put food in oven.

Place food on grid in broiler pan and place in center of the oven rack.

NOTES:

- **Place food** about 3 inches (7.5 cm) or more from the broil burner.
- **To ensure adequate grease drainage**, do not use cookie sheets or similar pans for broiling.
- **If foil is used** to cover broiler grid, cut slits in foil to allow grease to drain away.



3. Close door.

NOTE: Do not try to convection broil with the door open. The fan and broil burner will not operate.

4. Press CONVECTION BROIL.

PRESS



YOU SEE



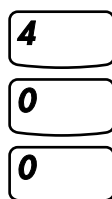
(or 235°C)

5. Set temperature (optional).

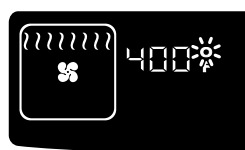
Do this step if you want to set a temperature (up to 500°F [260°C]) other than 450°F (232°C).

NOTE: See your convection oven cookbook for temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE



(example shows 400°F [204°C] temperature setting)

6. Start oven.

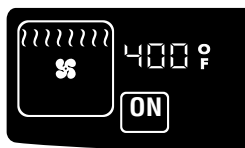
NOTES:

- **If you want to change** the convection broiling temperature after broiling has begun, repeat Steps 4, 5 and 6.
- **The fan** will be delayed for 1 minute to provide good ignition.
- **The fan** will cycle on and off during convection broil.

PRESS



YOU SEE





Using and Caring for Your Oven

7. When broiling is over, turn off oven.

PRESS



YOU SEE

(display will go blank)

Broiling tips

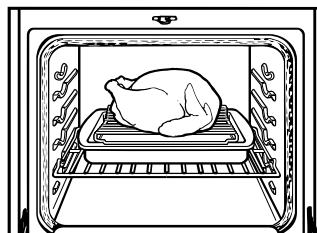
- Use only the broiler pan and grid provided. They are designed to drain extra juices from the cooking surface. This drainage helps prevent spatter and smoke.
- To make sure the juices drain well, do not cover the grid with foil.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the fat on the edges to prevent curling.
- Use tongs to turn meat to avoid losing juices.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- For easier cleaning, line the bottom of the pan with aluminum foil. Clean the pan and grid as soon as possible after each use.

Convection Roast (some models)

NOTE: Do not attempt to light the oven burner during a power failure. See “Range Safety” for more information.

1. Prepare oven.

Position the rack properly. For correct rack placement, see “Rack positions” in this section. Place food in the oven. For large roasts and turkeys, place rack in position 1 or 2.



2. Choose setting.

PRESS



YOU SEE



(or 149°C)

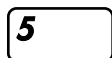
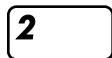


3. Set temperature (optional).

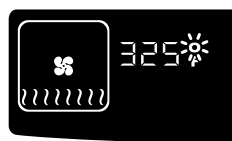
Do this step if you want to set a temperature other than 300°F (149°C).

NOTE: See your convection oven cookbook for temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE



(example shows 325°F [163°C] temperature setting)

4. Start oven.

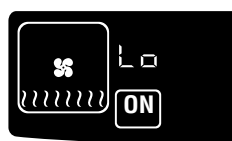
NOTES:

- **After the temperature** reaches 170°F (77°C), the temperature display will show the actual oven temperature at each 5°F (3°C) increase and stop at the set temperature. One long tone will sound when oven is preheated.
- **If you want** to change the roasting temperature after roasting has begun, repeat Steps 2, 3, and 4.
- **The fan** will be delayed for 1 minute to provide good ignition.
- **The fan** may cycle on and off during convection roasting.

PRESS



YOU SEE



("Lo" is displayed after 5 seconds if oven temperature is below 170°F [77°C])

5. After cooking, turn off oven.

PRESS



YOU SEE

(display will go blank)

Adjusting oven temperature

Although your new oven is properly adjusted to provide accurate temperatures, it may cook faster or slower than your old oven.

If, after using the oven for a period of time, you are not satisfied with the baking/roasting results, you can change the offset temperature by following the steps below. The control will "remember" the selected offset even after the power has been interrupted or lost.

1. Open the door.

NOTE: DO NOT measure oven temperature with a thermometer. Opening the oven door will lower the oven temperature and give you an inaccurate reading. Also, the thermometer temperature reading will change as your oven cycles.



Using and Caring for Your Oven

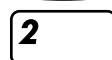
2. Press CANCEL/OFF.

PRESS



3. Press the Number Pads 1, 2, and 3, in that order.

PRESS



4. Press BAKE.

PRESS



5. Start oven.

The display shows 0°F (-18°C) and "COOK TEMP."

PRESS



YOU SEE



(or -18°C)

6. Set the new offset temperature.

Press BAKE to increase the setting.
Press BROIL to decrease the setting.

PRESS



YOU SEE



(example when making oven 10°F [or 6°C] hotter)

7. Press START to enter the adjustment.

NOTE: The offset temperature will remain the same if you press CANCEL/OFF.

PRESS





How to determine the amount of adjustment needed

The following chart tells you how much to adjust the offset temperature to get the desired cooking results. You can determine cooking results by amount of browning, moistness, and rising times for baked foods.

TO COOK FOOD ...	ADJUST BY THIS NUMBER OF DEGREES
A little more	+5°F to +10°F (+3°C to +6°C)
Moderately more	+15°F to +20°F (+8°C to +11°C)
Much more	+25°F to +35°F (+14°C to +19°C)
A little less	-5°F to -10°F (-3°C to -6°C)
Moderately less	-15°F to -20°F (-8°C to -11°C)
Much less	-25°F to -35°F (-14°C to -19°C)

Using the temperature probe (some models)

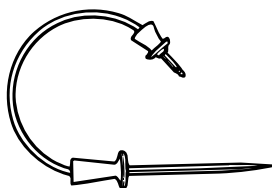
The Temperature Probe is the most accurate guide to the degree of doneness of meat. Use it when baking, roasting any type of meat or poultry, or cooking casseroles with liquid.

NOTES:

- **Do not use** the Temperature Probe when broiling, convection broiling, dehydrating, or raising bread.
- **Unplug** the Temperature Probe before self-cleaning the oven.
- **Insert probe** away from bone, fat and gristle. At end of cooking time, reinsert probe in a different place to confirm doneness.

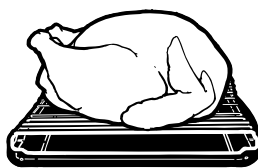
1. Insert probe into food.

Insert the probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry.



2. Put food in oven.

Place meat on the convection roasting rack, place rack on broiler pan, and place pan in the center of the oven.

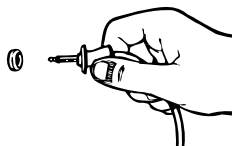




Using and Caring for Your Oven

3. Connect probe to oven.

Open the Temperature Probe cover located on the left side of the oven wall. Insert plug into jack. (Keep the top of the probe as far as possible from the heat source.)



YOU SEE



(or 71°C)

4. Close oven door.

5. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set an internal food temperature (from 130°F [54°C] to 190°F [88°C]) other than 160°F (71°C).

NOTE: See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for internal food temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE



(example shows 150°F [66°C] internal temperature setting)

6. Choose cook setting.

- BAKE,
- CONVECTION BAKE, or
- CONVECTION ROAST

PRESS



(example for Bake)

YOU SEE



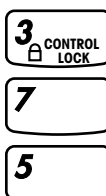
(or 177°C)

7. Set temperature (optional).

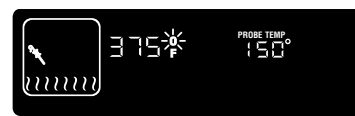
Do this step if you want to set an oven temperature other than the one displayed.

NOTE: See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for oven temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE



(example shows 375°F [191°C] temperature setting)

8. Start oven.

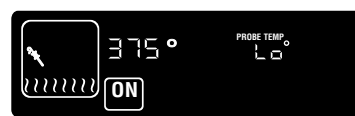
NOTES:

- If you do not choose a cook setting and press START, the display will show a bake setting at 350°F (177°C). If you want to bake at 350°F (177°C), press START to begin. If you want to cook with another setting or at another temperature, do Steps 6 and 7 above and press START.

PRESS



YOU SEE

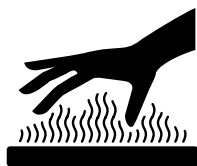


(or 191°C)
(example for Bake)



- **The temperature display** will show the set oven temperature throughout temperature probe cooking.
- **After the food temperature** reaches 130°F (54°C), the probe display will show the actual food temperature at each 5°F (3°C) increase and stop at the set temperature. Four tones will sound and “End” will show when food reaches the set temperature (unless the audible signals have been disabled). The oven then shuts off.
- **If you want to change** the probe temperature after cooking has begun, repeat Steps 6, 5, and 8, in that order. At Step 6, you will be prompted for a new probe temperature. You may also change the oven temperature at this point by pressing BAKE again.

! WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

9. After cooking, unplug probe.

The probe symbol will remain lit until you unplug the Temperature Probe.

10. Remove food from oven.

(This prevents overcooking.)

11. Clean probe.

Wash with a soapy sponge and dry thoroughly. Use a plastic scouring pad to remove cooked-on foods. You can also clean the probe in a dishwasher.



Using and Caring for Your Oven

Using Convect Full Meal (some models)

Convect Full Meal lets you choose from among 10 preset oven convection cooking cycles, all using the convection fan. These cycles store commonly used cooking times, cooking temperatures, and probe temperature settings. Convect Full Meal saves you time by limiting the number of pads you have to press when cooking a favorite food. Convect Full Meal also lets you set your own favorite cycle (either convection or nonconvection).

1. Place food in cold oven.

If you need the Temperature Probe for your cycle (cycles 5-8 in the "Convect Full Meal chart" later in this section), insert probe into food. (Follow Steps 1-4 in "Using the temperature probe" earlier in this section.)

2. Press CONVECT FULL MEAL.

PRESS



YOU SEE



("C" stands for "cycle,"
"F" stands for "favorite")

3. Press desired Number pad.

Use the "Convect full meal chart" later in this section as your guide for selecting a cycle.

NOTES:

- **You can change** the Convect Full Meal cycle any time before pressing the Start pad by repeating Step 3.
- **You can program your own cycle**, which you can then select in the future by pressing just CONVECT FULL MEAL and START. (See "To program your own cycle" later in this section for more information.)

PRESS



YOU SEE



(example for cycle 1)



(or 177°C)

4. Start oven.

PRESS



YOU SEE





5. When the Convection Full Meal cycle is done:

Four tones will sound, followed by four reminder tones every minute (if the audible signals have not been disabled), until you open the door, remove the probe, or press CANCEL/OFF.

YOU SEE

End

Convection Full Meal chart

CYCLE NUMBER	CONVECTION CYCLE	OVEN TEMP	TIME or PROBE TEMP	FOOD OR MEAL
1	Conv. Bake	350°F (177°C)	45 min	Meal # 1: Chicken pieces, Fruit crisp, Vegetable casserole
2	Conv. Bake	350°F (177°C)	1 hr	Meal # 2: Macaroni and cheese, Baked winter squash, Fruit pie
3	Conv. Bake	350°F (177°C)	1 hr 15 min	Meal # 3: Pre-cooked ham, Baked potatoes, Quick bread loaf OR Baked potatoes only
4	Conv. Bake	375°F (191°C)	55 min	Meal # 4: Beef stew, Scalloped potatoes, Frozen fruit pie
5	Conv. Roast	300°F (149°C)	140°F (60°C)	Beef roast rare
6	Conv. Roast	300°F (149°C)	160°F (71°C)	Beef roast medium
7	Conv. Roast	300°F (149°C)	170°F (77°C)	Beef roast well Pork roast Meat loaf
8	Conv. Bake	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Casseroles
9	Conv. Bake	325°F (163°C)	3 hr	Pot roast with vegetables – 3 lbs (1 kg)
0	Conv. Roast	400°F (204°C)	18 min	Pizza

To program your own cycle:

1. Press CONVECT FULL MEAL.
2. Press the Command Pad for the cook setting you want (for example, BAKE).



Using and Caring for Your Oven

3. Enter the temperature and cook time you want. (The default is Bake at 170°F [75°C] for 2 hours.) Entering a cook time of 0 minutes lets you do untimed cooking.

4. To save only, press CONVECT FULL MEAL.

To cook with this cycle immediately and save it, press START.

When programming your own cycle:

- 1. Start** with meat or main dish items (times are more critical with these items).
- 2. Choose** baked goods with bake temperatures similar to those of meat or main dish items. Convection baking time of +/-10 to 15 minutes and temperatures of +/-25°F to 50°F (+/-4°C to +/-10°C) are acceptable.
- 3. Choose** vegetables and fruits last.

Bakeware choices

Baking performance is affected by the type of bakeware used. Use the bakeware size recommended in the recipe.

BAKEWARE TYPE	BEST USED FOR	GUIDELINES
Light colored aluminum	• Light golden crusts • Even browning	• Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull, and/or non-stick finish	• Brown, crisp crusts	• May reduce baking temperature 25°F (14°C). • Use suggested baking time. • Use temperature and time recommended in recipe for pies, breads, and casseroles. • Place rack in center of oven.
Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic	• Brown, crisp crusts	• May reduce baking temperature 25°F (14°C).
Insulated cookie sheets or baking pans	• Little or no bottom browning	• Place in the bottom third of oven. • May need to increase baking time.
Stainless steel	• Light, golden crusts • Uneven browning	• May need to increase baking time.
Stoneware	• Crisp crusts	• Follow manufacturer's instructions.



Using EASY CONVECT™ Conversion (some models)

EASY CONVECT™ Conversion lets you convection cook without entering convection cook temperatures and times. Simply enter the standard cook temperature and time for the food to be cooked. The oven will reduce the temperature, or the temperature and time, for convection cooking. (Convection temperatures and times are not as long because the heated air is circulated in the oven cavity for quicker cooking.)

NOTE: The converted temperatures and times are not precise because the food categories you choose from are general. (See “EASY CONVECT™ Conversion setting chart” later in this section for which foods you can cook in each category.) To ensure proper cooking, the oven will prompt you to check food at the end of cook time. If food needs more cooking, the oven will continue to cook. If food does not need more cooking, press CANCEL/OFF.

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Place food in oven.

2. Press one of three EASY CONVECT™ Conversion Pads.

Example for Meats:

PRESS

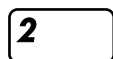


YOU SEE



3. Enter standard cook temperature.

PRESS



YOU SEE



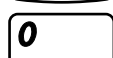
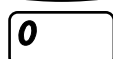
(example showing 325°F [163°C] – cooking without temperature probe)

4. Enter standard cook time.

NOTES:

- **This step** is not needed when using the temperature probe.
- **To delay convection cooking**, after Step 4, press STOP TIME and enter the desired stop time. Cooking will start at the time equal to the stop time less the cook time. (Example: A cook time of 1 hour and a stop time of 4:00 would give you a start time of 3:00.)

PRESS



YOU SEE



(example showing 1 hour)



Using and Caring for Your Oven

5. Start oven.

NOTE: The actual temperature reduction and time savings are different for each food category and oven type.

PRESS



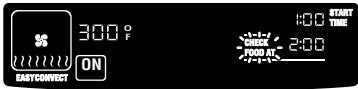
YOU SEE



(display shows temperature reduced by 25°F [16°C] – non-delayed cooking)

6. At end of cook time (nondelayed cooking):

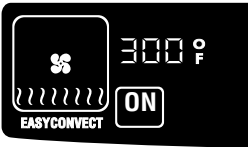
YOU SEE



7. Open door and check food (nondelayed cooking).

If you want to continue cooking, close door and the oven will continue cooking.
If you do not want to continue cooking, press CANCEL/OFF.

YOU SEE



8. When stop time is reached (delayed cooking only):

Four tones will sound, followed by four reminder tones every minute (unless the audible signals have been disabled), until you open the door, remove the probe, or press CANCEL/OFF.

YOU SEE



EASY CONVECT™ Conversion setting chart

EASY CONVECT™ SETTING	FOODS YOU CAN COOK WITH THIS SETTING
Baked Goods	Cakes, cookies, muffins, quick breads, biscuits, yeast bread
Meats	Roasts, ham, whole chicken, chicken pieces, chops, meat loaf NOTE: Turkey or large poultry are not included because their cooking times vary.
Other Foods	Egg and cheese dishes, fish, casseroles, frozen convenience foods, potatoes, squash, meat pies, fruit pies



Timed cooking

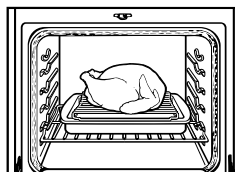
The electronic clock/oven control will turn the oven on and off at times you set, even when you are not around.

Delayed time baking/roasting is ideal for foods which do not require a preheated oven, such as meats and casseroles. **Do not use delayed time cooking for cakes, cookies, etc. – they will not rise properly. Before using timed cooking, make sure the clock is set to the correct time of day.** (See the “Setting the clock” section.)

To start baking/roasting now and stop automatically:

1. Prepare oven.

Position the oven rack(s) properly and place the food in the oven. For correct rack placement, see “Rack positions” and “Rack placement” chart earlier in this section.



! WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

2. Choose cook setting.

- BAKE,
- CONVECTION BAKE, or
- CONVECTION ROAST

PRESS



YOU SEE



(or 149°)
(example for
Convection Roast)

3. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than the one displayed.

NOTE: See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE



(example shows 325°F
[163°C] temperature
setting in Convection
Roast)



Using and Caring for Your Oven

4. Press COOK TIME.

PRESS



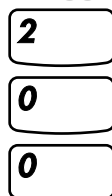
YOU SEE



(start time display will light up, showing time of day)

5. Set cook time.

PRESS



YOU SEE



(example shows 2-hour cook time with stop time now 2 hours later than time of day)

6. Start oven.

Vertical bar on display will get shorter as cook time counts down.

PRESS



YOU SEE



(cook time is displayed)

7. When baking/roasting is done:

“End” will show on the display. Four tones will sound, followed by four short reminder tones every minute (unless the audible signals have been disabled), until you open the door or press CANCEL/OFF.

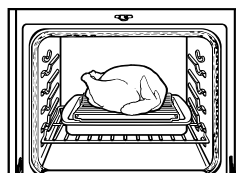
YOU SEE



To delay start and stop automatically:

1. Prepare oven.

Position the oven rack(s) properly and place the food in the oven. For correct rack placement, see “Rack positions” and “Rack placement” chart earlier in this section.



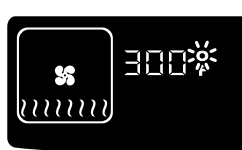
2. Choose cook setting.

- BAKE,
- CONVECTION BAKE, or
- CONVECTION ROAST

PRESS



YOU SEE



(or 149°C)
(example for Convection Roast)



3. Set temperature (optional).

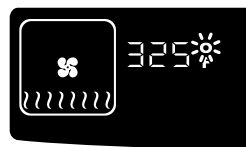
Do this step if you want to set a temperature other than the one displayed.

NOTE: See a reliable cookbook or your convection oven cookbook for temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE



(example shows 325°F [163°C] temperature setting in Convection Roast)

4. Press COOK TIME.

PRESS



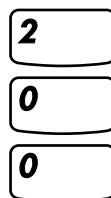
YOU SEE



(start time display will light up, showing time of day)

5. Set cook time.

PRESS



YOU SEE



(example shows 2-hour cook time with stop time now 2 hours later than time of day)

6. Press STOP TIME.

PRESS

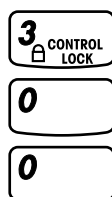


YOU SEE



7. Set stop time.

PRESS



YOU SEE



(stop time display shows 3:00 and start time display shows 1:00 – stop time minus 2-hour cook time)



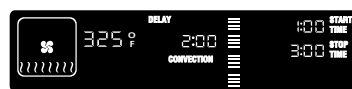
Using and Caring for Your Oven

8. Press START.

PRESS



YOU SEE



When start time is reached:

Vertical bar on display will get shorter as cook time counts down.

YOU SEE



9. When baking/roasting is done:

“End” will show on the display. Four tones will sound, followed by four short reminder tones every minute (unless the audible signals have been disabled), until you open the door or press CANCEL/OFF.

YOU SEE



To cancel timed cooking settings:

Press CANCEL/OFF.

PRESS



YOU SEE

(display will go blank)

Dehydrating (some models)

You can use your convection oven to dehydrate a variety of foods.

NOTE: To learn detailed information about dehydration, refer to a book written specifically about dehydrating and/or preserving foods.

1. Prepare food.

Prepare foods as recommended in recipe.

2. Arrange food on drying racks.

Racks are not included with the oven. See next page to order a dehydration kit* which includes racks and a spacer or contact a local store handling specialty cookware.



3. Place drying racks in the oven to allow maximum air circulation around the racks.

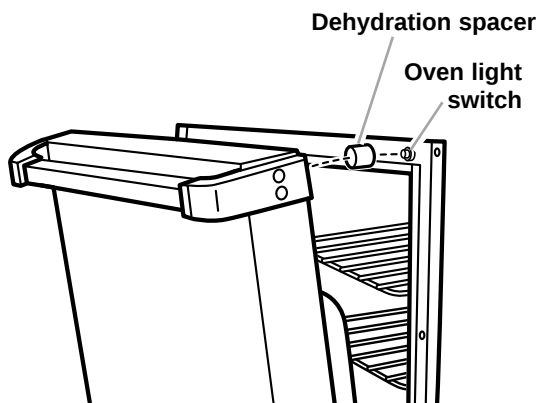
NUMBER OF RACKS	USE OVEN RACK POSITION
1 rack	3
2 racks	2 and 4
3 racks	1, 3, and 5

4. Position door.

Attach the dehydration spacer[†], which is specially designed to depress the oven light switch and maintain the operation of the fan during dehydration.

The spacer provides a 1-inch (2.5 cm) gap between the oven frame and the oven door allowing moisture to escape.

[†] The dehydration spacer (**Part No. 814166**) or the dehydration kit which includes racks and a spacer (**Part No. 4395974**) can be ordered from your local KitchenAid dealer, or by calling **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) and following the instructions and telephone prompts you hear.



5. Press and hold CONVECTION BAKE for 5 seconds.

PRESS



Hold for
5 seconds

YOU SEE



(or 60°C)

6. Set temperature (optional).

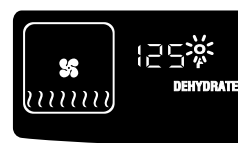
Do this step if you want to set a temperature (from 100°F [38°C] to 200°F [93°C]) other than 140°F (60°C).

NOTE: The 100°F setting will cause "RAISING BREAD" to be displayed. (See "Raising (proofing) bread" later in this section.)

PRESS



YOU SEE



(example shows
125°F [52°C]
dehydrating
temperature)

7. Start oven.

NOTES:

- If you want to change the dehydrating temperature after dehydrating has begun, repeat Steps 5, 6, and 7.
- The fan will be delayed for 1 minute to provide good ignition.

PRESS



YOU SEE



continued on next page



Using and Caring for Your Oven

8. When dehydrating is done, turn off oven.

PRESS



YOU SEE

(display will go blank)

Raising (proofing) bread (some models)

You can use your convection oven to proof bread.

First proofing: Place the dough in a lightly greased bowl and loosely cover with waxed paper coated with shortening.

1. Place the bowl on Rack 2.

Place the broiler pan on Rack 1 and fill with 2 cups (500 mL) of boiling water. Close the oven door.

2. Press and hold Baked Goods for 5 seconds.

NOTE: If you enter a different temperature, you will enter the Dehydrating mode.

PRESS



Hold for
5 seconds

YOU SEE



(or 38°C)

3. Start oven.

One long tone will sound when oven is preheated.

NOTE: Be sure to close the door.

Let dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may be faster and will vary depending upon the type and quantity of dough. Check dough after 20 to 25 minutes.

PRESS



YOU SEE



4. When proofing is done, remove bowl containing bread dough from the oven. Turn off the oven. Empty water from broiler pan.

PRESS



YOU SEE

(display will go blank)

Second proofing: Shape the dough and place in baking pan(s). Cover loosely with plastic wrap sprayed with cooking spray. Put the pans on Rack 2. Place the broiler pan on Rack 1 and fill with 2 cups (500 mL) of boiling water. Close the oven door. Follow

Steps 2 through 4 outlined in the “First proofing.” When proofing is done, remove bread dough and broiler pan containing water from the oven. Reset oven to preheat for baking bread. Before baking, remove plastic wrap from the bread dough.



Cleaning your oven and controls

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	• Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs. • Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF.
Control panel	Sponge and warm, soapy water OR Paper towel and spray glass cleaner	• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish. • Do not spray cleaner directly on panel. Apply cleaner to paper towel. NOTE: Make sure you have not turned the oven on when cleaning panel. If you have, press CANCEL/OFF.
Exterior surfaces (other than cooktop and control panel)	Sponge and warm, soapy water	• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Use nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas. • Do not use abrasive or harsh cleansers. They may damage the finish.
Broiler pan and grid (clean after each use)	Steel-wool pad and warm, soapy water	• Wash, rinse, and dry thoroughly. • Do not clean the pan and grid in the Self-Cleaning cycle.

continued on next page



Using and Caring for Your Oven

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Oven racks	Steel-wool pad and warm, soapy water OR The Self-Cleaning cycle	• Wash, rinse, and dry thoroughly. OR • Leave in oven during Self-Cleaning cycle. NOTE: Racks will permanently discolor and become harder to slide if left in oven during the Self-Cleaning cycle. Apply a small amount of vegetable oil to the side rungs to aid sliding.
Oven door glass	Paper towel and spray glass cleaner OR Warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad	• Make sure oven is cool. • Follow directions provided with the cleaner. • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly.
Oven cavity	Self-Cleaning cycle	• Wipe up food spills containing sugar as soon as possible after the oven cools down. (See the “Using the Self-Cleaning Cycle” section.)

Cleaning Stainless Steel Surfaces (door and drawer front on some models)

- Do not use steel wool or soap-filled scouring pads.
- Rub in the direction of the grain line to avoid marring the surface.
- Always wipe dry to avoid water marks.
- If commercial cleaners are used, follow label directions. If product contains chlorine (bleach), rinse thoroughly and dry with a soft, lint-free cloth. Chlorine is a corrosive substance.

	CLEANING AGENT	HOW TO USE
Routine cleaning and fingerprints	Liquid detergent soap and water, all-purpose cleaner	Wipe with damp cloth or sponge, then rinse with clean water and wipe dry.
Stubborn stains and baked-on residue	Mild abrasive cleanser or stainless steel cleaners	Rub in the direction of grain lines with a damp cloth or sponge and cleaner. Rinse thoroughly. Repeat if necessary.
Hard water spots	Vinegar	Swab or wipe with cloth. Rinse with water and dry.



Oven light(s)

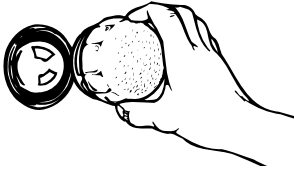
Your oven may have one or two standard oven lights on the back wall or two halogen lights on the sides. The oven light(s) will come on when you open the oven door. To turn light(s) on when oven door is closed, **press** OVEN LIGHT on control panel. **Press** pad again to turn off the light(s).

NOTES:

- The oven light(s) will not work during the Self-Cleaning cycle.
- Make sure oven is cool before replacing light bulb.

Replacing standard oven light(s) located on back wall:

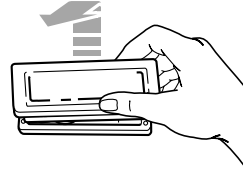
1. **Unplug** range or **disconnect** power.



2. **Turn** glass bulb cover counter-clockwise to remove.
3. **Remove** light bulb from socket. Replace light bulb with a 40-watt appliance bulb.
4. **Replace** bulb cover by screwing it in clockwise.
5. **Plug** in range or **reconnect** power.

Replacing halogen oven lights located on each side of oven:

1. **Unplug** range or **disconnect** power.



2. **Remove** glass light cover by grasping front edge of cover and pulling it away from side wall of oven.
3. **Remove** light bulb from socket. Replace with 12-volt, 5-watt maximum, halogen bulb available at most hardware stores.
4. **Replace** light cover by snapping cover back into oven wall.
5. **Plug** in range or **reconnect** power.

Using the Self-Cleaning Cycle

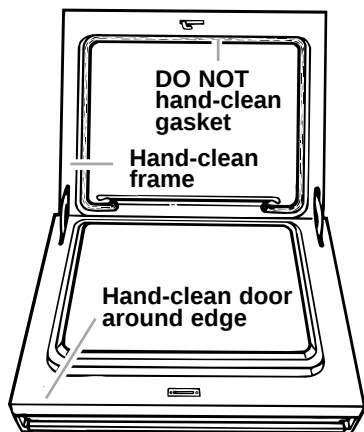


⚠ WARNING

Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.
Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.
Do not use commercial oven cleaners in your oven.
Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

Before you start



Before you start the Self-Cleaning cycle, make sure you:

NOTE: DO NOT clean, move, or bend the gasket. Poor cleaning, baking, and roasting may result.

- **Hand-clean the areas shown.** They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- **Do not let** water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- **Remove** the broiler pan and grid and anything else being stored in the oven.
- **Wipe out** any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- **Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible** after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining, etching, pitting, or faint white spots.

- **Remove** the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean racks in the Self-Cleaning cycle, but they will discolor and become harder to slide. If you clean racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the rack guides.
- **Heat and odors** are normal during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well-ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.

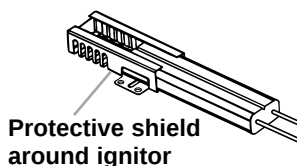
IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Move birds to another closed and well ventilated room.

NOTES:

- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **Do not block** the oven vent during the Self-Cleaning cycle. Air must move freely for best cleaning results.
- **Do not leave plastic** utensils on the cooktop. They may melt.
- **Remove any combustible items**, such as paper napkins, from the storage drawer. This includes utensils with plastic handles that can become overheated and melt.
- **Do not leave** any foil in oven during the Self-Cleaning cycle. Foil could burn or melt and damage the oven surface.
- **The oven light** will not work during the Self-Cleaning cycle.
- **The cooktop** will not work during the Self-Cleaning cycle on Canadian models.



- **Do not insert** any object into the opening of the protective shield that surrounds the ignitor. Also, do not clean this area. Doing either could result in product damage.
- **Do not use** your cooktop during the Self-Cleaning cycle. Using your cooktop will turn the cycle off.
- **Heating and cooling** of porcelain on steel may result in discoloration, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.



Before setting the controls

- **Make sure clock is set to correct time of day.**
- **Make sure the oven door is completely closed.**

Setting the controls

To start cleaning immediately:

1. Press CLEAN.

A 3½-hour Self-Cleaning cycle will be set. (The first 3 hours are for cleaning, the last 30 minutes are for cooling.)

PRESS



YOU SEE



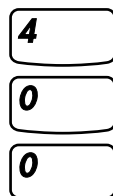
(stop time display shows time 3½ hours later than time of day – shown in start time display)

2. Set cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle other than 3½ hours, **press** the desired Number pads for the new time up to 4½ hours.

- **Use** 2½ hours for light soil.
- **Use** 3½ -4½ hours for moderate to heavy soil.

PRESS



YOU SEE



(example shows 4-hour cleaning cycle with stop time now 4 hours later than time of day)

3. Start oven.

NOTE: The door will lock right after you press START.

PRESS



YOU SEE



(for first 30 minutes)



(for remainder of cycle)

continued on next page



Using the Self-Cleaning Cycle

4. After the Self-Cleaning cycle ends:

YOU SEE



To delay cleaning start time:

1. Press CLEAN.

A 3½-hour Self-Cleaning cycle will be set. (The first 3 hours are for cleaning, the last 30 minutes are for cooling.)

PRESS



YOU SEE



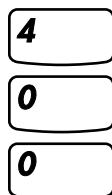
(stop time display shows time 3½ hours later than time of day – shown in start time display)

2. Set cleaning time (optional).

If you want a Self-Cleaning cycle other than 3½ hours, **press** the desired Number pads for the new time up to 4½ hours.

- Use 2½ hours for light soil.
- Use 3½ - 4½ hours for moderate to heavy soil.

PRESS



YOU SEE



(example shows 4-hour cleaning cycle with stop time now 4 hours later than time of day)

3. Press STOP TIME.

PRESS



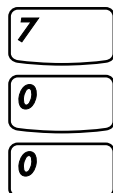
YOU SEE



4. Set Stop time.

Example for 7:00:

PRESS



YOU SEE



(display shows stop time of 7:00 and start time of 3:00 – stop time minus cleaning time)

5. Complete entry.

NOTE: The door will lock right after you press START.

PRESS



YOU SEE





When the start time is reached:

NOTE: After 30 minutes, the broil burner symbol will turn off and the bake burner symbol will turn on.

YOU SEE



6. After the self-cleaning cycle ends:

NOTE: If a function is requested while the door is locked, the timer will display "Too Hot". Wait until your door has unlocked to use your oven.

YOU SEE



To stop the self-cleaning cycle at any time:

PRESS



YOU SEE



("DOOR LOCKED" will appear if oven has not cooled down)

For best cleaning results

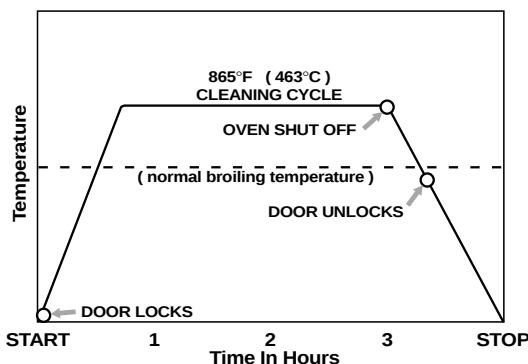
- **After the oven cools to room temperature**, wipe up any residue or ash with a damp cloth or sponge. If any spots remain, clean with a mildly abrasive cleanser or cleaning sponge.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **If the Self-Cleaning cycle does not get the oven as clean as you expected**, the cycle may not have been set long enough or you may not have prepared the oven properly. Set the Self-Cleaning cycle longer the next time and hand-clean areas noted in "Before you start" earlier in this section.

How the cycle works

The Self-Cleaning cycle uses very high heat to burn away soil and grease. During the cycle, the oven gets much hotter than it does for normal baking or broiling. This high heat breaks up the soil or grease and burns it away.

Your oven is preset for a 3½-hour Self-Cleaning cycle. However, you can adjust the cycle time to the amount of soil in your oven. You can set the cycle anywhere between 2½ and 4½ hours. (See "Setting the controls" earlier in this section.)

The graph at the right is representative of a normal, 3½-hour Self-Cleaning cycle. Note that the heating stops after 3 hours, but it takes longer for the oven to cool enough to unlock the door.



Troubleshooting

This section is designed to help you save the cost of a service call. It outlines possible problems, their causes, and actions you can take to solve each problem. If you still need assistance or service, call our Consumer Assistance Center (in the U.S.A., see page 64; in Canada, see page 65) for help or calling for service. Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase or installation date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Nothing will operate	The unit is not plugged in or wired into a live circuit with proper voltage.	Plug unit into a properly grounded outlet. Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	The unit is not properly connected to gas supply.	Contact a designated servicing outlet to reconnect range.
The oven will not operate	You have not set the electronic control correctly.	Refer to the section in this manual describing the function you are operating.
	You have programmed a delayed start time.	Wait for the start time to be reached or cancel and reset the controls.
Burner fails to light	The unit is not plugged in or wired into a live circuit or circuit with proper voltage.	Plug unit into a properly grounded outlet. Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See installation instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	The burner ports are clogged.	Clean with a straight pin. (See page 13.)
Burner flames are uneven	The burner ports are clogged.	Clean with a straight pin. (See page 13.) If this fails, call for service.
	The burner cap is not in position.	Make sure the burner cap is properly seated on the burner head.
Burner flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off.	The air/gas mixture is incorrect.	Follow instructions on page 14 "Adjusting the height of top burner flame." If this does not work, call service technician to check mixture.
Burner makes popping noises when on	The burner is wet from washing.	Let dry.



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Burners spark	It is normal for all four burners to spark when a burner is turned on, but has not yet ignited. Continuous sparking may be caused when: —A spillover has wet ignition switch contacts. —There is a faulty spark module. —The wall outlet wiring is incorrect.	No action is needed. Burner operation is not affected and the sparking should end when the knob is moved from LITE. Turn on one or two burners or disconnect electrical supply to let switch dry out. Contact service technician to replace module. Contact a qualified electrician to correct wiring, if needed.
Cooling fan runs during BAKE , BROIL, or CLEAN	It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the electronic control.	
The convection fan does not run all the time	It is normal for the convection fan to cycle on and off during the CONVECTION BROIL mode. The timer display shows the fan running continuously.	No action is needed.
The control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
The Self-Cleaning cycle will not operate	You have programmed a delayed start time. The cooling fan is not running. If fan is running, you can hear it.	Wait for the start time to be reached, or cancel and reset the control. Call a service technician to repair.
Odor from oven	Heating of insulation.	Odors are normal when the range is new. The odors will disappear as the oven is used.
Moisture in door glass	It is normal for moisture to appear in the door glass as the oven heats up.	This moisture will evaporate during oven usage.

continued on next page



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Cookware is not level on the range (Check to see if liquids are level in cookware.)	Range is not level	Level range. (See Installation Instructions.)
	Cookware does not have flat bottom.	Use cookware with flat bottoms.
Excessive heat on cooktop in areas around cookware	Cookware is not the correct size for the surface cooking area.	Choose cookware the same size or slightly larger than the burner.
Baking results are not what you expected	Oven temperature is too low or too high.	Adjust the oven temperature control. (See "Adjusting the oven temperature" section.)
Slow baking or roasting	Food not left in oven long enough.	Increase baking or roasting time.
	Oven temperature not high enough.	Increase oven temperature 25° F (14°C).
	Oven not preheated before baking.	Preheat oven to selected temperature before placing food in when preheating is recommended.
	Bakeware is not correct size.	Choose bakeware that will allow 2 inches (5 cm) of air space around all sides.
	Opening oven door while food is baking or roasting.	Open door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe. "Oven peeking" can make cooking times longer.
Baked items too brown on bottom	Oven not preheated to selected temperature.	Preheat oven to selected temperature before placing food in oven.
	Bakeware is not correct size	Choose bakeware that will allow 2 inches (5 cm) of air space around all sides.
	Oven rack is set too low. Oven temperature set too high.	Position rack higher in oven. Decrease oven temperature 15° to 25°F (8° to 14°C)
Unevenly baked items	Range is not level.	Level the range.
	Food improperly placed in oven.	Make in center of oven with 2 inches (5 cm) of space around each pan.
	Batter not level in pan.	Make sure batter is leveled in pan before placing in oven.

(continued on next page)



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Crust edge browns before pie is done	Filling requires more baking time than crust	Shield edge with foil.
The display is showing "PF"	There has been a power failure.	Reset the clock. (See page 25.)
A letter followed by the number shows on the display (for example "E3", "F1")		Press CANCEL/OFF. If the code does not disappear, call for service. (See "Requesting Assistance or Service" on pages 64-65.)
The display is showing "F5" and "E3"	The power cord is not properly grounded.	Make sure the power cord is plugged into a mating 3-prong ground type outlet. If the "F5" and "E3" code appears again, call a qualified electrician to verify that the outlet is properly grounded. See Installation Instructions.
The display is showing "CF"	The oven is in the "Convect full meal" mode.	Refer to section "Using Convect Full Meal".
The key pads do not operate	Pads not touched long enough, or not enough time between each pad pressed. The Control Lock has been set. The Sabbath mode has been set. ("SAb" appears on the display. The range is not properly grounded.	Hold down the pad a short time, and allow a short time between each pad entry. Turn off the Control Lock by opening the oven door, pressing and holding the Control Lock pad (Number Pad 3) for 5 seconds. (See "Using the control lock" on page 21.) Turn off the Sabbath mode by opening the oven door, waiting up to 15 seconds, and pressing and holding Number Pad 6 for 5 seconds. Call an electrician to make sure the outlet is well grounded. If it is well grounded, and the key pads still do not operate, call a service technician.

If none of these items was causing your problem, see "Requesting Assistance or Service" on page 64 or 65.

Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting Guide" section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow these instructions.

If you need assistance or service in the U.S.A.:

Call the KitchenAid Consumer



Assistance Center toll free: 1-800-422-1230. Our consultants are available to assist you.

When calling:

Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will help us to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.

- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to service companies and repair parts distributors.

KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory specified parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build

every new KITCHENAID® appliance. To locate factory specified replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest designated service center.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.



If you need assistance or service in Canada:

Call the KitchenAid Consumer



Assistance Center toll free:
8:30 a.m. - 6 p.m. (EST) at
1-800-461-5681. Our consult-
ants are available to assist
you.

When calling:

Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will help us to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.

- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (French speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, service companies, and repair parts distributors.

KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

If you need service:

Contact Inglis Limited Appliance Service from anywhere in Canada at **1-800-807-6777**.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory specified parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build

every new KITCHENAID® appliance. To locate factory specified replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest designated service center.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

Consumer Relations Department
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KitchenAid®

Gas Range

Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE-YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated servicing company.	A. Service calls to: 1. Correct the installation of the range. 2. Instruct you how to use the range. 3. Replace house fuses or correct house wiring. 4. Correct house plumbing. B. Repairs when range is used in other than normal home use. C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, or installation not in accordance with local electrical or plumbing codes. D. Any labor costs during the limited warranties. E. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. F. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. G. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance. H. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
SECOND-THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship. Replacement parts for solid state touch control system to correct defects in materials or workmanship.	
SECOND-THROUGH TENTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.	

11/98

KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the United States and Canada, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized KitchenAid dealer.

If you need service, first see the "Requesting Assistance or Service" section of this book. After checking "Requesting Assistance or Service," additional help can be found by calling our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230**, from anywhere in the U.S. For service in Canada, call **1-800-807-6777**.

Guide d'utilisation et d'entretien



À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR :
LAISSER CE GUIDE D'UTILISATION À
L'UTILISATEUR.

À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR :
LIRE LE PRÉSENT GUIDE ET LE
GARDER POUR RÉFÉRENCE
ULTÉRIEURE.

KitchenAid*
UNE QUALITÉ HORS PAIR.*

Note à l'intention de l'utilisateur	2
Sécurité de la cuisinière	3
Pièces et caractéristiques	5
Utilisation et entretien de la table de cuisson	9
Utilisation des brûleurs	9
Choix des ustensiles de cuisine	11
Caractéristiques des matériaux	
des ustensiles de cuisson	12
Entretien de la table de cuisson	13
Surface en vitrocéramique	15
Nettoyage de la table de cuisson	17
Utilisation et entretien du four	18
Utilisation du tableau de commandes	
du four électronique	18
Réglage de l'horloge	24
Utilisation de la minuterie	25
Réglages du four	27
Conseils pour la cuisson	28
Cuisson au four avec ou sans convection	31
Cuisson au gril	33
Cuisson au gril par convection	36
Rôtissage par convection	38
Réglage de la température du four	39
Utilisation de la sonde thermométrique	41
Utilisation du programme "Convect Full Meal"	43
Utilisation du programme de conversion	
EASY CONVECT*	46
Cuisson commandée par la minuterie	48
Déshydratation	52
Levée de la pâte à pain	54
Nettoyage du four et des boutons de commande	56
Lampe(s) du four	58
Utilisation du programme d'autonettoyage	59
Avant la mise en marche	59
Avant le réglage des commandes	60
Réglage des commandes	60
Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage	63
Fonctionnement du programme	63
Guide de diagnostic	64
Demande d'assistance ou de service	68
Garantie	72

Pour assistance ou service aux États-Unis,
communiquer avec le Centre de service
à la clientèle au :

1-800-422-1230

Pour assistance ou service au Canada,
se reporter à la page 69.

Cuisinières autoportantes et encastrées à gaz
KITCHENAID*

Models: KGRT607 KGST307 KGRT600 KGST300
YKGR607 YKGST307

9753620FA

www.kitchenaid.com

Note à l'intention de l'utilisateur

Merci d'avoir acheté un appareil électroménager KITCHENAID!*

KITCHENAID* construit les meilleurs accessoires pour la pièce la plus importante de votre domicile. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point un guide d'utilisation et d'entretien. Il contient des renseignements appréciables qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement. Veuillez aussi remplir et poster la carte ci-incluse d'enregistrement du produit.

Veuillez noter ici l'information concernant votre appareil.

Chaque fois que vous contactez notre Centre d'assistance aux consommateurs au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez nous communiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique (voir l'emplacement sur le schéma).

Veuillez aussi inscrire les renseignements concernant l'achat.

REMARQUE : Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble en lieu sûr pour consultation ultérieure.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat/installation _____

**Nom du constructeur/
marchand** _____

Adresse _____

Téléphone _____

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

Sécurité de la cuisinière

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 susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

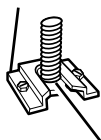
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.
- Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.

suite à la page suivante



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- **Installation appropriée –** La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, au *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70*. S'assurer que l'installation et la mise à la terre sont effectuées par un technicien qualifié.

- Cette cuisinière est équipée d'une fiche à trois broches avec liaison à la terre pour assurer la protection contre les risques de chocs électriques et doit être branchée directement dans une prise avec liaison adéquate à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à l'appareil.
- Ne jamais utiliser la cuisinière comme source de chauffage ou de réchauffage d'une pièce.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que monter debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- **Entretien –** Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- **Rangement dans ou sur la cuisinière –** Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

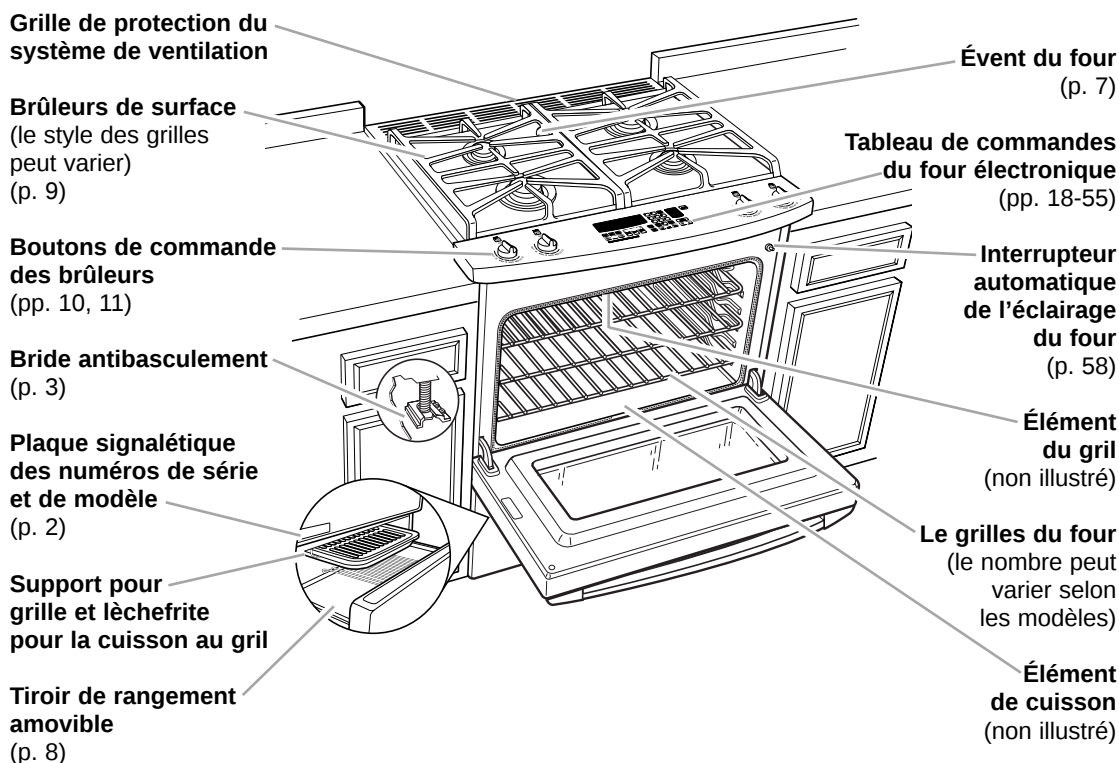
Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Enlever la lèchefrite et le plat à cuisson au gril et tout autre ustensile. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

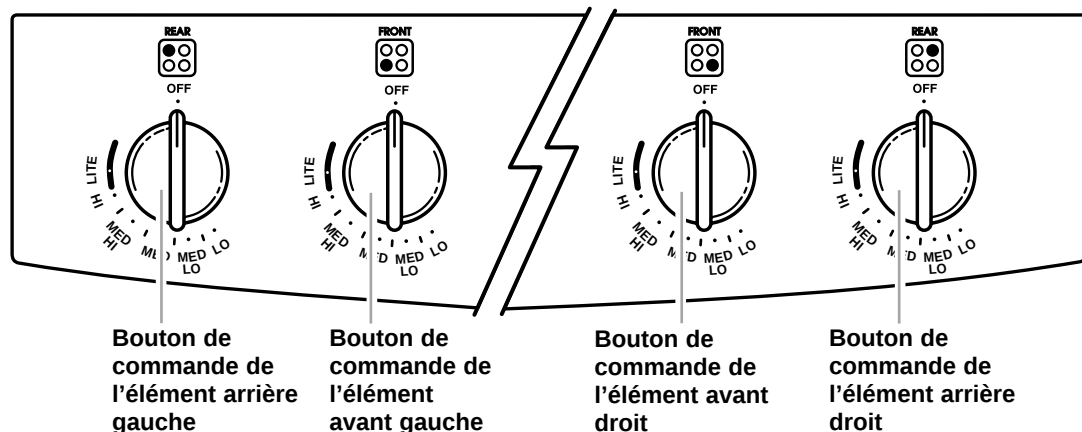
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pièces et caractéristiques

Emplacements des caractéristiques (Modèles encastrés)



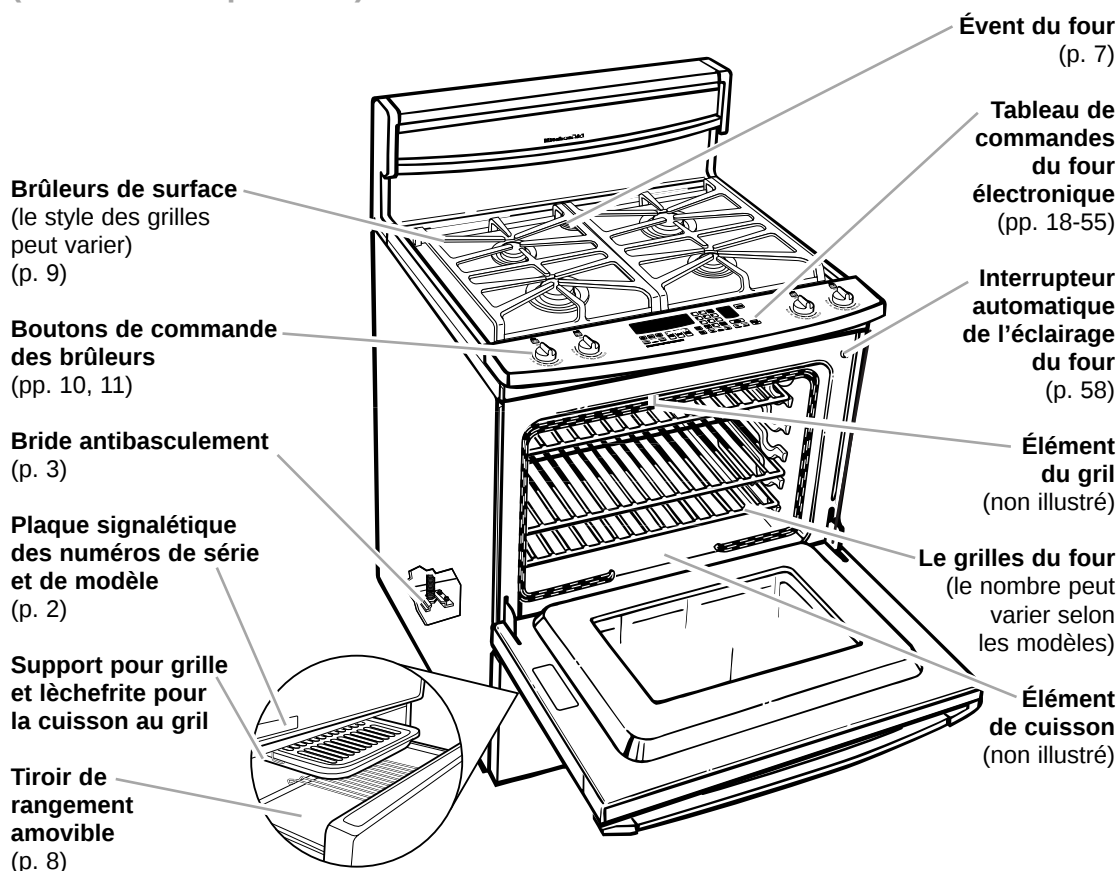
Boutons de commande des brûleurs



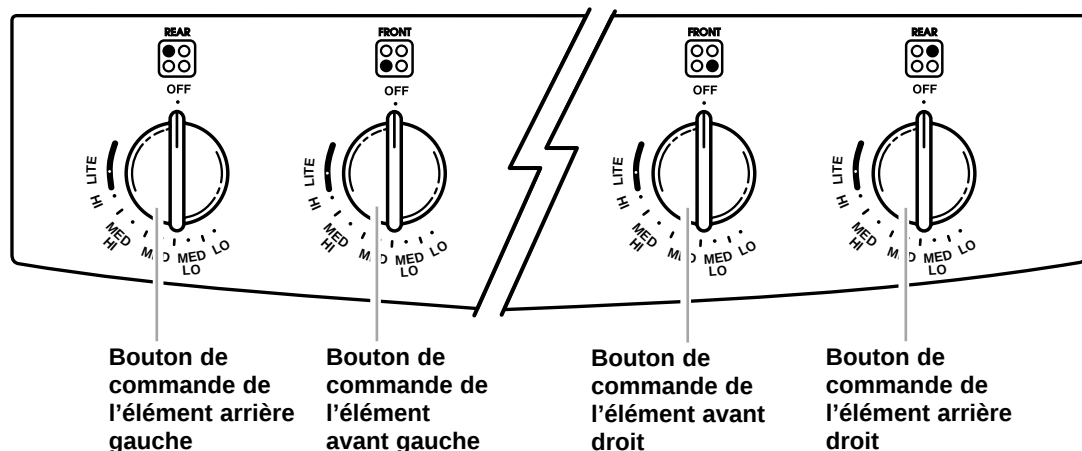


Emplacements des caractéristiques

(Modèles autoportants)



Boutons de commande des brûleurs





L'évent du four

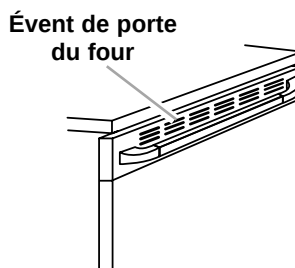
L'air chaud et l'humidité s'échappent du four par l'intermédiaire d'un évent situé à l'arrière-centre de la table de cuisson. L'évent permet à l'air de circuler convenablement. S'assurer que rien ne bloque l'évent pour éviter de médiocres résultats de cuisson ou de rôtissage.

REMARQUE : Ne jamais ranger d'objets de plastique, de papier ou tout autre objet fondant ou inflammable près de l'évent et des brûleurs.



Évent de la porte du four

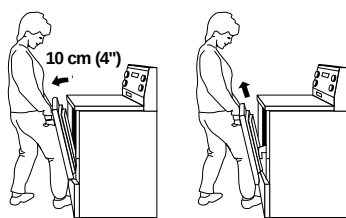
L'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper de l'évent de la porte du four au cours de certaines activités du four. Une condensation peut parfois être observée. Ceci n'affecte pas la cuisson, et la condensation s'évaporerait.



La porte du four

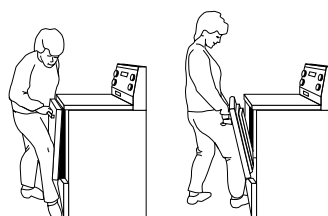
Enlèvement de la porte du four :

1. Ouvrir la porte à la position Broil Stop (pour la cuisson au gril) (ouverture environ de 10 cm [4 po]).
2. Soulever légèrement la porte et la lever vers l'arrière jusqu'à ce que les charnières sortent de leur position d'enclenchement.
3. Appuyer sur la porte et la sortir tout droit pour l'enlever complètement.



Réinstallation de la porte du four :

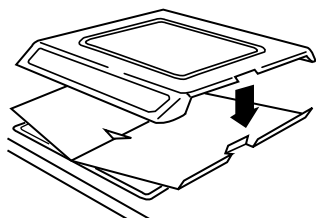
1. En tenant la porte par la poignée, placer le sommet de la porte sous le rebord de la table de cuisson et utiliser votre jambe pour appuyer afin de glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
2. Ouvrir la porte à la position pour cuisson au gril ou légèrement plus.
3. En utilisant le côté de votre jambe, appuyer sur la base du devant de la porte. Soulever légèrement la porte tout en la poussant, jusqu'à ce que les charnières soient complètement enclenchées.





Positionnement du couvercle émaillé sur le brûleur de cuisson

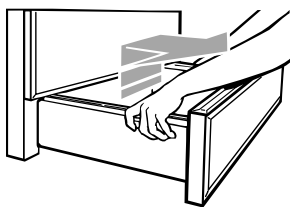
Pour positionner le couvercle émaillé sur l'écran du brûleur de cuisson, les deux guides sur le couvercle doivent être placés au-dessus des fentes sur l'écran. La position est importante pour maintenir une température uniforme dans le four.



Le tiroir de remisage

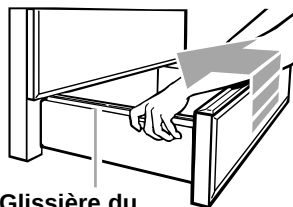
On peut enlever le tiroir de remisage pour faciliter les opérations de nettoyage sous la cuisinière, et pour contrôler l'installation de la bride antibasculement. **Manipuler le tiroir avec soin.**

Retrait du tiroir de remisage :



1. **Avant** d'enlever le tiroir, **retirer** du tiroir tous les ustensiles qu'il contient. **Utiliser** la zone en retrait sur le bord supérieur du tiroir pour tirer le tiroir en ligne droite jusqu'à la première butée. **Soulever** l'avant et **tirer** jusqu'à la seconde butée.
2. **Soulever** légèrement l'arrière et **faire glisser** le tiroir pour l'extraire complètement.

Réinstallation du tiroir de remisage :



Glissière du tiroir

1. **Insérer** les extrémités des glissières du tiroir dans les guides, aux deux côtés de l'ouverture.
2. **Soulever** l'avant du tiroir et **appuyer** jusqu'à ce que les butées métalliques des glissières du tiroir passent par-dessus les butées blanches situées sur les guides. **Soulever** de nouveau l'avant du tiroir pour **passer** par-dessus les deuxièmes butées, et **glisser** le tiroir pour le fermer complètement.

Utilisation et entretien de la table de cuisson

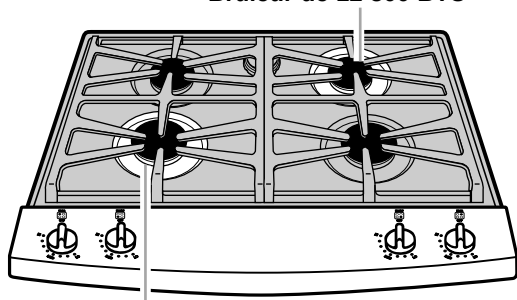
Utilisation des brûleurs

La table de cuisson est équipée de brûleurs à gaz. Les brûleurs scellés diffusent la chaleur uniformément d'un côté à l'autre du récipient et permettent un réglage illimité.

IMPORTANT : La table de cuisson est réglée à l'usine pour l'utilisation de gaz naturel. Pour utiliser du gaz propane, un équipement de conversion au gaz propane est compris avec la cuisinière. Se référer à la section correspondante des directives d'installation pour obtenir des détails sur cette conversion.

Quand utiliser le brûleur arrière droit et le brûleur avant gauche :

Brûleur de 12 500 BTU

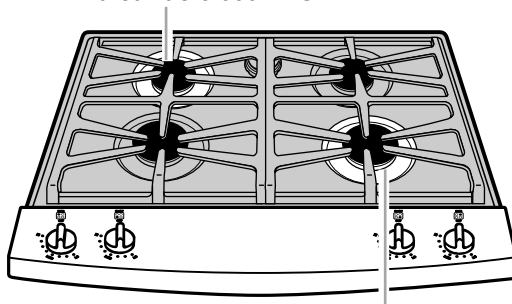


Brûleur de 14 000 BTU

Utiliser ces brûleurs pour cuire de grandes quantités de nourritures, faire de la grande friture ou cuire des aliments dans des récipients de grande taille.

Quand utiliser le brûleur arrière gauche et le brûleur avant droit :

Brûleur de 6 000 BTU



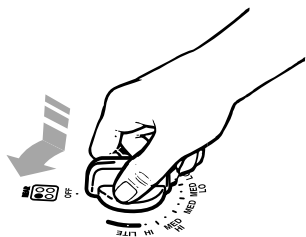
Brûleur de 6 000 BTU

Utiliser ces brûleurs pour faire mijoter ou pour cuire de petites quantités de nourriture ou encore pour l'utilisation de petits récipients.



Utilisation et entretien de la table de cuisson

Utilisation des brûleurs :



Boutons de commande

1. **Saisir le bouton de commande.**
2. **Presser vers le bas et régler à LITE** (allumage). L'allumeur électrique allume le gaz qui entre dans le brûleur. Lorsqu'un bruit sec se fait entendre, cela signifie que les allumeurs fonctionnent. Le gaz circule jusqu'à ce que le bouton de commande soit réglé à OFF (fermé).
3. **Lorsque le brûleur est allumé, régler le bouton pour obtenir la flamme désirée.** (Se référer à "Réglage de la chaleur des brûleurs" présenté plus loin dans cette section.) Les boutons peuvent être réglés à n'importe lequel des niveaux indiqués. L'allumeur s'éteint et le bruit sec s'interrompt lorsque le brûleur s'allume (LITE).

REMARQUES :

- Il est normal que **les allumeurs** fassent un bruit sec à plusieurs reprises avant que le brûleur ne s'allume.
- **Les quatre allumeurs** produisent une étincelle à la fois, sans égard au brûleur utilisé.
- **Vérifier visuellement** que le brûleur soit bien allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, porter attention au bruit sec. S'il ne se fait pas entendre, **ÉTEINDRE LE BRÛLEUR**. Vérifier que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise murale. Vérifier s'il y a un disjoncteur enclenché ou un fusible grillé.

S'assurer que le bouton de commande soit complètement enfoncé sur la tige. **Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, contacter le centre de service agréé le plus près.**

Une mise à la terre et une polarité adéquates sont nécessaires pour obtenir un fonctionnement convenable du dispositif d'allumage électrique. Si la prise murale n'offre pas la polarité adéquate, l'allumeur deviendra mis à la terre et fera un bruit sec de temps à autre, même lorsque le brûleur fonctionne. Un électricien qualifié devrait vérifier si la prise murale est branchée avec la polarité correcte.

⚠ AVERTISSEMENT



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.

Réglage de la chaleur des brûleurs

Utiliser le niveau de chaleur adéquat (se référer au tableau présenté plus bas). Un réglage de chaleur trop élevé peut entraîner différents problèmes :

- **Carboniser** le bacon et le faire friser.
- **Rendre** les œufs durs et croustillants sur les bords.
- **Durcir** le foie, le poisson et les fruits de mer.
- **Roussir** les sauces délicates et les crèmes cuites.
- **Provoquer** un débordement.

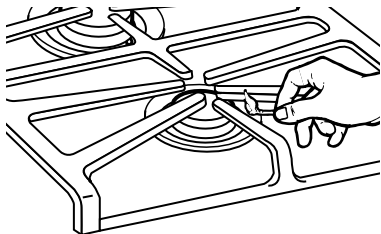
Tant qu'un certain niveau de familiarité avec les réglages n'est pas atteint, utiliser le tableau ci-dessous comme guide.

DEGRÉ	USAGE RECOMMANDÉ
HI	• Pour commencer la cuisson. • Pour amener les liquides à ébullition.
Entre MED et HI	• Pour bouillir rapidement. • Pour brunir rapidement ou saisir la viande.
MED	• Pour bouillir lentement. • Pour frire la volaille et les viandes.
Entre MED et LO	• Pour faire des puddings ou des sauces. • Pour cuire en ragoût ou à la vapeur.
LO	• Pour faire mijoter. • Pour garder les aliments chauds. • Pour faire fondre le chocolat et le beurre.

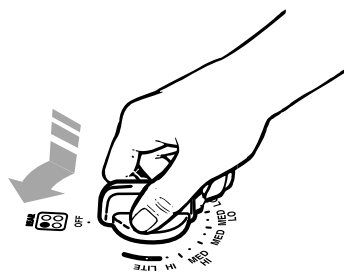


En cas de panne de courant prolongée

Le brûleur peut être allumé manuellement.



1. **Tenir** une allumette enflammée à proximité du brûleur et **réglér** le bouton de commande en position HI (élevée).



2. Une fois le brûleur allumé, régler à la position désirée.

REMARQUE : Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance. Ne pas laisser un brûleur allumé sans ustensile sur la grille. Le fini de la grille peut être endommagé.

Choix des ustensiles de cuisine

Préparation de conserves

Le grand diamètre de la plupart des bains-marie et autoclaves combiné au réglage de températures élevées pour des périodes prolongées peut endommager la table de cuisson.

Afin de protéger votre cuisinière :

- Centrer l'autoclave sur la surface du brûleur. Il ne devrait pas dépasser l'extérieur de la surface du brûleur de plus de 2,54 cm (1 po).
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson à la fois.
- Commencer avec de l'eau chaude, couvrir et porter à ébullition; réduire ensuite la chaleur pour maintenir l'ébullition ou les niveaux de pression requis dans un autoclave.
- Se reporter au manuel de l'autoclave pour des instructions précises.

- Pour obtenir des informations récentes sur la préparation de conserves, contacter le bureau local du ministère de l'Agriculture ou les fabricants de produits de mise en conserve. En Canada, contacter l'Agriculture Canada.

Savoir choisir les ustensiles de cuisine appropriés fait la différence

- Les ustensiles devraient avoir un fond plat, des rebords droits et un couvercle bien ajusté.
- Choisir des ustensiles à parois moyennement épaisses ou très épaisses.
- Le type de matériau (métal ou verre) influence la vitesse et l'uniformité de la cuisson.
- Avant d'utiliser des ustensiles de verre ou de céramique, s'assurer qu'ils puissent être utilisés sur une surface de cuisson.
- Pour éviter un renversement, s'assurer que les casseroles et les ustensiles sont centrés sur les grilles de la surface de cuisson.



Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la vitesse de transfert de chaleur de la table de cuisson au matériau de l'ustensile et comment la chaleur se répand également sur le fond de l'ustensile. Choisir des ustensiles de cuisson qui fournissent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium	• Chauffe rapidement et également. • S'utilise pour tous les genres de cuisson. • Une épaisseur moyenne ou épaisse convient le mieux pour la plupart des aliments. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir une chaleur égale.
Fonte	• Chauffe lentement et également. • Bon pour le brunissement et la friture. • Maintient la chaleur pour une cuisson lente. • Peut être émaillé en porcelaine.
Céramique ou vitrocéramique	• Chauffe lentement et inégalement. • S'utilise pour les réglages bas à moyen. • Suivre les instructions du fabricant.
Cuivre	• Chauffe très rapidement et également. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal.
Marmite en terre cuite	• Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandé par le fabricant. • Utilise des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	• Voir fonte et acier inoxydable.
Acier inoxydable	• Chauffe rapidement mais inégalement. • Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal. • Peut être émaillé en porcelaine.



Entretien de la table de cuisson

La table de cuisson est conçue pour faciliter son entretien. L'essentiel du nettoyage peut être effectué à l'aide d'articles de nettoyage courants. Nettoyer la table de cuisson dès qu'elle est salie permet de garder son aspect et son fonctionnement d'appareils neufs.

REMARQUES :

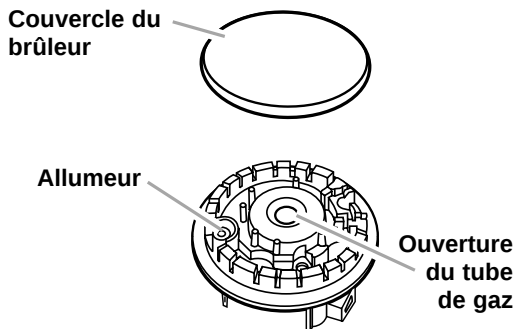
- **Avant de commencer le nettoyage**, s'assurer que les boutons de commande soient en position d'arrêt et que la table de cuisson ne soit pas chaude.
- **Ne pas obstruer** le flux d'air aux fins de combustion et de ventilation.
- **Si les boutons sont retirés** lors du nettoyage, prendre soin de ne pas renverser de liquide dans les obturations de contrôle.
- **Éviter** la formation de moisissure dans la zone des boutons de contrôle. La moisissure peut empêcher les interrupteurs d'allumage de fonctionner.

Brûleurs de surface

- **Les couvercles des brûleurs** devraient être retirés et nettoyés périodiquement. Toujours nettoyer les couvercles des brûleurs après un renversement. Des couvercles de brûleurs propres évitent des problèmes d'allumage et une instabilité de la flamme.
- **Pour obtenir un flux de gaz** et un allumage adéquats, ÉVITER QUE LES LIQUIDES RENVERSÉS, LA NOURRITURE, LES AGENTS NETTOYANTS OU TOUTE AUTRE SUBSTANCE NE PÉNÈTRENT DANS L'OUVERTURE DU TUBE À GAZ.
- **De temps à autre, vérifier** la flamme des brûleurs pour qu'elle présente la taille et la forme illustrée plus loin dans cette section. Une flamme correcte a une couleur bleue. Si la flamme saute des orifices des brûleurs, si elle est jaune ou si elle est bruyante lorsqu'on l'éteint, elle peut nécessiter un nettoyage.

REMARQUE : Pour vérifier la taille et la forme de la flamme du brûleur du four, se référer aux directives d'installations.

Pour nettoyer les brûleurs et leurs couvercles :



1. **Retirer** le couvercle du brûleur de sa base en tirant vers le haut.
2. **Nettoyer** le couvercle du brûleur avec une eau savonneuse tiède et une éponge. Pour les tâches tenaces, nettoyer avec un tampon à récurer légèrement abrasif et un détergent en poudre. Bien essuyer. Ne pas nettoyer le couvercle du brûleur au lave-vaisselle.
3. **Si l'ouverture du tube de gaz** ou l'orifice, situé dans l'ouverture, sont sales ou encrassés, **utiliser** un coton-tige ou un linge doux pour les nettoyer.
4. **Si les orifices du brûleur sont encrassés**, nettoyer à l'aide d'une épingle droite. **Ne pas élargir ou tordre l'orifice du brûleur. Ne rien laisser dans les orifices.**
5. **Après avoir nettoyé** l'ouverture du tube à gaz et les orifices du brûleur, **remettre** le couvercle du brûleur en place. **Pour remplacer le couvercle, s'assurer** qu'il est correctement aligné et d'aplomb.
6. **Vérifier** que l'allumage du brûleur s'effectue correctement après le nettoyage.

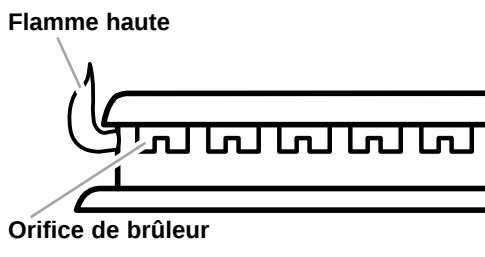
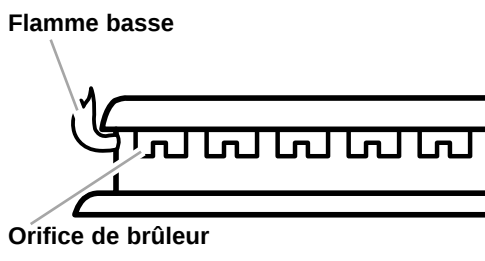
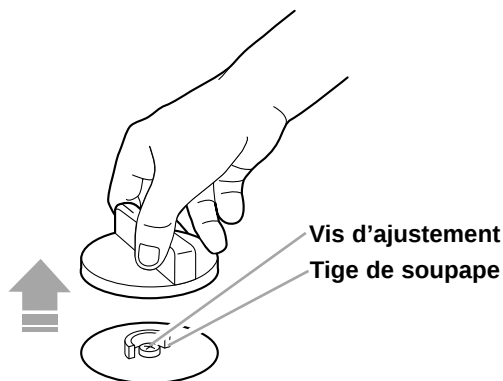


Ajustement de la hauteur des flammes des brûleurs de surface

La flamme du brûleur, lorsqu'elle est réglée à LO (basse), devrait être constante et avoir une hauteur de 6 mm ($\frac{1}{4}$ de pouce). Elle peut être ajustée en utilisant la vis d'ajustement située au centre de la tige de soupape. La tige de la soupape est située directement sous le bouton de commande.

Suivre les directives suivantes pour ajuster la hauteur de la flamme :

1. **Mettre** le bouton de commande en position LO (basse).
2. **Retirer** le bouton de commande. (S'il n'y a pas de vis d'ajustement sous le bouton, c'est que la hauteur de la flamme n'est pas ajustable.)
3. **Tenir** la tige de la soupape avec des pinces. La vis d'ajustement est située au centre de la tige de la soupape. Utiliser un petit tournevis à tête plate pour tourner la vis jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur adéquate.
4. **Remettre** le bouton de commande en place.
5. **Vérifier** la hauteur de la flamme à chacune des positions en faisant passer le bouton de LO (basse) à HI (haute).





Surface en vitrocéramique

Cette table de cuisson est conçue pour un entretien facile. Toutefois, le soin de la surface en vitrocéramique est différent des surfaces standard en porcelaine ou en verre. Les aliments renversés directement sur la table de cuisson ne subissent pas une carbonisation. Vous devez maintenir la surface exempte de poussière et de saleté avant le chauffage.

La surface a été polie d'avance à l'usine pour améliorer la protection et rendre le nettoyage plus facile. La crème à polir pour table de cuisson comprise avec votre cuisinière, des essuie-tout en papier ou une éponge, et une lame de rasoir montée dans un grattoir, sont tout ce qu'il vous faut pour nettoyer la table de cuisson. Pour des méthodes appropriées de nettoyage, veuillez voir "Conseils de nettoyage" plus loin dans cette section.

Observer ces instructions chaque fois que vous utilisez votre table de cuisson. Cette mesure vous assurera d'obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson et préservera aussi cette apparence uniquement élégante.

REMARQUE : Laissez refroidir la surface avant le nettoyage.

Pour éviter d'endommager la surface, suivre ces instructions :

- **Enlever** les renversements de sucre et les souillures de la table de cuisson pendant que la surface est encore humide pour éviter les piqûres à la surface.
- **Ne pas utiliser** de laines d'acier, tampons de nettoyage en plastique, nettoyeurs en poudre abrasifs, agents de blanchiment au chlore, décapants de rouille, ammoniac ou produits de nettoyage pour vitres avec ammoniac. Ces produits pourraient endommager la surface de la table de cuisson.



Utilisation et entretien de la table de cuisson

Conseils de nettoyage

Articles à employer :

- **Crème de polissage pour table de cuisson** comprise avec votre table de cuisson, avec un essuie-tout en papier ou une éponge propre et humide. Cette crème a été mise au point spécialement pour le nettoyage et la protection de la table de cuisson. Lors de l'utilisation de cette crème, suivre les instructions sur le contenant.
- **Grattoir avec lame de rasoir** - Utiliser cet article pour enlever les souillures cuites sur la table de cuisson en vitrocéramique. Pour éviter les égratignures, garder la lame de rasoir à plat autant que possible sur la table de cuisson. **Garder les lames de rasoir hors de la portée des enfants.** (Non incluses avec la cuisinière.)
- **Ne pas utiliser** de laine d'acier, tampon de récurage en plastique, poudre à récurer abrasive, produit de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre avec ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la surface de la table de cuisson.

Étapes de nettoyage à suivre :

1. **La plupart des renversements** peuvent être facilement essuyés à l'aide d'un essuie-tout en papier ou une éponge propre et humide dès que le témoin indicateur illuminé s'éteint.
2. **Pour les renversements tenaces**, frotter les souillures cuites avec un essuie-tout en papier et de la crème de polissage. Si certaines souillures demeurent, laisser de la crème sur la zone à traiter, et exécuter l'étape 3.
3. **Gratter prudemment** les zones souillées à l'aide d'un grattoir avec lame de rasoir.
4. **Terminer le polissage** en entier de la table de cuisson avec la crème de polissage et un essuie-tout en papier.

Pour commander la crème à polir pour table de cuisson (N° de pièce 3184477) ou le grattoir avec lame de rasoir (N° de pièce 3183488), composer le **1-800-422-1230** (au Canada, **1-800-461-5681**) et suivre les instructions et messages téléphoniques que vous entendez.

REMARQUE : Pour éviter des marques ou des taches, on doit toujours essuyer et faire sécher parfaitement la table de cuisson complètement après l'utilisation d'un produit de nettoyage.

Comment garder la surface de cuisson comme neuve :

S'IL Y A	QUOI FAIRE
Renversement de matières et souillures sucrées (comme confitures et sirops à confiserie)	Pour empêcher la détérioration de la table de cuisson, enlever le produit en essuyant avec un essuie-tout en papier, ou nettoyer avec une éponge humide et propre alors que la surface de vitrocéramique est encore tiède. Enlever le produit renversé aussitôt que possible après le renversement.
Souillures cuites	Frotter la souillure en utilisant un essuie-tout en papier et la crème de polissage ou un nettoyeur non abrasif sur la souillure. Appliquer de nouveau la crème sur les taches tenaces. Tenir le grattoir avec rasoir aussi plat sur la surface que possible, et gratter les taches. Polir la table de cuisson en entier avec la crème et l'essuie-tout en papier. Rincer et essuyer. Garder les lames de rasoir hors de la portée des enfants.
Taches et rayures sombres, et changement de couleur	Utiliser la crème de polissage pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif avec un essuie-tout en papier ou une éponge humide.
Marques métalliques (laissées par des ustensiles de cuivre ou d'aluminium)	Utiliser la crème de polissage pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif avec un essuie-tout en papier ou une éponge humide, avant de faire chauffer de nouveau la table de cuisson. Si on fait chauffer de nouveau un élément de la table de cuisson avant de la nettoyer, les marques métalliques peuvent se fixer d'une manière permanente.
Petites éraflures et abrasions	Les éraflures et abrasions n'affectent pas la cuisson. Au cours du temps, elles deviendront moins visibles sous les effets des nettoyages. Pour éviter l'apparition des éraflures et abrasions, utiliser régulièrement la crème de polissage pour table de cuisson.



Nettoyage de la table de cuisson



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

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

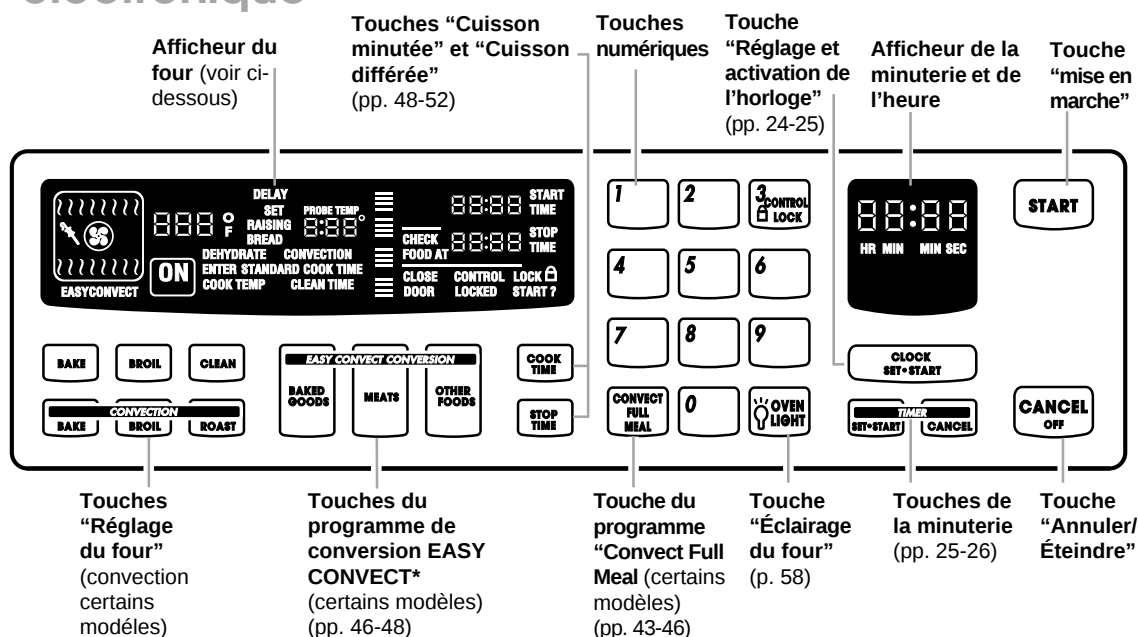
PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
Boutons de commande	Une éponge et de l'eau tiède savonneuse	• Tourner les boutons en position OFF (arrêt) et retirer en ligne droite du panneau de contrôle. • Laver, rincer et sécher complètement. Ne pas tremper. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou de détergent abrasif. Ils peuvent endommager le fini des boutons. • Remettre les boutons en place. S'assurer qu'ils soient tous en position OFF (arrêt).
Surface en vitro-céramique	Une éponge et de l'eau tiède savonneuse	• Se référer à la section "Surface en vitrocéramique" pour les instructions de nettoyage.
Les grilles et les couvercles de la surface de cuisson[†]	De l'eau tiède savonneuse et un tampon à récurer légèrement abrasif et/ou un détergent en poudre	• Nettoyer aussitôt qu'ils sont sales. Attendre qu'ils soient suffisamment refroidis pour les manipuler. • Nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer légèrement abrasif et de l'eau tiède savonneuse. • Pour les taches tenaces, nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer et/ou d'un détergent en poudre et de l'eau. Répéter les étapes du nettoyage au besoin. • Ne pas mettre dans le four durant le programme d'autonettoyage. • Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Brûleurs		• Se référer à la section "Entretien de la table de cuisson" pour les instructions de nettoyage.

[†] Lorsque la table de cuisson est refroidie, nettoyer tous les aliments qui ont été renversés. Les renversements d'aliments acides tels que le vinaigre et les tomates peuvent affecter le fini. À cause de l'exposition directe aux hautes températures, les grilles perdront graduellement leur apparence luisante. Ceci est normal.

Utilisation et entretien du four

On décrit étape par étape dans cette section comment utiliser toutes les fonctions du four contrôlées par les commandes électroniques. L'observation minutieuse de ces instructions de même que les conseils de cuisson et les renseignements de nettoyage aideront à utiliser cette cuisinière avec succès.

Utilisation du tableau de commande du four électronique



Afficheur du four et de l'horloge

- **Lors du branchement de la cuisinière**, un signal sonore se fait entendre. L'afficheur s'allume en entier pendant quelques secondes, puis affiche la dernière heure programmée ainsi que le message "PF" (panne de courant). Il est possible qu'après avoir réglé l'horloge (consulter la section "Réglage de l'horloge" présentée plus loin dans cette section), le message "PF" apparaisse toujours sur l'afficheur. Cela indique que le courant a été interrompu pendant un bon moment. Régler l'horloge à nouveau.
- **Le message "Err" apparaît sur l'afficheur de la minuterie et de l'heure** et trois signaux sonores se font entendre lorsque se produit une erreur de programmation de la minuterie ou de l'heure.

REMARQUE : Il faut tenir la touche enfoncée pendant quelques secondes pour qu'elle fonctionne et attendre un bref intervalle entre chaque appui sur une touche. Lorsque l'utilisateur appuie plusieurs fois sur une touche, la touche peut cesser de fonctionner. Attendre quelques secondes puis utiliser la touche de nouveau.



Fahrenheit/Celsius

Pour programmer la cuisson à l'intérieur du four en degrés Celsius au lieu de degrés Fahrenheit, effectuer les étapes ci-dessous :

1. Ouvrir la porte.

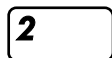
2. Appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

APPUYER SUR



3. Appuyer sur les touches numériques 1, 2 et 3 en respectant cet ordre.

APPUYER SUR



4. Appuyer sur "BROIL (Cuisson au grill)".

APPUYER SUR



5. Activer le four.

APPUYER SUR

REMARQUES :

- Appuyer sur "BAKE (Cuisson normale)" pour confirmer l'utilisation des degrés Celsius.
- N'apparaissent sur l'afficheur que le degré de température et le symbole clignotant du degré lorsque la cuisson est programmée en degrés Celsius.



Répéter ces étapes pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.

suite à la page suivante



Pour convertir des températures de cuisson de degrés Celsius en degrés Fahrenheit ou vice versa, consulter le tableau ci-dessous.

Valeurs de conversion

38° C=100° F	163° C=325° F
60° C=140° F	177° C=350° F
66° C=150° F	191° C=375° F
77° C=170° F	204° C=400° F
93° C=200° F	218° C=425° F
121° C=250° F	232° C=450° F
135° C=275° F	246° C=475° F
149° C=300° F	260° C=500° F

Désactiver/Activer les signaux sonores

Les signaux sonores servent à indiquer une bonne ou une mauvaise programmation, ainsi que la fin d'un programme. Pour désactiver les signaux sonores de programmation, de fin de programme et de rappel, suivre les étapes ci-dessous :

1. Ouvrir la porte.

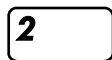
2. Appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

APPUYER SUR



3. Appuyer sur les touches numériques 1, 2 et 3 en respectant cet ordre.

APPUYER SUR



4. Appuyer sur "TIMER SET/ START (Réglage et mise en marche de la minuterie)".

APPUYER SUR



5. Allumer le four.

Les messages "Snd" et "Off" apparaissent sur l'afficheur.

APPUYER SUR





Répéter les étapes de 1 à 5 pour réactiver les signaux sonores.

Les messages “Snd” et “On” apparaissent sur l’afficheur.

Utilisation du verrouillage

Le verrouillage rend les touches du tableau de commande inactives afin d’empêcher une utilisation accidentelle du four.

Pour désactiver ou verrouiller le tableau de commandes, suivre les étapes ci-dessous.

1. Ouvrir la porte.

REMARQUES :

- **Le verrouillage** ne peut être activé que lorsque le four est éteint ou qu’aucun programme n’est sélectionné.
- **Le verrouillage** ne désactive pas la minuterie.
- **Activer le verrouillage du blocage** pendant le nettoyage du tableau de commandes afin d’éviter la mise en marche accidentelle du four.

2. Appuyer sur “CONTROL LOCK (Commande de verrouillage)” (touche numérique 3) et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

Un signal sonore se fait entendre et le message “Start? (Mise en marche?)” apparaît sur l’afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

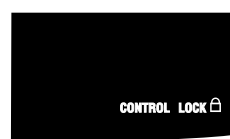


3. Appuyer sur “START (Mise en marche)”.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



Pour déverrouiller le tableau de commandes :

1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur “CONTROL LOCK (Commande de verrouillage)” (touche numérique 3) et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

Un signal sonore se fait entendre et le message “CONTROL LOCK (Dispositif de blocage) 🔒” disparaît de l’afficheur.

APPUYER SUR





Utilisation du mode Sabbath

Propriétés du mode Sabbath :

- **L'afficheur de l'heure** fait apparaître le message "SAb" pour indiquer que le four fonctionne en mode Sabbath.
- **Le témoin lumineux ON** s'allume lorsque le brûleur est en marche et s'éteint lorsqu'il est fermé.
- **Pour éviter une pression accidentelle des touches**, l'utilisateur doit les maintenir enfoncées pendant une seconde pour les faire fonctionner.
- **Aucune tonalité** ne se fait entendre.

Pour activer le mode Sabbath, suivre les étapes ci-dessous :

1. Ouvrir la porte.

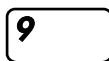
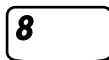
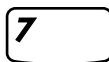
2. Appuyer sur "CANCEL/ OFF (Annuler/Éteindre)".

APPUYER SUR



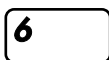
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8 et 9 en respectant cet ordre.

APPUYER SUR



4. Appuyer sur la touche numérique 6.

APPUYER SUR



5. Appuyer sur "START (Mise en marche)".

Les messages "SAb" et "ON" apparaissent sur l'afficheur.

APPUYER SUR



Pour désactiver le mode Sabbath :

Répéter les étapes de 1 à 5 afin de désactiver le mode Sabbath. Les messages "SAb" et "OFF" apparaîtront sur l'afficheur.



Préparation de la cuisinière pour le Sabbat

Il est possible pour l'utilisateur de programmer sa cuisinière de sorte que les règles du Sabbat soient entièrement respectées. Pour ce faire, il doit d'abord activer le mode Sabbat (Consulter la section "Pour activer le mode Sabbat" présentée précédemment dans cette section) et suivre les étapes suivantes:

1. Allumer ou éteindre l'éclairage du four.

REMARQUE : Pour obtenir de plus amples informations, consulter la section "Utilisation et remplacement de l'éclairage du four" présentée dans la section "Utilisation et entretien du four".

Ces lumières restent allumées ou éteintes (selon le réglage qui a été fait) quand le mode Sabbat est en fonction. L'ouverture de la porte n'entraîne pas l'activation de l'éclairage du four si celui-ci a été désactivé au préalable.

2. Ouvrir la porte.

3. Appuyer sur "BAKE (Cuisson normale)".

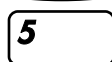
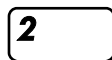
APPUYER SUR



4. Appuyer sur les touches numériques pour programmer la température de cuisson désirée.

Exemple pour 163° C (325° F) :

APPUYER SUR



5. Allumer le four.

APPUYER SUR



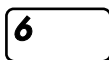
suite à la page suivante



6. Appuyer sur la touche numérique 6 et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

Le message "START? (Mise en marche?)" apparaît sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(ou 163° C)

7. Appuyer sur "START (mise en marche)".

Le message "SAb" apparaît sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

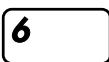


Pour désactiver le mode Sabbath et pour éteindre le four, suivre les étapes suivantes :

1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur la touche numérique 6 et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

APPUYER SUR



Mise en marche d'un programme

Suivant la sélection d'un programme, il est nécessaire d'appuyer sur "START (Mise en marche)" pour le mettre en marche. Si la touche "START" n'est pas appuyée dans les cinq secondes suivant la programmation, le message "START?" apparaît sur l'afficheur à titre de rappel.



En cas de panne de courant

Il est impossible de faire fonctionner le four lors d'une panne de courant. Ne pas essayer de rallumer le four. Attendre le rétablissement du courant ou la prochaine utilisation du four.

Annulation d'une fonction

La touche "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)" annule toutes les fonctions, à l'exception de "CLOCK SET/START (Réglage et activation de l'horloge)" et de "TIMER (Minuterie)". Lorsque la touche "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)" est appuyée, le grand afficheur indique l'heure et, s'il y a également utilisation de la minuterie, le temps qui reste.



Réglage de l'horloge

REMARQUE : Lorsqu'il y a utilisation ou programmation du four, il est impossible de modifier le réglage de l'horloge.

1. Appuyer sur "CLOCK SET/START (Réglage et activation de l'horloge)".

APPUYER SUR



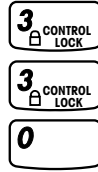
AFFICHAGE



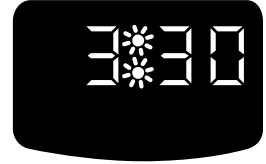


2. Régler l'heure.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



3. Activer l'horloge.

En cas d'erreur lors de la programmation de l'heure, trois brefs signaux sonores se font entendre et le message "Err" apparaît sur l'afficheur. L'afficheur indique également une heure valide se rapprochant le plus de celle qui a été entrée. Répéter les étapes 2 et 3 pour programmer à nouveau l'heure.

REMARQUE : Il est possible d'effacer l'heure de l'afficheur. Il suffit d'ouvrir la porte du four, puis d'appuyer sur la touche "CLOCK SET/START (Réglage et activation de l'horloge)" et de la maintenir enfoncée pendant cinq secondes. Reprendre ce procédé pour faire apparaître à nouveau l'heure sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



Utilisation de la minuterie

La fonction "Timer (Minuterie)" n'a pas pour but d'activer ou d'arrêter le four. Elle agit comme une minuterie de cuisine normale. Elle peut être réglée soit en heures et en minutes, jusqu'à concurrence de 99 heures et 59 minutes, soit en minutes et en secondes, jusqu'à concurrence de 99 minutes et 59 secondes.

1. Appuyer sur "TIMER SET/ START (Réglage et activation de la minuterie)" :

- Une fois pour régler la minuterie en heures et en minutes;
- Deux fois pour régler la minuterie en minutes et en secondes.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



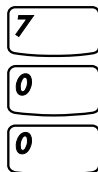
(exemple illustrant le réglage en heures et en minutes)

suite à la page suivante



2. Régler la durée.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'exemple nous indique une période de 7 heures)

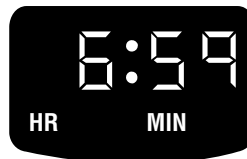
3. Activer la minuterie.

Le compte à rebours débute immédiatement après avoir appuyé sur "TIMER SET/START (Réglage et activation de la minuterie)" ou sur "START (Mise en marche)".

APPUYER SUR



AFFICHAGE



4. Lorsque le temps est écoulé, arrêter la minuterie.

Lorsque le temps est écoulé, quatre signaux sonores se font entendre (sauf s'ils ont été désactivés). Appuyer sur "TIMER CANCEL (Arrêt de la minuterie)" pour effacer l'affichage.

AFFICHAGE



Modification de la durée de la minuterie en cours d'utilisation

1. Appuyer sur "TIMER SET/START (Réglage et activation de la minuterie)".
2. Entrer la nouvelle durée.
3. Appuyer sur "TIMER SET/START (Réglage et activation de la minuterie)".

Annulation de la minuterie en cours d'utilisation :

Il est possible d'annuler la minuterie à tout moment pendant son utilisation. Il suffit d'appuyer sur "TIMER CANCEL (Annulation de la minuterie)".

APPUYER SUR





Réglages du four

Ce tableau indique quand utiliser chaque réglage. Il indique aussi quels éléments sont chauffés pour chaque réglage.

PROGRAMME	GRAPHIQUE	PROPRIÉTÉ DU PROGRAMME
CUISSON NORMALE Utiliser ce programme pour cuire et chauffer des mets en sauce.		• L'élément de cuisson s'allume. • Pendant la cuisson, l'élément s'allume et s'éteint afin de maintenir la température du four.
CUISSON AU GRIL Utiliser ce programme pour griller des coupes de viandes, de volailles ou de poissons de petites tailles ou de tailles régulières.		• L'élément du gril s'allume. • Pendant la cuisson au gril, l'élément s'allume et s'éteint afin de maintenir la température.
CUISSON PAR CONVECTION (certains modèles) Utiliser ce programme pour cuire des aliments nécessitant un léger chauffage ou pour cuire du pain et des gâteaux. Pour faire cuire de grandes quantités de nourriture disposées sur plus d'une grille.		• L'élément de cuisson s'allume. • Une minute suivant le début du programme, le ventilateur situé à l'arrière du four entre en fonction. • Le ventilateur fait circuler l'air à l'intérieur du four pour produire un chauffage uniforme.
CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION (certains modèles) Utiliser ce programme pour griller d'épais morceaux de viandes.		• L'élément de cuisson au gril s'allume. • Pendant la cuisson au gril, l'élément s'allume et s'éteint pour maintenir la température du four. • Une minute suivant le début du programme, le ventilateur situé à l'arrière du four entre en fonction. • Le ventilateur se met en marche et s'arrête au cours du programme.
RÔTISSAGE PAR CONVECTION (certains modèles) Utiliser ce programme pour rôti et cuire des aliments sur une seule grille.		• L'élément de cuisson s'allume. • Une minute suivant le début du programme, le ventilateur situé à l'arrière du four entre en fonction. • Le ventilateur fait circuler l'air pour produire un chauffage uniforme.



PROGRAMME	GRAPHIQUE	PROPRIÉTÉ DU PROGRAMME
Nettoyage N'utiliser ce programme que pour un autonettoyage.		• L'élément du gril fonctionne pendant les 30 premières minutes. • Après 30 minutes, l'élément de cuisson fonctionne à la température de nettoyage.

Conseils pour la cuisson

Conseils pour la cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour des plats pour que la chaleur puisse atteindre toutes les parties du four. On obtient ainsi de meilleurs résultats de cuisson.

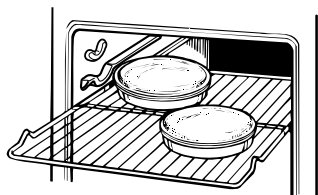
Pour une meilleure circulation de l'air :

- **Placer** les plats de telle sorte qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre.



- **Pour obtenir les meilleurs résultats**, laisser un espace de 3,7-5 cm (1,5 po à 2 po) autour de chaque plat, et entre les plats et les parois du four.

- **Pour une cuisson au four avec un seul plat**, placer le plat au centre de la grille du four.

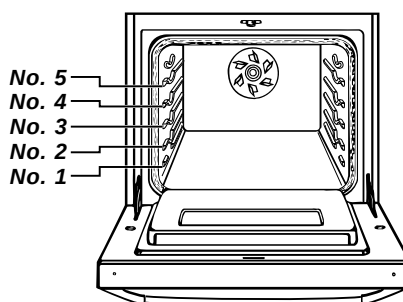


- **Lors de la cuisson de deux plats**, les placer dans des coins opposés de la grille du four.

REMARQUES :

- **L'ouverture momentanée du four pour observer la cuisson** peut provoquer une perte de chaleur, une durée de cuisson plus longue et des résultats de cuisson ou de rôtissage insatisfaisants. Se fier aux indications de la minuterie.
- **Disposer les récipients** sur les grilles de sorte qu'ils ne touchent pas au détecteur de chaleur situé sur la paroi gauche, près de l'arrière du four. Cela pourrait entraîner une cuisson médiocre des aliments.
- **Ne pas utiliser** de feuilles d'aluminium pendant la cuisson. Le papier d'aluminium peut bloquer le débit d'air.

Position des grilles



Ce four possède trois grilles droites et cinq positions pour ces grilles. La position 5 est la plus haute, c'est-à-dire la plus éloignée du bas du four. La position 1 est la plus basse, c'est-à-dire la plus proche du bas du four.



Conseils pour la cuisson au four (touche "BAKE [Cuisson normale]")

Pour une cuisson appropriée, suivre les directives suivantes :

- Lors de l'utilisation d'une seule grille, placer la grille de telle manière que le sommet du mets soit centré dans le four.
- Lors de l'utilisation de plusieurs grilles, placer la grille à la position de cuisson par convection.
- Utiliser une seule tôle à biscuits lors de l'emploi de la cuisson au four (BAKE).

Conseils pour le choix des ustensiles de cuisson

- Lors de la cuisson avec tôles à biscuits isolées ou plats pour cuisson au four, les placer au tiers inférieur du four. On peut avoir besoin d'augmenter les durées de cuisson recommandées, alors vérifier le résultat avant de retirer le mets du four.
- Lors de l'utilisation des plats en verre allant au four ou les plats de cuisson opaques, réduire la température du four de 14° C (25° F) mais utiliser la même durée de cuisson. Comme ces plats absorbent la chaleur, produisant un brunissement plus foncé à la base et une croûte plus croustillante, placer la grille au centre du four. Lors de la cuisson de tartes et de pains, on peut utiliser la température suggérée dans la recette.

Position des grilles pour des mets spécifiques :

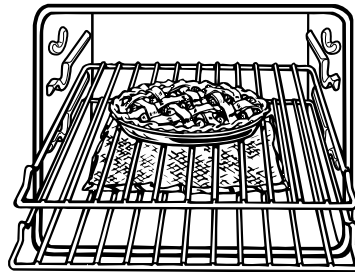
(Pour la position des grilles, voir "Position des grilles" à la colonne ci-contre.)

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées	2
Gâteaux des anges et kouglofs, la plupart des pains de levée rapide, pains à la levure, mets en sauce, viandes	1 ou 2
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2 ou 3

REMARQUE: Pour d'autres conseils de cuisson, voir "Cuisson au four ou Cuisson par convection" dans cette section.

Utilisation de papier d'aluminium

- Ne pas placer sur le fond du four du papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles. Des dommages permanents peuvent survenir au fini, au fond du four.
- Ne pas obstruer les événements à la base du four.
- Ne pas couvrir toute la grille avec du papier d'aluminium. Cette action réduira la circulation d'air et le rendement général du four.
- Pour attraper les renversements des tartes ou mets en sauce, placer une feuille d'aluminium sur la grille du four en dessous. Les bords de la feuille d'aluminium devraient être retournés en dépassant le plat d'au moins 2,5 cm (1 po).



- Mettre une feuille d'aluminium en forme de tente sur le morceau de viande ou de volaille pour retarder le brunissage de la surface dans le cas d'une cuisson de longue durée. Ôter le papier d'aluminium durant les 30 dernières minutes.
- Utiliser des lanières étroites de papier d'aluminium pour protéger les bords de la croûte d'une tarte s'ils brunissent trop rapidement.



Conseils pour la cuisson par convection

(touche "CONVECTION BAKE (Cuisson par convection)" sur certains modèles)

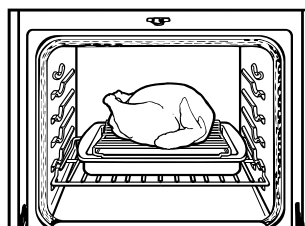
- **Ne pas utiliser** de papier d'aluminium lors de la cuisson par convection. Le papier d'aluminium peut entraver la circulation de l'air.
- **Réduire** les températures de cuisson recommandées de façon standard d'approximativement 14° C (25° F). La durée de cuisson peut également être réduite pour la plupart des recettes. Se référer aux tableaux de recettes et de cuisson dans le livre de recettes du four à convection pour connaître les températures et les périodes de cuisson recommandées ou encore utiliser le programme de conversion EASY CONVECT* (présenté plus loin dans cette section).

REMARQUE : La période de cuisson peut être plus longue lorsque plus d'une grille sont utilisées à la fois.

- **Lors d'une cuisson utilisant deux ou trois grilles**, utiliser le programme de cuisson par convection. (Il est néanmoins possible d'utiliser une seule grille pour la cuisson par convection.)
- **Pour utiliser trois grilles lors d'une cuisson par convection**, mettre une grille en position 5 (la plus haute position), une autre grille en position 1 (la plus proche du bas) et une troisième en position 3. Ceci permet aux grilles d'être équidistantes pour une meilleure cuisson.
- **Espacer** les plats à gâteaux ou les autres récipients en directions opposées sur chaque grille lorsque trois grilles sont utilisées.

Conseils pour le rôtissage

- **Les éclaboussures peuvent** être réduites en recouvrant le fond du plat à rôtissage de papier d'aluminium légèrement froissé.
- **Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique précis** (se référer à "Utilisation de la sonde thermométrique" présenté plus loin dans cette section) pour déterminer le moment où la viande a atteint le degré de cuisson désiré. Insérer le thermomètre ou la sonde au centre de la partie de viande la plus épaisse ou dans la poitrine de la volaille. Pour une lecture précise, l'extrémité du thermomètre ne devrait pas être en contact avec du gras, des os ou des tendons.
- **Après la première lecture du thermomètre**, l'insérer 1 cm ($\frac{1}{2}$ pouce) ou plus dans la viande et faire une nouvelle lecture. Si la température baisse, remettre la viande au four pour poursuivre la cuisson.
- **Vérifier le porc et la volaille** en deux ou trois endroits différents pour s'assurer d'un degré de cuisson adéquat.
- **Il sera plus facile de découper la volaille et les rôtis**. La volaille et les rôtis seront plus faciles à découper si, après les avoir retirés du four, ils reposent couverts d'un papier d'aluminium pendant 10 à 15 minutes.
- **La durée de rôtissage** et la température peuvent être réduites pour la plupart des recettes standards en utilisant le rôtissage par convection. Se référer au tableau d'adaptation des recettes ou au tableau de rôtissage par convection du livre de recettes du four à convection pour les durées de rôtissage et les températures recommandées ou encore, utiliser la conversion EASY CONVECT* (plus loin dans cette section).





- **Utiliser la grille de rôtissage par convection** sur le plat à cuisson au gril (tous deux compris avec la cuisinière). (La grille de rôtissage par convection repose sur le plat à cuisson au gril et non à l'intérieur.) Le côté le plus long de la grille devrait être disposé parallèlement à la porte du four pour optimiser la distribution de chaleur et la circulation d'air.

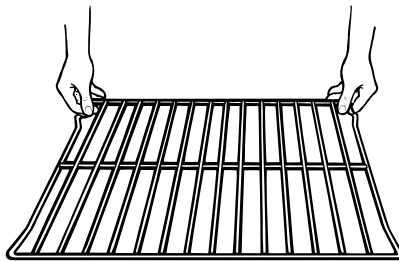
REMARQUE : Placer la grille de rôtissage par convection sur la lèchefrite et sa grille pour recueillir les gouttes durant le rôtissage de la viande et de la volaille.

Cuisson au four avec ou sans convection (certains modèles)

REMARQUE : Ne pas tenter d'allumer le brûleur du four pendant une panne de courant. Se référer à la section "Sécurité de la cuisinière" pour plus d'informations.

1. Positionner les grilles.

Pour l'emplacement correct de la grille, voir section "Position des grilles" et tableau "Emplacement des grilles".



REMARQUES :

- **Avant de mettre le four en marche,** placer toujours les grilles du four où vous en aurez besoin.
- **S'assurer** que les grilles soient d'aplomb.
- **Utiliser des mitaines de four** pour protéger les mains si les grilles doivent être déplacées pendant que le four est chaud.
- **Ne pas laisser** les mitaines de four toucher le fond du four.



2. Choisir le programme de cuisson.

APPUYER SUR



OU

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(ou 177° C)

AFFICHAGE



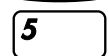
(ou 149° C)

3. Régler la température de cuisson (facultatif).

Entrer un autre degré de température si celui du programme "Bake (Cuisson normale)" [177° C (350° F)] ou du programme "Convection Bake (cuisson par convection [149° C (300° F)] ne convient pas.

REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes ou le livre de recettes offert avec ce four à convection pour connaître les conseils à suivre en terme de cuisson.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple pour le programme "Bake" à 191° C [375° F])

4. Préchauffer le four.

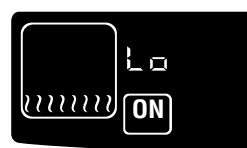
Lorsque la chaleur du four atteint 77° C (170° F), l'afficheur indique le degré de chaleur actuel du four, l'actualisant tous les 3° C (5° F) jusqu'à ce que la chaleur désirée du programme soit atteinte. Un long signal sonore se fait entendre pour indiquer la fin du préchauffage.

REMARQUE : Lors de la cuisson par convection, le ventilateur se met en marche une minute suivant le début du programme pour que l'allumage soit bien amorcé. Le ventilateur peut fonctionner et s'arrêter pendant la cuisson par convection.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple pour le programme "Bake". (Les lettres "Lo" apparaissent après cinq secondes quand la température n'est pas à 77° C [170° F])

5. Placer la nourriture dans le four.

REMARQUE : Il est possible de modifier la température du four pendant la cuisson. Il suffit de répéter les étapes 2, 3 et 4.



6. À la fin de la cuisson, éteindre le four.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(l'afficheur s'éteint)

Cuisson au grill

Tableau de cuisson au grill :

- Appuyer sur BROIL (Cuisson au grill).
- La position recommandée de la grille est au plus bas numéro (1) jusqu'au plus élevé (5).
- Se référer à la section "Cuisson au grill".

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer les aliments à 7,62 cm (3 po) ou plus de l'élément de cuisson au grill.

- **Retourner** l'aliment vers les deux-tiers de la durée totale de cuisson; c'est-à-dire si la durée de cuisson totale est de 12 minutes, retourner l'aliment au bout de 8 minutes.
- **Les températures** sont des directives seulement et peuvent être ajustées selon les goûts individuels.

VIANDES	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE	DURÉE APPROXIMATIVE TOTALE (MINUTES)
Steak, 2,54 cm (1 po)	4	260° C (500° F)	
• saignant			10
• à point			10
• bien cuit			18
Steak, 4,25 cm (1½ po)	4	260° C (500° F)	
• saignant			16
• à point			20
Boeuf hache ou steaks, 1,78 cm (½ po) ou moins			
• à point	5	260° C (500° F)	12
Côtelettes d'agneau, 2,54 cm (1 po)	4	204° C (400° F)	18
Tranche de jambon, 1,78 cm (½ po)	4	260° C (500° F)	10
2,54 cm (1 po)	4	260° C (500° F)	20
Côtelettes de porc, 2,54 cm (1 po)	4	232° C (450° F)	24
Saucisses de Francfort	4	260° C (500° F)	8
Morceaux de poulet, désossés	3	260° C (500° F)	32
Poisson, 2,54 cm (1 po)	3	177° C (350° F)	10
Foie de veau, 1,78 cm (½ po)	4	177° C (350° F)	10

Les températures et les durées sont des directives seulement et peuvent être ajustées selon les goûts individuels.

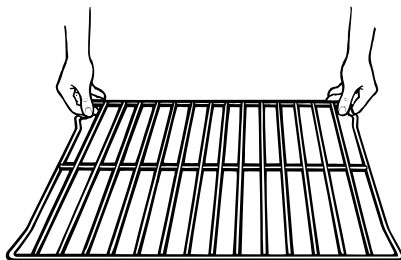


Cuisson au gril (suite)

REMARQUE : Ne pas tenter d'allumer le brûleur du four pendant une panne de courant. Se référer à la section "Sécurité de la cuisinière" later in this section pour plus d'informations.

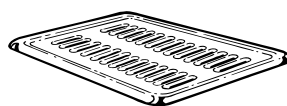
1. Mettre la grille à la hauteur voulue

Voir le "Tableau de cuisson au gril" pour la hauteur recommandée des grilles.



2. Mettre la nourriture dans le four.

Déposer la nourriture sur la grille de la lèchefrite, puis mettre la grille dans la lèchefrite pour la cuisson au gril. Placer les ustensiles pour cuisson au gril au centre de la grille.



Grille de la lèchefrite



Lèchefrite

REMARQUES :

- **Placer la nourriture** au moins à 7,5 cm (3 po) de l'élément chauffant.
- **Pour assurer un écoulement adéquat de la graisse**, ne pas utiliser de plaque à biscuits ou tout autre ustensile semblable lors de l'utilisation du programme de cuisson au gril.
- **En cas d'utilisation de papier d'aluminium** pour couvrir la lèchefrite, couper des fentes dans le papier pour permettre à la graisse d'évacuer.

3. Fermer entièrement la porte.

REMARQUE : Ne pas utiliser le programme de cuisson au gril avec la porte ouverte. L'élément du gril ne fonctionnera pas.



4. Appuyer sur “BROIL (Cuisson au gril)”.

La température de cuisson au gril pré-réglée est de 260° C (500° F).

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(ou 260° C)

5. Régler la température de cuisson (facultatif).

L'utilisateur doit exécuter cette étape s'il désire entrer une température de cuisson au gril autre que 260° C (500° F). (Consulter le tableau intitulé “Cuisson au gril à températures différentes” présenté plus loin dans cette section.)

REMARQUE : Consulter le tableau “Tableau de cuisson au gril” présenté plus loin dans cette section pour les recommandations de température.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de cuisson au gril de 163° C [325° F])

6. Mettre le four en marche.

REMARQUE : Il est possible de modifier la chaleur de cuisson au gril après le début de la cuisson. Il suffit de répéter les étapes 4, 5 et 6.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



7. À la fin de la cuisson au gril, arrêter le four.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(L'afficheur s'éteint)

Cuisson au gril à températures différentes

- **Dans le cas où la cuisson est trop rapide** ou que l'utilisateur désire une cuisson au gril lente dès le début, régler le degré de cuisson entre 77° C (170° F) et 163° C (325° F). Ces réglages de température permettent à l'élément de cuisson au gril de faire la cuisson complète des aliments et de la faire lentement. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente.
- **Les coupes plus épaisses et les pièces de viande**, poissons et volaille de forme inégale peuvent cuire mieux si vous utilisez des températures de cuisson au gril plus basses. (Voir le “Tableau de cuisson au gril” pour les recommandations de température.)

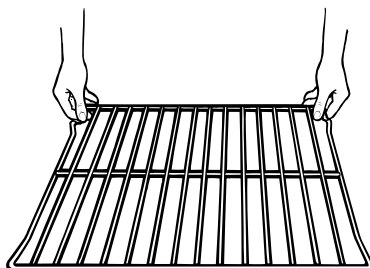


Cuisson au grill par convection (certains modèles)

La cuisson au grill par convection est en fait un rôtissage par convection à température élevée. Utiliser ce programme pour griller de gros morceaux de viande. Les résultats de cuisson sont comparables à ceux obtenus par l'emploi de brochettes rotatives.

1. Placer la grille à la hauteur voulue.

Consulter le tableau intitulé "Guide de cuisson au grill" présenté plus loin dans cette section pour connaître nos recommandations à ce sujet.

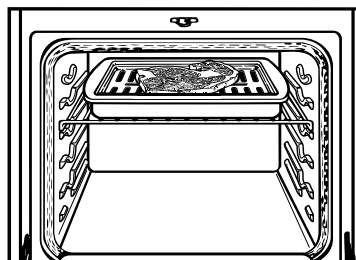


2. Placer la nourriture dans le four.

Déposer la nourriture sur la grille de la lèchefrite, puis mettre la grille dans la lèchefrite pour la cuisson au grill. Placer les ustensiles pour cuisson au grill au centre de la grille.

REMARQUES :

- **Placer la nourriture** au moins à 7,5 cm (3 po) de l'élément chauffant.
- **Pour assurer un écoulement adéquat de la graisse**, ne pas utiliser de plaque à biscuits ou tout autre ustensile semblable lors de l'utilisation du programme de cuisson au grill.
- **En cas d'utilisation de papier d'aluminium** pour couvrir la lèchefrite, couper des fentes dans le papier pour permettre à la graisse d'évacuer.



3. Fermer la porte.

REMARQUE : Ne pas tenter de faire fonctionner le programme de cuisson au grill par convection avec la porte ouverte. L'élément chauffant ne fonctionnera pas.

4. Appuyer sur "CONVECTION BROIL (Cuisson au grill par convection)".

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(ou 235° C)

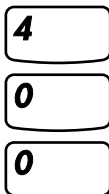


5. Régler la température de cuisson (facultatif).

L'utilisateur doit exécuter cette étape s'il désire régler une chaleur autre que 232° C [450° F], le maximum étant de 260° C [500° F].

REMARQUE : Consulter le livre de recettes pour cuisson par convection afin de connaître nos recommandations de température.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de 204° C [400° F])

6. Mettre le four en marche.

REMARQUES :

- Il est possible de modifier le degré de cuisson lors de la cuisson au gril. Il suffit de répéter les étapes 3, 4 et 5.
- Le ventilateur se met en marche une minute après le début du programme afin de permettre à l'allumage de bien s'amorcer.
- Le ventilateur peut fonctionner et s'arrêter pendant la cuisson au gril par convection.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



7. À la fin de la cuisson au gril, éteindre le four.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(L'afficheur devient noir)

Conseils pour la cuisson au gril

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies. Ces ustensiles ont été conçus pour écouler de la surface de cuisson la quantité excessive du jus et de graisse afin de diminuer les risques de fumée et d'éclaboussures.
- Pour s'assurer que les jus s'écoulent bien, ne pas couvrir la grille de lèchefrite de papier d'aluminium.
- Enlever l'excédent de gras pour réduire les éclaboussures. Pratiquer des entailles sur le gras des bords pour l'empêcher de se déformer.
- Utiliser une pince pour retourner la viande et éviter de perdre les jus.
- Tirer la grille jusqu'à la butée avant de retourner ou retirer le mets.
- À la fin de la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four avant d'en retirer la nourriture. Des écoulements risquent de cuire sur l'ustensile s'il est laissé à la chaleur du four, ce qui en rendra le nettoyage plus difficile.
- Pour faciliter le nettoyage, garnir le fond de la lèchefrite de papier d'aluminium. Nettoyer la lèchefrite et sa grille le plus tôt possible après chaque utilisation.

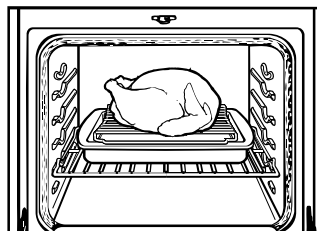


Rôtissage par convection (certains modèles)

REMARQUE : Ne pas tenter d'allumer le four pendant une panne de courant. Consulter la section "Sécurité de la cuisinière" pour en savoir plus.

1. Préparer le four.

Placer la grille à une hauteur convenable. Pour en savoir plus sur la position de la grille, consulter "Position des grilles". Déposer la nourriture dans le four. Pour la cuisson de gros rôtis ou de dindes, placer la grille à la hauteur 1 ou 2.



2. Choisir le programme de cuisson.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(149° C)

3. Régler la température de cuisson (facultatif).

L'utilisateur doit exécuter cette étape s'il désire programmer un degré de cuisson qui diffère de 149° C (300° F).

REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes ou le livre de recettes offert avec ce four à convection pour connaître les recommandations de température.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une chaleur de 163° C [325° F])

4. Activer le four.

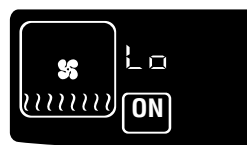
REMARQUES :

- Lorsque la température du four atteint 77° C (170° F), l'afficheur indique la température de cuisson actuelle du four, l'actualisant tous les 3° C (5° F) jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Un long signal sonore se fait entendre pour indiquer la fin du préchauffage.
- Il est possible de modifier la température de cuisson pendant le rôtissage. Il suffit de répéter les étapes 2, 3 et 4.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Les lettres "Lo" apparaissent après cinq secondes quand la température n'est pas à 77° C [170° F])



- **Le ventilateur** se met en marche une minute suivant le début du programme pour que l'allumage du four soit bien amorcé.
- **Le ventilateur** peut fonctionner et s'éteindre pendant le programme de rôtiage par convection.

5. À la fin de la cuisson, arrêter le four.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(L'afficheur s'éteint)

Réglage de la température du four

Bien que le four ait été convenablement réglé pour fournir des températures précises, il se peut que la cuisson soit plus rapide ou plus lente que dans le four que vous utilisiez auparavant.

Si après avoir utilisé le four pendant quelque temps, l'utilisateur n'est pas satisfait des résultats des opérations de cuisson au four/rôtiage, il est possible de corriger la température conformément à la méthode ci-dessous. Le système de commande "se souviendra" de la correction de température choisie après une interruption ou une panne d'électricité.

REMARQUE : NE PAS mesurer la température dans le four avec un thermomètre. L'ouverture de la porte du four suscitera une baisse de la température dans le four, et donnera une indication incorrecte. De plus, l'indication de la température du thermomètre variera alors que le four exécute les programmes.

1. Ouvrir la porte.

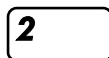
2. Appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

APPUYER SUR



3. Appuyer sur les touches numériques 1, 2 et 3 en respectant cet ordre.

APPUYER SUR



4. Appuyer sur la touche "BAKE (Cuisson normale)".

APPUYER SUR



suite à la page suivante



5. Mettre le four en marche.

0° F (-18° C) et "COOK TEMP (Degré de cuisson)" apparaissent sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(ou -18° C)

6. Programmer la nouvelle température de cuisson.

Appuyer sur "BAKE (Cuisson normale)" pour augmenter la valeur du réglage.
Appuyer sur "BROIL (Cuisson au gril)" pour diminuer la valeur du réglage.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une augmentation de 10° F [or 6° C] de la température du four)

7. Appuyer sur "START (Mise en marche)" pour valider l'ajustement.

REMARQUE : La touche "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)" ne peut annuler l'ajustement apporté à la chaleur du four.

APPUYER SUR



Comment déterminer le degré d'ajustement

Le tableau qui suit indique l'ajustement de température nécessaire pour obtenir la cuisson désirée. Celle-ci dépend du brunissement et de l'humidité des aliments, ainsi que du temps de levée des aliments à base de pâte.

POUR QUE LE METS SOIT...	AJUSTER LA TEMPÉRATURE SELON LE CHIFFRE DE DEGRÉS	
Un peu plus cuit	+3° C à (+5° F à	+6° C +10° F)
Modérément plus cuit	+8° C à (+15° F à	+11° C +20° F)
Beaucoup plus cuit	+14° C à (+25° F à	+19° C +35° F)
Un peu moins cuit	-3° C à (-5° F à	-6° C -10° F)
Modérément moins cuit	-8° C à (-15° F à	-11° C -20° F)
Beaucoup moins cuit	-14° C à (-25° F à	-19° C -35° F)



Utilisation de la sonde thermométrique (certains modèles)

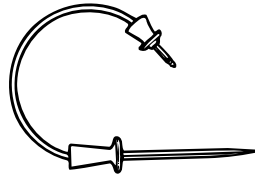
La sonde thermométrique est l'instrument qui mesure avec le plus de justesse le degré de cuisson de la viande. L'utiliser pendant la cuisson ou le rôtiage de la viande et de la volaille et pendant la cuisson de plats en sauce.

REMARQUES :

- **Ne pas utiliser** la sonde thermométrique pendant la cuisson au gril normal, la cuisson au gril par convection, la déshydratation et la levée du pain.

1. Insérer la sonde dans l'aliment.

Insérer la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande, ou au centre de la partie la plus charnue de l'intérieur de cuisse ou de la poitrine de la volaille. Ne pas l'insérer près des os ou de la graisse.



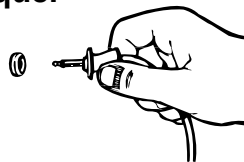
2. Placer la nourriture dans le four.

Déposer la nourriture sur la grille de rôtiage par convection, puis mettre la grille dans un plat à cuisson au gril. Placer le plat à cuisson au gril au centre du four.



3. Brancher la sonde thermométrique.

Enlever le couvercle protégeant la fiche située sur la paroi gauche du four. Insérer la prise dans la fiche. (Garder la tête de la sonde le plus loin possible de la source de chaleur.)



AFFICHAGE



(ou 71° C)

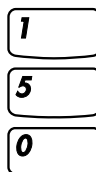
4. Fermer la porte du four.

5. Régler la température de cuisson (facultatif).

L'utilisateur doit exécuter cette étape s'il désire programmer une température de cuisson interne de la nourriture qui diffère de 71° C (160° F), le minimum étant 54° C (130° F) et le maximum, 88° C (190° F).

REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes ou le livre de recettes offert avec ce four à convection pour connaître les conseils à suivre pour les recommandations de température.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de 66° C [150° F])

suite à la page suivante



6. Choisir le programme de cuisson.

- BAKE (Cuisson normale),
- CONVECTION BAKE (Cuisson par convection), ou
- CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection)

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(Exemple pour le programme "BAKE")



(ou 177° C)

7. Régler la température de cuisson (facultatif).

L'utilisateur doit exécuter cette étape s'il désire programmer une température de cuisson qui diffère de celle indiquée sur l'afficheur.

REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes ou le livre de recettes offert avec ce four à convection pour connaître les recommandations de température.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de 191° C [375° F])

8. Mettre le four en marche.

REMARQUES :

- Dans le cas où aucun programme de cuisson n'a été sélectionné et que la touche "START (Mise en marche)" a été appuyée, l'afficheur propose le programme de cuisson normale "BAKE (Cuisson normale)" à une température de 177° C (350° F). Appuyer sur "START (Mise en marche)" pour entreprendre la cuisson. Si l'utilisateur désire que la cuisson se fasse au moyen d'un autre programme ou à une température de cuisson différente, effectuer les étapes 6 et 7 ci-dessus, puis appuyer sur "START (Mise en marche)".
- L'afficheur indique la chaleur qui a été réglée pendant la cuisson avec sonde thermique.
- Lorsque la température interne de la nourriture atteint 54° C (130° F), l'afficheur indique le degré de chaleur actuel, l'actualisant tous les 3° C (5° F) jusqu'à ce que la chaleur désirée soit atteinte. Lorsque la chaleur est atteinte, quatre signaux sonores se font entendre (sauf s'ils ont été désactivés) et le message "END(Fin)" apparaît sur l'afficheur. À ce moment, le four s'arrête.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(ou 191° C)
(Exemple pour le programme "BAKE")

- Il est possible de modifier la température de cuisson que doit mesurer la sonde pendant la cuisson. Il suffit de répéter les étapes 6, 5 et 8 en respectant cet ordre. À l'étape 6, on demandera à l'utilisateur d'entrer le nouveau degré de cuisson que devra mesurer la sonde. Il est également possible de modifier la température du four à cette étape en appuyant de nouveau sur "BAKE (Cuisson normale)".



	⚠️ AVERTISSEMENT Risque de brûlures Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique. Ne pas toucher l'élément du gril. Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.
--	---

9. À la fin de la cuisson, débrancher la sonde.

Le témoin lumineux de la sonde reste allumé jusqu'à ce que cette dernière soit débranchée.

10. Retirer la nourriture du four (pour éviter qu'elle cuise trop).

11. Nettoyer la sonde.

Nettoyer à l'aide d'une éponge savonneuse et sécher à fond. Utiliser un tampon à récurer en plastique pour enlever les résidus de nourriture cuits sur la sonde. La sonde se lave également au lave-vaisselle.

Utilisation du programme "Convect Full Meal" (Repas complet par convection) (certains modèles)

Le programme "Convect Full Meal" propose dix programmes prééglés de cuisson par convection avec ventilateur. Ces programmes gardent en mémoire le réglage des temps de cuissons, des degrés de cuisson normale et des degrés de cuisson avec sonde les plus utilisés.

1. Placer la nourriture dans le four sans le préchauffer.

En cas de besoin de la sonde pour la programmation du programme de l'utilisateur (programmes 5, 6, 7, et 8 du "Tableau de cuisson de repas complet par convection" présenté plus loin dans cette section), insérer la sonde dans la nourriture. (Suivre les étapes de 1 à 4 de la section "Utilisation de la sonde thermométrique" présentée précédemment dans cette section.)

Le programme "Convect Full Meal" permet d'économiser du temps en limitant le nombre de touches sur lesquelles il est nécessaire d'appuyer pour activer les fonctions les plus utilisées. Le programme "Convect Full Meal" permet également à l'utilisateur de régler son programme préféré (soit en mode normal, soit par convection).

suite à la page suivante



2. Appuyer sur “CONVECT FULL MEAL”.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(La lettre “C” représente “Cycle” (Programme) et la lettre “F” représente “Favorite” “Préfééré”)

3. Appuyer sur la touche numérique correspondant au programme désiré.

Se référer au “Tableau de cuisson de repas complet par convection” présenté plus loin dans cette section pour choisir un programme.

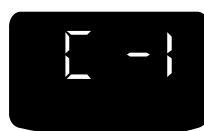
REMARQUES :

- Il est possible de modifier à tout moment le programme “Convect Full Meal” avant de le valider avec “START (Mise en marche)” en répétant l’étape 3.
- L'utilisateur peut programmer son propre programme et le sélectionner aussi souvent que désiré en appuyant sur les touches “CONVECT FULL MEAL.” et “START (Mise en marche)”. (Consulter la section “Réglage du programme personnel de l'utilisateur” présentée plus loin dans cette section.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple pour programme 1)



(ou 177° C)

4. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR AFFICHAGE



5. À la fin du programme “Convect Full Meal” :

Quatre signaux sonores se font entendre suivis chaque minute par quatre signaux sonores de rappel (sauf s'ils ont été désactivés). Ces signaux sonores de rappel se font entendre jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte du four, retire la sonde ou appuie sur “CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre).

AFFICHAGE





Tableau de cuisson de repas complet par convection

NUMÉRO DU PROGRAMME	PROGRAMME AVEC CONVECTION	TEMP. DU FOUR	TEMPS DE CUISSON OU TEMP. DE LA SONDE	TYPE D'ALIMENT OU DE REPAS
1	Cuisson conv.	177° C (350° F)	45 min	Repas n° 1 : morceaux de poulet, croustade aux fruits, cocotte de légumes
2	Cuisson conv.	177° C (350° F)	1 h	Repas n° 2 : Macaroni au fromage, courge d'hiver précuite, tarte aux fruits
3	Cuisson conv.	177° C (350° F)	1 h 15 min	Repas n° 3 : jambon précuit, pommes de terre au four, pain de viande rapide OU pommes de terre au four seulement
4	Cuisson conv.	191° C (375° F)	55 min	Repas n° 4 : Ragoût de bœuf, pommes de terre dauphinoises, tarte aux fruits gelée
5	Rôtissage conv.	149° C (300° F)	60° C (140° F)	Rôti de boeuf à point
6	Rôtissage conv.	149° C (300° F)	71° C (160° F)	Rôti de bœuf médium
7	Rôtissage conv.	149° C (300° F)	77° C (170° F)	Rôti de bœuf bien cuit, rôti de porc, pain de viande
8	Cuisson conv.	163° C (325° F)	71° C (160° F)	Plats en sauce
9	Cuisson conv.	163° C (325° F)	3 h	Bœuf braisé et légumes (3 lb [1,5 kg])
0	Rôtissage conv.	204° C (400° F)	18 min	Pizza

Réglage du programme personnel de l'utilisateur :

1. Appuyer sur "CONVECT FULL MEAL".
2. Appuyer sur la touche correspondant au programme de cuisson désiré ("Bake [Cuisson normale]", par exemple).
3. Entrer le temps et la température de cuisson désirés. (Le réglage par défaut est le programme "Bake" [Cuisson normale]" à un degré de cuisson de 75° C [170° F] et à un temps de cuisson de 2 heures). Un temps de cuisson de 0 minute annule la cuisson minutée.
4. Pour enregistrer les paramètres du programme sans l'utiliser immédiatement, appuyer sur la touche "CONVECT FULL MEAL".

Pour entreprendre immédiatement la cuisson à l'aide du nouveau programme, et ensuite enregistrer ses paramètres, appuyer sur "START (Mise en marche)".

Conseils à propos du réglage du programme personnel de l'utilisateur :

1. Commencer par programmer la cuisson des viandes ou des plats principaux (le temps de cuisson de ces plats est très critique).
2. Choisir des aliments précuits nécessitant un degré de cuisson semblable à celui des viandes ou des plats principaux. Les temps et températures de cuisson respectivement de +/- 10 à 15 minutes et de +/- 4° C à +/- 10° C (+/- 25° F à 50° F) sont acceptables.
3. Choisir enfin les fruits et les légumes.



Choix d'ustensiles de cuisson

Les résultats de cuisson sont affectés par le genre d'ustensiles de cuisson utilisés. Utiliser les dimensions des ustensiles de cuisson recommandées par la recette.

TYPE D'USTENSILES DE CUISSON	USAGE PRÉFÉRENTIEL POUR	DIRECTIVES
Aluminium légèrement coloré	• Croûtes légèrement dorées • Brunissement égal	• Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou nonadhésif	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 16° C (25° F). • Utiliser la durée de cuisson suggérée. • Utiliser la température et la durée recommandées par la recette pour tartes, pains et mets en sauce. • Placer la grille au centre du four.
Plat en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 16° C (25° F).
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson	• Brunissement faible ou non existant à la base	• Placer à la troisième position au bas du four. • Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable	• Croûtes dorées, légères • Brunissement inégal	• Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Plat en terre cuite	• Croûtes croustillantes	• Suivre les instructions du fabricant.

Utilisation du programme de conversion EASY CONVECT* (certains modèles)

EASY CONVECT* permet de profiter de la cuisson par convection sans devoir entrer les temps et température de cuisson. Il ne suffit que d'indiquer les degrés et temps de cuisson normaux des aliments à faire cuire. Le four réduit soit la température, soit la température et le temps de cuisson afin de les adapter à la cuisson par convection.

(Les températures et temps de cuisson de la cuisson par convection sont moins élevés car l'air chaud qui circule à l'intérieur du four accélère la cuisson.)

REMARQUE : Les températures et temps de cuisson convertis ne sont pas précis car les catégories d'aliments desquelles font partie les aliments choisis sont générales. (Se référer au tableau de réglage des conversions "EASY CONVECT*" présenté plus loin dans cette section pour connaître les aliments à cuire dans chaque catégorie.) Afin d'assurer une cuisson adéquate, le four invite l'utilisateur à vérifier les aliments à la fin de la période de cuisson. Si les aliments ne sont pas à point, le four continue la cuisson. Si les aliments sont à point, appuyer sur la touche "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

⚠ 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. Placer la nourriture dans le four.

2. Appuyer sur une des trois touches du programme de conversion EASY CONVECT*.

Exemple pour les viandes :

APPUYER SUR

AFFICHAGE



3. Entrer le temps de cuisson standard.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(Exemple de cuisson à 163° C [325° F] – cuisson sans sonde thermique)

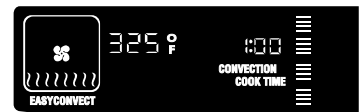
4. Entrer le temps de cuisson standard.

REMARQUES :

- Cette étape n'est pas nécessaire lorsqu'on utilise la sonde thermométrique.
- Pour retarder la cuisson par convection, après avoir effectué l'étape 4, appuyer sur "STOP TIME (Arrêter la cuisson)" et entrer l'heure de fin de cuisson désirée. La cuisson commence à l'heure qui correspond à l'heure de fin de cuisson, moins le temps de cuisson. (Par exemple, un temps de cuisson d'une heure et une fin de cuisson établie à 4 h 00 fixe l'heure de départ à 3 h 00.)

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(Exemple illustrant un temps de cuisson d'une heure)

5. Mettre le four en marche.

REMARQUE : La réduction de température et l'économie de temps réel varient selon les catégories d'aliments et les types de fours utilisés.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(L'affichage indique que la température a été réduite de 16° C [25° F] - cuisson non différée)

6. À la fin du temps de cuisson (cuisson non différée) :

AFFICHAGE



suite à la page suivante

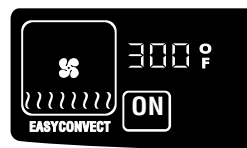


7. Ouvrir la porte et vérifier les aliments (cuisson non différée).

Pour continuer la cuisson, fermer la porte et le four continuera la cuisson.

Pour cesser la cuisson, appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

AFFICHAGE



8. Lorsque la fin du temps de cuisson est atteinte (cuisson différée seulement):

Quatre signaux sonores se font entendre, suivis chaque minute par quatre signaux sonores de rappel (à moins que le dispositif de signal sonore ait été désactivé), jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte, débranche la sonde thermométrique, ou appuie sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

AFFICHAGE



Tableau de réglage du programme de conversion EASY CONVECT*

Programme EASY CONVECT*	ALIMENTS POUVANT ÊTRE CUITS AVEC CE PROGRAMME
Baked Goods (aliments cuits au four)	Gâteaux, biscuits, muffins, petits pains à cuisson rapide, petits gâteaux secs, pain de levure
Meats (viandes)	Rôtis, jambon, poulet entier, morceaux de poulet, côtelettes, pain de viande REMARQUE : La dinde et les grosses volailles ne sont pas incluses ici car leur temps de cuisson varie.
Other Foods (autres aliments)	Plats à base d'œufs ou de fromage, poisson, ragoûts, mets préparés congelés, pommes de terre, courges, pâtés à la viande, tartes aux fruits

Cuisson commandée par la minuterie

Le tableau de commande électronique de l'horloge/four commande la mise en marche du four et l'arrêt aux heures choisies, même en l'absence de l'utilisateur.

La fonction de cuisson à une heure différée est idéale pour les aliments qui ne nécessitent pas un préchauffage du four, comme les viandes et les mets en sauce. **Ne pas utiliser la fonction de cuisson différée pour les gâteaux, biscuits, etc. car ces mets ne lèveront pas convenablement. Avant de programmer l'opération de cuisson différée, vérifier que l'horloge indique l'heure correcte.** (Voir la section "Réglage de l'horloge".)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

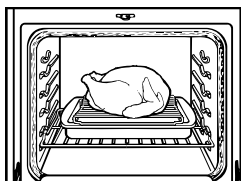
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.



Pour commencer la cuisson ou un rôtissage avec arrêt automatique :

1. Préparer le four.

Placer la ou les grilles adéquatement et mettre la nourriture dans le four. Pour savoir comment placer les grilles correctement, se référer au paragraphe "Hauteur des grilles" et au tableau "Positions des grilles" présenté précédemment dans cette section.



2. Choisir la température de cuisson.

- BAKE (cuisson normale)
- CONVECTION BAKE (Cuisson par convection), ou
- CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection)

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(ou 149° C)
(Exemple pour le rôtissage par convection)

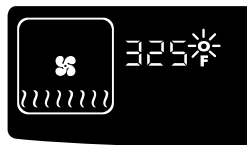
3. Régler le degré de cuisson (facultatif).

Il est nécessaire de faire cette opération pour régler la température à un degré autre que celui affiché.

REMARQUE: Consulter un bon livre de recettes ou le livre de recettes offert avec ce four par convection pour connaître les recommandations de température.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de 163° C [325° F] pour le rôtissage par convection)

4. Appuyer sur COOK TIME (Temps de cuisson).

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(L'heure de départ apparaît, indiquant l'heure du jour)

5. Régler le temps de cuisson.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(Exemple illustrant un temps de cuisson de 2 heures et une heure d'arrêt fixée 2 heures plus tard que l'heure du jour)

suite à la page suivante



6. Mettre le four en marche.

La barre verticale apparaissant sur l'afficheur raccourcit en même temps que le compte à rebours de la cuisson.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Affichage du temps de cuisson)

7. Lorsque la cuisson ou le rôti est terminé, le message "End (Fin)" apparaît.

Quatre signaux sonores se font entendre, suivis chaque minute par quatre brefs signaux sonores de rappel (à moins que le dispositif de signal sonore ait été désactivé), jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte, ou appuie sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)".

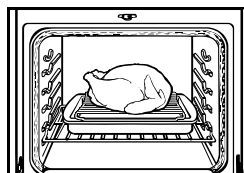
AFFICHAGE



Réglage automatique des départs et arrêts différés :

1. Préparer le four.

Placer la ou les grilles adéquatement et mettre la nourriture dans le four. Pour savoir comment placer les grilles correctement, se référer à la section "Hauteur des grilles" et au tableau "Positions des grilles" présentés précédemment dans cette section.



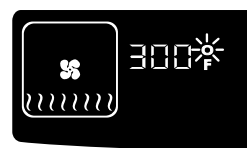
2. Choisir le programme de cuisson.

- BAKE (Cuisson normale)
- CONVECTION BAKE (Cuisson à convection), ou
- CONVECTION ROAST (Rôtissage à convection)

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(ou 149° C)
(Exemple pour le programme de rôtissage par convection)

3. Régler la température de cuisson (facultatif).

Il est nécessaire de faire cette opération pour régler la température à un degré autre que celui affiché.

REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes ou le livre de recettes offert avec ce four pour connaître les recommandations de température.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de 163° C [325° F] avec le programme de rôtissage par convection)



4. Appuyer sur “COOK TIME (Temps de cuisson)”.

APPUYER SUR



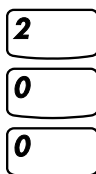
AFFICHAGE



(L'heure de départ apparaît correspondant à l'heure du jour)

5. Régler le temps de cuisson.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant un temps de cuisson de 2 heures et une heure d'arrêt fixée 2 heures plus tard que l'heure du jour)

6. Appuyer sur “STOP TIME (Arrêt de la cuisson)”.

APPUYER SUR

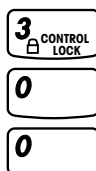


AFFICHAGE



7. Régler l'heure d'arrêt.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



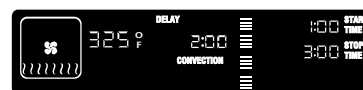
(Exemple illustrant l'heure fixée à 3 h 00 et une heure de départ fixée à 1 h 00 [l'heure d'arrêt moins le temps de cuisson qui est de deux heures])

8. Appuyer sur “START (Mise en marche)”.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



Lorsque l'heure de départ est arrivée, la barre verticale affichée raccourcit simultanément avec le compte à rebours de la cuisson.

AFFICHAGE



suite à la page suivante



9. Lorsque la cuisson ou le rôtissage est terminé, le message “End (Fin)” s’affiche.

Quatre signaux sonores se font entendre, suivis chaque minute par quatre brefs signaux sonores de rappel (à moins que le dispositif de signal sonore ait été désactivé), jusqu’à ce que l’utilisateur ouvre la porte, ou appuie sur “CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)”.

AFFICHAGE



Annulation du réglage de la cuisson minutée :

Appuyer sur “CANCEL/OFF (Annuler/éteindre)”.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(L’afficheur devient noir)

Déshydratation (certains modèles)

On peut utiliser le four à convection pour déshydrater une variété d’aliments.

REMARQUE : Pour d’autres renseignements détaillés au sujet de la déshydratation, consulter le livre écrit spécifiquement au sujet de la déshydratation et/ou la conservation des aliments.

1. Préparer les aliments.

Préparer les aliments conformément aux recommandations de la recette.

2. Répartir les aliments sur les grilles de séchage.

Les grilles ne sont pas fournies avec le four. Voir la page suivante pour commander un nécessaire[†] de déshydratation qui comprend

des grilles et un espaceur ou contacter un magasin local qui offre des ustensiles de cuisson spéciaux.

3. Placer les grilles de séchage dans le four pour permettre une circulation maximale de l’air autour des grilles.

Nombre de grilles	Utiliser la position de la grille dans le four
1 grille	3
2 grilles	2 et 4
3 grilles	1, 3, et 5

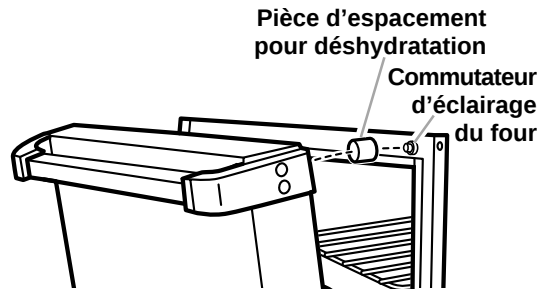


4. Position de la porte.

Placer la pièce d'espacement[†] spécialement conçue pour enfoncer le commutateur de la lumière du four et maintenir le fonctionnement du ventilateur pendant la déshydratation.

La pièce d'espacement fournit un espace de 1 pouce entre le châssis du four et la porte du four permettant à la vapeur d'eau de s'échapper.

[†] La pièce d'espacement pour la déshydratation (**n° de pièce 814166**) ou le nécessaire de déshydratation qui comprend les grilles et la pièce d'espacement (**n° de pièce 4395974**) peuvent être commandés



de votre marchand local KitchenAid, ou en composant **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) et en suivant les instructions et les explications que vous entendrez sur le répondeur téléphonique.

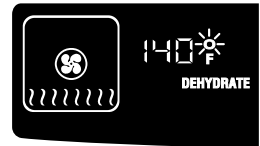
5. Appuyer sur la touche “CONVECTION BAKE (Cuisson par convection)” et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes.

APPUYER SUR



Maintenir la touche enfoncée pendant 5 secondes

AFFICHAGE



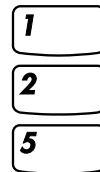
(ou 60° C)

6. Régler la température de cuisson (facultatif).

Il est nécessaire de faire cette opération pour régler la température à un degré autre que 60° C (140° F), le minimum étant de 38° C (100° F) et le maximum de 93° C (200° F).

REMARQUE : Le réglage à 38° C (100° F) fait apparaître le message “RAISING BREAD (Levée du pain)”. Voir ci-dessous pour plus de renseignements sur la façon de faire lever le pain.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une température de déshydratation de 52° C [125° F])

suite à la page suivante



7. Mettre le four en marche.

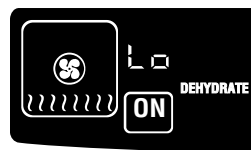
REMARQUES :

- Il est possible de modifier le degré de déshydratation pendant la déshydratation. Il suffit de répéter les étapes 5, 6 et 7.
- Le ventilateur se met en marche une minute suivant le début du programme pour que l'allumage du four soit bien amorcé.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



8. À la fin de la déshydratation, éteindre le four.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(L'afficheur s'éteint)

Levée de la pâte à pain (certains modèles)

Vous pouvez utiliser votre four à convection pour faire lever le pain.

Première levée : Placer la pâte dans un bol légèrement graissé et le recouvrir de papier ciré enduit de shortening sans serrer.

1. Placer le bol sur la grille 2.

Placer la lèchefrite sur la grille 1 et y verser deux tasses (500 mL) d'eau bouillante. Fermer la porte du four.

2. Ouvrir la porte, ensuite appuyer sur la touche "BAKED GOODS (Aliments cuits au four)" en la maintenant enfoncée pendant 5 secondes.

REMARQUE : Si une température différente est réglée, le mode déshydratation sera réglé.

APPUYER SUR



Maintenir la touche enfoncée pendant 5 secondes

AFFICHAGE



(ou 38° C)



3. Mettre le four en marche.

Un long signal sonore se fait entendre lorsque le four est préchauffé.

REMARQUE : S'assurer fermer la porte. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de taille. La durée de levée peut être plus rapide et dépendra du type et de la quantité de pâte. Vérifier la pâte au bout de 20 à 25 minutes.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



4. Une fois la levée terminée, retirer le bol contenant la pâte du four. Éteindre le four. Vider l'eau de la lèchefrite.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(L'afficheur s'éteint)

Seconde levée : Mettre la pâte en forme et la placer dans les moules. Couvrir sans serrer d'une pellicule de plastique sur laquelle on a vaporisé un liquide de cuisson. Placer les moules sur la grille 2. Placer la lèchefrite sur la grille 1 et y verser deux tasses d'eau bouillante. Fermer la porte du four. Suivre les étapes 2 à 4

inclusivement décrites dans la "Première levée". Une fois que la pâte a levé, la retirer du four ainsi que la lèchefrite contenant de l'eau. Régler de nouveau le four à préchauffage pour la cuisson du pain. Avant la cuisson, retirer la pellicule de plastique recouvrant la pâte.



Nettoyage du four et des boutons de commande

PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
Boutons de commande	Éponge et eau savonneuse tiède	• Placer les boutons à la position d'arrêt OFF; tirer pour dégager les boutons du tableau de commandes. • Laver, rincer et bien sécher. Ne pas faire tremper. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition des boutons. • Réinstaller les boutons. S'assurer que chaque bouton soit à la position d'arrêt OFF.
Tableau de commande	Éponge et eau savonneuse tiède OU Essuie-tout en papier et produit atomisable pour le nettoyage du verre	• Laver, rincer avec de l'eau propre, et bien sécher. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition. • Ne pas pulvériser le produit de nettoyage directement sur le tableau de commandes. Appliquer le produit sur un essuie-tout en papier. REMARQUE : S'assurer que vous n'avez pas allumé le four lors du nettoyage du tableau de commandes. Dans ce cas, appuyer sur la touche CANCEL/OFF.
Surfaces externes (autres que la table de cuisson et le tableau de commande)	Éponge et eau savonneuse tiède	• Laver, rincer avec de l'eau propre, et bien sécher. • Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif dans les zones très souillées. • Ne pas utiliser un produit de nettoyage très fort ou abrasif. Un tel produit pourrait endommager la finition.
Lèche-frite et grille (nettoyer après chaque utilisation)	Tampon de laine d'acier et eau savonneuse tiède	• Laver, rincer et bien sécher. • Ne pas nettoyer la lèche-frite et la grille avec le programme d'autonettoyage.



PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
Grilles du four	Tampon de laine d'acier et eau savonneuse tiède OU le programme d'autonettoyage	- Laver, rincer et bien sécher OU - Laisser ces grilles dans le four pendant l'opération d'autonettoyage. REMARQUE : Si on laisse les grilles dans le four pendant l'opération d'autonettoyage, les grilles peuvent subir un changement de couleur permanent et leur coulissement peut devenir difficile. Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur les tiges latérales pour faciliter le coulissement.
Vitre de la porte du four	Essuie-tout en papier et produit de nettoyage du verre atomisable OU Eau tiède savonneuse et tampon à récurer en plastique non abrasif	- S'assurer que le four est froid. - Respecter le mode d'emploi fourni avec le produit de nettoyage. - Laver, rincer à l'eau propre et bien sécher.
Cavité du four	Programme d'autonettoyage	Essuyer les renversements contenant du sucre dès que possible après le refroidissement du four. (Voir la section "Utilisation du programme d'autonettoyage.")

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable (porte, devant du tiroir et console à l'arrière sur certains modèles)

- Ne pas utiliser des tampons en laine d'acier ou des tampons à récurer garnis de savon.
- Frotter dans le sens de la ligne du grain pour éviter de marquer la surface.
- Toujours bien sécher pour éviter les marques d'eau.
- Si des produits de nettoyage commerciaux sont utilisés, suivre le mode d'emploi sur l'étiquette. Si le produit contient du chlore (agent de blanchiment), rincer à fond avec un linge doux exempt de charpie. Le chlore est une substance corrosive.

	AGENT DE NETTOYAGE	UTILISATION
Nettoyage de routine et marques de doigt	Détergent/savon liquide et eau, nettoyant tout usage	Essuyer avec un chiffon ou une éponge humide pour enlever la saleté, ensuite rincer à l'eau propre et bien essuyer.
Taches tenaces et résidus cuits à la surface	Nettoyant doux abrasif ou produits de nettoyage pour acier inoxydable	Frotter dans le sens des lignes du grain avec un chiffon ou une éponge humide et un nettoyant. Bien rincer. Répéter au besoin.
Taches d'eau dure	Vinaigre	Nettoyer ou essuyer avec un chiffon. Rincer à l'eau et bien essuyer.



Lampe(s) du four

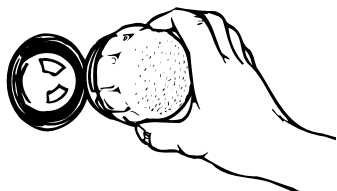
Votre four peut avoir une ou deux lampes de four standard sur la paroi arrière ou deux lampes latérales à halogène. La lampe du four s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour allumer la lampe du four lorsque la porte du four est fermée, **appuyer** sur la touche Oven Light (lampe du four) sur le tableau de commandes. **Appuyer** de nouveau sur cette touche pour l'éteindre.

REMARQUES :

- La lampe (ou les lampes) du four ne fonctionne(nt) pas pendant l'opération d'autonettoyage.
- S'assurer que le four est refroidi avant de remplacer une ampoule.

Remplacement de la lampe (ou des lampes) standard située(s) sur la paroi arrière :

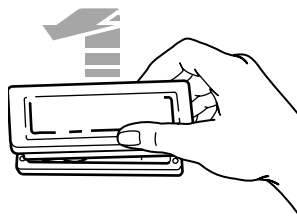
1. Débrancher la cuisinière ou interrompre le courant électrique.



2. **Ôter** le couvercle de verre sur l'ampoule en le dévissant dans le sens antihoraire.
3. **Retirer** l'ampoule de la douille. Remplacer l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. **Replacer** le couvercle de l'ampoule en le vissant dans le sens horaire.
5. **Brancher** la cuisinière ou **rétablir** le courant électrique.

Remplacement des lampes de four à halogène de chaque côté du four :

1. **Débrancher** la cuisinière ou interrompre le courant électrique.



2. **Ôter** le couvercle en verre sur l'ampoule en saisissant le bord avant du couvercle et en le retirant hors de la paroi latérale du four.
3. **Retirer** l'ampoule de la douille. Remplacer par une ampoule à halogène (12 volts, 5 watts au maximum), disponible dans la plupart des quincailleries.
4. **Replacer** le couvercle de l'ampoule en enclenchant le couvercle dans la paroi du four.
5. **Brancher** la cuisinière ou **rétablir** le courant électrique.

Utilisation du programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



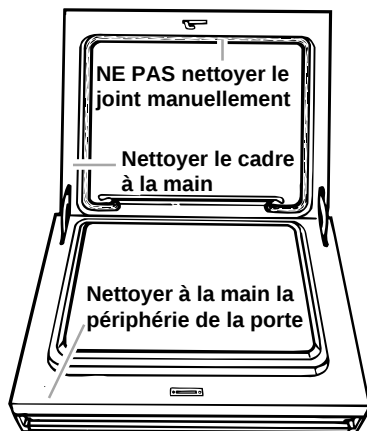
Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.
Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.

Avant la mise en marche



Avant de mettre le programme d'autonettoyage en marche, veiller à :

REMARQUE : NE PAS nettoyer, déplacer ou déformer le joint. Ceci susciterait une dégradation de la qualité des opérations de nettoyage, cuisson au four et rôtissage.

- **Nettoyer manuellement les surfaces illustrées.** Ces surfaces ne deviennent pas suffisamment chaudes au cours de l'opération d'autonettoyage pour que les souillures soient désintégrées. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau chaude et un détergent ou un tampon à nettoyer de laine d'acier savonneux.
- **Ne pas laisser** l'eau, produit nettoyant, etc. pénétrer dans les fissures sur la porte et le cadre.
- **Enlever** la lèchefrite et sa grille, et tout autre ustensile rangé dans le four.

- **Essuyer** les surfaces pour éliminer les souillures ou la graisse. Ceci réduira l'émission de fumée au cours de l'opération d'autonettoyage.
- **Nettoyer les renversements contenant du sucre ou du lait dès que possible** après que le four soit refroidi. Lorsque le sucre est chauffé à une température élevée lors du programme d'autonettoyage, la température élevée peut faire réagir le sucre avec la porcelaine. Ceci peut causer des tâches blanchâtres, des marques ou des piqûres.
- **Retirer** les grilles du four si on veut qu'elles demeurent brillantes. On peut soumettre les grilles à l'opération d'autonettoyage, mais elles subiront un changement de couleur et leur coulissement deviendra plus difficile. Si les grilles sont soumises au traitement d'autonettoyage, placer les grilles sur leurs guides/supports.
- **L'émission de chaleur et d'odeurs** est un phénomène normal au cours de l'autonettoyage. Veiller à bien aérer la cuisine et ouvrir une fenêtre ou faire fonctionner la hotte d'aspiration ou tout autre accessoire de ventilation de la cuisine.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. Déménager les oiseaux dans une autre pièce, fermée et bien aérée.

suite à la page suivante

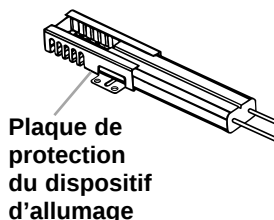


Utilisation du programme d'autonettoyage

REMARQUES :

- **Nettoyer le four** avant qu'il ne devienne très souillé. Le nettoyage des fours très souillés demande plus de temps et cause plus de fumée que d'habitude.
- **Ne pas obstruer** l'évent du four au cours de l'opération d'autonettoyage. Pour l'obtention de meilleurs résultats de nettoyage, l'air doit pouvoir circuler librement.
- **Ne pas laisser** d'ustensiles en plastique sur la table de cuisson. Le plastique peut fondre.
- **Retirer tout article combustible**, tel que les serviettes de papier, du tiroir de remisage. Ceci comprend les ustensiles à poignée de plastique qui peuvent surchauffer et fondre.
- **Ne pas laisser** aucune feuille d'aluminium dans le four au cours de l'opération d'autonettoyage. Une feuille d'aluminium pourrait brûler ou fondre et endommager la surface du four.
- **La lampe d'éclairage du four** ne fonctionne pas pendant le programme d'autonettoyage.

- **La table de cuisson** ne fonctionnera pas pendant le programme d'autonettoyage sur les modèles canadiens.
- **N'insérer aucun** objet dans l'orifice de la plaque protectrice du dispositif d'allumage. De plus, ne pas nettoyer cet endroit. Cela pourrait causer un bris de produit.



- **Ne pas utiliser** la table de cuisson pendant le fonctionnement du programme autonettoyant. L'utilisation de la table de cuisson désactive le programme d'autonettoyage.
- **Le chauffage et le refroidissement** de la porcelaine sur acier peuvent produire décoloration, ternissement, fissure capillaire et craquements.

Avant le réglage des commandes

- **S'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure.**
- **S'assurer que la porte du four est bien fermée.**

Réglage des commandes

Pour commencer le nettoyage immédiatement :

1. Appuyer sur "CLEAN (Nettoyer)".

Le programme d'autonettoyage se règle à une durée de 3 heures et demie. (Les trois premières heures sont consacrées au nettoyage, et les 30 dernières minutes, au refroidissement.)

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'heure d'arrêt affichée correspond à l'heure du jour, 3 heures et demie plus tard)

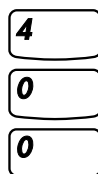


2. Régler le temps de nettoyage (facultatif).

Il est possible de régler une durée d'autonettoyage autre que trois heures et demie. Il suffit **d'appuyer** sur les touches numériques pour fixer la durée voulue, le maximum étant quatre heures et demie.

- **Calculer** deux heures et demie s'il y a peu de saleté.
- **Calculer** entre trois heures et demie et quatre heures et demie s'il y a beaucoup de saleté.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une durée de 4 heures du programme d'autonettoyage dont l'heure d'arrêt correspond à l'heure du jour, 4 heures plus tard)

3. Mettre le four en marche.

REMARQUE : Il y a verrouillage de la porte lorsque la touche "START (Mise en marche)" est appuyée.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant les 30 premières minutes)



(Exemple illustrant le temps restant du programme)

4. Voici ce qui apparaît sur l'afficheur à la fin du programme d'autonettoyage :

AFFICHAGE



Report du début du programme de d'autonettoyage :

1. Appuyer sur "CLEAN (Nettoyer)".

Le programme d'autonettoyage se règle pour une durée de trois heures et demie. (Les trois premières heures sont consacrées au nettoyage, et les 30 dernières minutes, au refroidissement.)

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'heure d'arrêt affichée correspond à l'heure du jour, 3 heures et demie plus tard)

suite à la page suivante



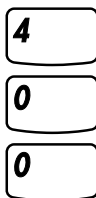
Utilisation du programme d'autonettoyage

2. Régler le temps de nettoyage (facultatif).

Il est possible de régler une durée d'autonettoyage autre que trois heures et demie. Il suffit d'**appuyer** sur les touches numériques pour régler la durée voulue, le maximum étant de quatre heures et demie.

- **Calculer** deux heures et demie s'il y a peu de saleté.
- **Calculer** entre trois heures et demie et quatre heures et demie s'il y a beaucoup de saleté.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Exemple illustrant une durée de 4 heures du programme d'autonettoyage dont l'heure d'arrêt correspond à l'heure du jour, 4 heures plus tard)

3. Appuyer sur "STOP TIME (Heure d'arrêt)".

APPUYER SUR



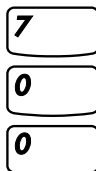
AFFICHAGE



4. Régler l'heure d'arrêt.

Un exemple est donné pour 7 h 00 :

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'afficheur indique les heures d'arrêt et de départ, réglées respectivement à 7 h 00 et 3 h, c'est-à-dire l'heure d'arrêt moins le temps de nettoyage)

5. Compléter le réglage.

REMARQUE : Il y a verrouillage de la porte lorsque la touche "START (Mise en marche)" est appuyée.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



Lorsque l'heure de départ est arrivée :

REMARQUE : Après 30 minutes, le témoin lumineux de l'élément de cuisson au gril s'éteint et celui de l'élément de cuisson s'allume.

AFFICHAGE

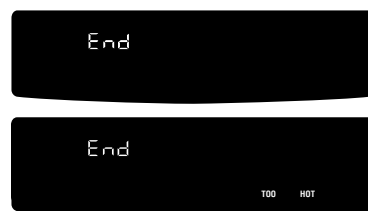




6. Voici ce qui apparaît sur l'afficheur à la fin du programme d'autonettoyage :

REMARQUE : Si une fonction est requise pendant le verrouillage de la porte, la minuterie affichera "Too Hot" (Trop chaud). Attendre le déverrouillage de la porte pour utiliser le four.

AFFICHAGE



Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(Le message "DOOR LOCKED (Porte verrouillée)" apparaît quand le four n'est pas refroidi)

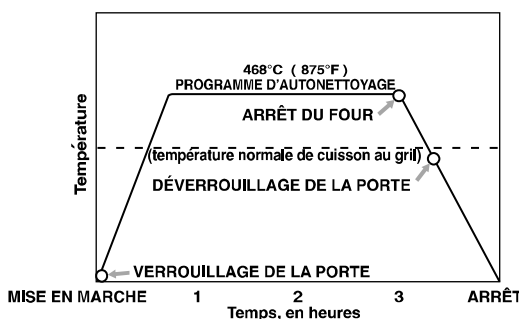
Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage

- **Après le refroidissement du four à la température ambiante, essuyer** tous les résidus ou traces de cendre avec un chiffon ou une éponge humide. Si des taches persistent, utiliser un nettoyant doux abrasif ou une éponge à nettoyer.
- **Nettoyer le four** avant qu'il devienne très souillé. Un four très souillé nécessite une opération d'autonettoyage plus longue qui provoquera plus de fumée que d'habitude.
- **Si le programme d'autonettoyage ne permet pas de ramener le four à la propreté prévue**, l'opération de nettoyage peut ne pas avoir été assez longue ou le four n'a pas été convenablement préparé. Lors du nettoyage suivant, sélectionner une durée d'autonettoyage plus longue et nettoyer manuellement les zones indiquées dans "Avant la mise en marche".

Fonctionnement du programme

Le programme d'autonettoyage nécessite des chaleurs très intenses pour brûler la suie et les graisses. Pendant ce programme, la chaleur du four atteint des températures bien plus élevées que pendant une cuisson normale ou une cuisson au gril. Cette chaleur fait décoller la saoullure et les graisses, puis les brûle.

Ce four est préréglé pour accomplir un autonettoyage d'une durée de trois heures et demie. Cependant, il est possible d'ajuster la durée du programme selon la quantité de saoullure que contient le four. Il est possible de régler la durée du programme entre deux heures et demie et 4 heures et demie. (Se référer au paragraphe "Réglage des commandes" présenté précédemment dans cette section.)



Le graphique ci-contre illustre un programme autonettoyant d'une durée de trois heures et demie. Il est à noter que même si la chaleur cesse après trois heures, le four doit refroidir avant de déverrouiller la porte.

G

uide de diagnostic

Cette section est destinée à vous aider à économiser le coût d'un appel de service. Elle décrit les problèmes possibles, leurs causes et les mesures à prendre pour résoudre chaque problème. Si vous avez encore besoin d'assistance ou de service, appelez notre Centre d'assistance aux consommateurs (aux É.-U., voir page 68; au Canada, voir page 69) pour obtenir de l'aide ou faire un appel de service. Veuillez fournir une description détaillée du problème, les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil et la date d'achat ou d'installation. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Ces renseignements nous aideront à bien répondre à votre demande.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Rien ne fonctionne	L'appareil n'est pas branché ou relié à un circuit actif avec voltage approprié.	Brancher l'appareil dans une prise de courant convenable reliée à la terre. Relier l'appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir instructions d'installation.)
	Le fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
	L'appareil n'est pas bien relié à une canalisation de gaz.	Contacteur un centre de service désigné pour rebrancher l'appareil.
Le four ne fonctionne pas	La commande électronique n'est pas correctement réglée.	Référer à la section de ce manuel décrivant la fonction que vous utilisez.
	Une heure de mise en marche différée a été programmée.	Attendre l'heure de mise en marche ou annuler et régler de nouveau les commandes.
Le brûleur ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou relié à un circuit actif ou un circuit avec voltage approprié.	Brancher l'appareil dans une prise convenablement reliée à la terre. Brancher l'appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir instructions d'installation.)
	Le fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou remettre en fonction le disjoncteur.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 13.)
Flamme du brûleur de taille non uniforme	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 13.) À défaut de réussir, faire venir le service.
	Les chapeaux des brûleurs peuvent ne pas être bien positionnés.	Pour replacer le couvercle, s'assurer qu'il est correctement aligné et d'aplomb.
Flamme détachée du brûleur, de teinte jaune ou bruyante lors de l'extinction	Le mélange air/gaz est incorrect.	Suivre les instructions à la p. 14 "Ajustement de la hauteur des flammes des brûleurs de surface." À défaut de solution, faire venir le technicien de service pour vérifier le mélange.
Petit bruit d'explosion émanant d'un brûleur	Le brûleur est resté mouillé après un lavage.	Laisser sécher.



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Émission d'étincelles par les brûleurs	Il est normal que les quatre brûleurs émettent des étincelles lorsque un brûleur est mis en marche mais n'a pas été allumé. Des étincelles continues peuvent être causées lorsque : –Renversement de liquide sur les pièces de contact du commutateur d'allumage. –Il existe une défectuosité du module générateur d'étincelles. –Le câblage de la prise de courant murale est incorrect.	Aucune action n'est requise. Le fonctionnement des brûleurs n'est pas affecté et les étincelles devraient se terminer lorsque la flamme allumée (LITE) brûle sans obstruction. Allumer un ou deux brûleurs ou débrancher l'alimentation électrique pour laisser le commutateur sécher. Contacteur un technicien de service pour remplacer le module. Contacteur un électricien qualifié pour corriger le câblage au besoin.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne en mode BAKE, BROIL ou CLEAN	Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four, pour refroidir les commandes électroniques.	
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas tout le temps	Il est normal pour le ventilateur de convection de fonctionner par intermittence durant le mode de RÔTISSAGE PAR CONVECTION. L'afficheur de la minuterie indique que le ventilateur fonctionne continuellement.	Aucune action n'est requise.
Les boutons de commande ne tournent pas	On n'appuie pas assez sur le bouton avant de le tourner.	Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner jusqu'à un réglage.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	On a programmé une heure de mise en marche différée. Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. Si le ventilateur fonctionne, on peut l'entendre.	Attendre l'heure de mise en marche ou annuler et régler de nouveau la commande. Faire venir un technicien de service pour les réparations.
Odeur provenant du four	Échauffement de l'isolant.	Les odeurs sont normales quand la cuisinière est neuve. Elles disparaîtront avec l'usage.
Humidité dans le verre de la porte	Il est normal que de l'humidité apparaisse dans le verre de la porte durant le chauffage du four.	Cette humidité disparaîtra durant l'usage du four.

suite à la page suivante



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
L'ustensile n'est pas d'aplomb sur la cuisinière (voir si le liquide dans l'ustensile est de niveau)	La cuisinière n'est pas d'aplomb. Le fond de l'ustensile utilisé n'est pas plat.	Mettre la cuisinière d'aplomb. (Voir Instructions d'installation.) Utiliser un ustensile à fond plat.
Chaleur excessive sur la surface de cuisson autour de l'ustensile	L'ustensile n'est pas de taille correcte pour la surface de cuisson.	Choisir un ustensile de cuisson de la même taille ou un peu plus grand que le brûleur.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux que vous aviez prévus	La température du four est trop basse ou trop élevée.	Ajuster la commande de température du four (Voir la section "réglage de la température du four".)
Cuisson ou rôtissage lent	L'aliment n'a pas été laissé dans le four suffisamment longtemps. La température du four n'est pas suffisamment élevée. Le four n'a pas été préchauffé avant la cuisson. Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille. Ouverture de la porte du four pendant la cuisson au four ou le rôtissage.	Accroître la durée de cuisson ou de rôtissage. Augmenter la température du four de 25°F (14°C). Préchauffer le four à la température choisie avant d'introduire les aliments lorsque le préchauffage est recommandé. Choisir des ustensiles qui permettront d'avoir 5 cm (2 po) d'air sur tous les côtés. Ouvrir la porte pour vérifier l'aliment lorsque la minuterie signale le temps le plus court suggéré dans la recette. L'ouverture de la porte peut prolonger le temps de cuisson.
Articles cuits trop bruns à la base	Four non préchauffé à la température choisie. Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille. La grille du four est trop basse. La température du four est réglée trop haute.	Préchauffer le four à la température choisie avant de placer l'aliment dans le four. Choisir des ustensiles qui permettront d'avoir 5 cm (2 po) d'air sur tous les côtés. Remonter la grille du four. Diminuer la température du four de 8 à 14°C (15 à 25°F).
Cuisson non uniforme des aliments	La cuisinière n'est pas d'aplomb. Le mets n'est pas bien placé dans le four. Le mélange n'est pas d'aplomb dans le plat.	Mettre la cuisinière d'aplomb. Cuire au centre du four avec 5 cm (2 po) d'espace autour de chaque plat. S'assurer que le mélange est d'aplomb dans le plat avant de placer celui-ci dans le four.



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Le bord de la croûte brunit avant que la tarte ne soit prête	La garniture nécessite un temps de cuisson plus long que la croûte.	Protéger la croûte avec du papier d'aluminium.

L'afficheur indique le message "PF"	Il y a eu panne de courant.	Régler de nouveau l'horloge. (Voir page 24.)
Une lettre suivie par le chiffre apparaît sur l'afficheur (par exemple "E3", "F1")		Appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)" Si le message ne disparaît pas, demander de l'assistance. (Consulter "Demande d'assistance ou de service" aux pages 68-69.)
L'affichage indique "F5" et "E3"	Le cordon d'alimentation n'est pas relié adéquatement à la terre.	S'assurer que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Si les codes "F5" et "E3" apparaissent de nouveau, demander à un électricien qualifié de vérifier si la liaison à la terre de la prise est adéquate. Voir les instructions d'installation.
L'afficheur indique "CF"	Le four est au mode "Repas complet par convection".	Se reporter à la section "Repas complet par convection".
Les touches ne fonctionnent pas	Les touches ne sont pas appuyées assez longtemps, ou l'intervalle est insuffisant entre chaque appui de touches. La commande de verrouillage a été réglée. Le mode Sabbath a été réglé. ("SAb" apparaît sur l'afficheur.) La cuisinière n'est pas bien reliée à la terre.	Appuyer sur la touche pendant un bref moment et laisser un court intervalle entre chaque appui sur les touches. Désactiver le verrouillage en ouvrant la porte du four, en appuyant sur la touche de verrouillage (touche numéro 3) pendant 5 secondes. (Voir "Utilisation du verrouillage" à la page 21.) Désactiver le mode Sabbath en ouvrant la porte du four, attendre jusqu'à 15 secondes et appuyer pendant 5 secondes sur la touche numéro 6. Faire venir un électricien pour vous assurer que la prise de courant est bien reliée à la terre. Si elle est bien reliée à la terre et si les touches ne fonctionnent pas encore, faire venir un technicien de service.

Si aucune de ces situations ne cause votre problème, voir "Demande d'assistance ou de service" aux pages 68-69.

Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Guide de diagnostic". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions suivantes.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux É.-U.

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain: 1-800-422-1230. Nos consultants sont prêts à vous aider.



Lors de l'appel :

Veuillez connaître la date d'achat, le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Renseignements d'installation.

- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service désignés par KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout aux É.-U.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région.

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 spécifiées par l'usine. Ces pièces conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée

dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID*. Pour obtenir des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante:

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.



Si vous avez besoin d'assistance ou de service au Canada :

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain, entre 8 h 30 et 18 h (HNE) en composant le 1-800-461-5681. Nos consultants sont prêts à vous aider



Lors de l'appel :
Veuillez connaître la date d'achat, le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.

Si vous avez besoin de service :

Contactez le service d'appareils ménagers Inglis Limitée de n'importe où au Canada au **1-800-807-6777**.

- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (français, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service désignés par KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout au Canada.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région.

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 spécifiées par l'usine. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la

fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID*. Pour obtenir des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composez le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante:

Service des Relations avec les consommateurs
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

Cuisinière à gaz

KitchenAid*

Garantie

DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA POUR :	KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR :
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Coûts des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'un compagnie de service désignée par KitchenAid.	A. Les visites d'un dépanneur pour: 1. Rectifier l'installation de la cuisinière 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la cuisinière. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. 4. Rectifier la plomberie dans la maison. B. Réparations lorsque la cuisinière est utilisée à des fins autres que domestiques.
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Pièces de rechange pour tous les brûleurs à gaz pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication. Pièces de rechange du système de commande pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication.	C. Dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation ou installation non conforme aux codes électriques locaux.
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Pièces de rechange pour les surfaces émaillées de la cavité du four et de la doublure interne de la porte, en cas de corrosion de ces pièces du fait de vices de matériau ou de fabrication.	D. Tous les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée. E. Pièces de rechange ou frais de main-d'oeuvre pour les appareils utilisés hors du Canada. F. Transport pour aller chercher et livrer l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place. G. Réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications exécutées sans autorisation sur l'appareil. H. Au Canada, frais de déplacement pour les clients demeurant dans des endroits éloignés.

12/98

KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État ou province à l'autre.

En dehors des États-Unis et du Canada, une garantie différente peut être applicable. Pour les détails, contacter votre marchand autorisé KitchenAid.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Demande d'assistance ou de service" dans cette brochure. Après avoir vérifié "Demande d'assistance ou de service", une aide additionnelle peut être trouvée en téléphonant à notre Centre d'assistance aux consommateurs, **1-800-422-1230**, de partout aux É.-U. Pour le service au Canada, téléphoner au **1-800-807-6777**.