

# Freestanding Electric Range Control Guide

## FEATURE GUIDE

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

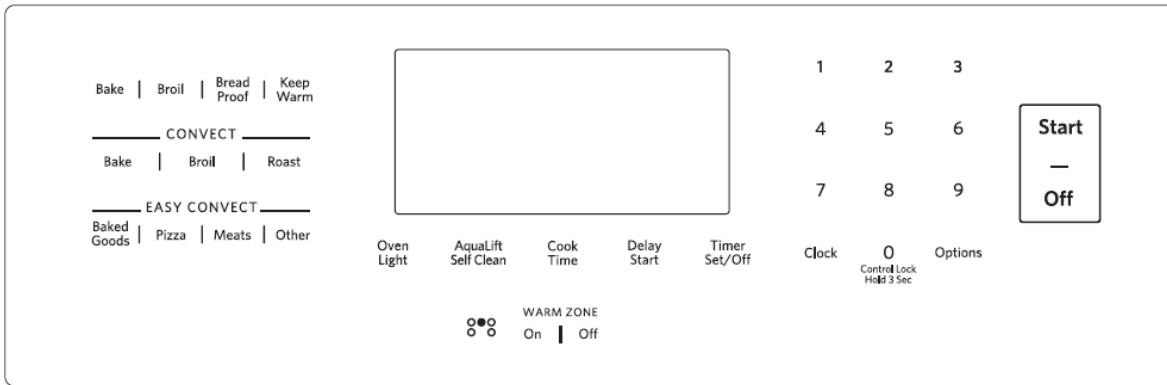
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website in the U.S.A [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) or in Canada [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) for more detailed instructions.

### ⚠ WARNING

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK</b>	<b>Clock</b>	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CLOCK.</li> <li>2. Press “3” for AM or “6” for PM.</li> <li>3. Press the number keypads to set the time of day.</li> <li>4. Press CLOCK or START.</li> </ol>
<b>Oven LIGHT</b>	<b>Oven cavity light</b>	While the oven door is closed, press the OVEN LIGHT keypad to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
<b>TIMER SET/OFF</b>	<b>Oven timer</b>	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press TIMER SET/OFF.</li> <li>2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.”</li> <li>3. Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown.</li> <li>4. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the OFF keypad because the oven will turn off.</li> <li>5. If the Kitchen Timer is running, but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.</li> </ol>
<b>START</b>	<b>Cooking start</b>	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
<b>OFF</b>	<b>Range function</b>	The Off keypad stops any oven function except the Clock, Timer, Control Lock, and Warm Zone.
<b>BAKE</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BAKE.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START for the change to take effect.</li> <li>5. Press OFF when finished.</li> </ol>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>BROIL</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BROIL.</li> <li>2. Select the broiling temperature by pressing 1 - high (500°F [260°C]), 2 - medium (450°F [232°C]) or 3 - low (400°F [204°C]). The default setting is high.</li> <li>3. Press START and allow the oven to preheat for 5 minutes.</li> <li>4. Position the cookware in the oven and leave the door open 6" (15 cm) at the broil stop position.</li> <li>5. Press OFF when finished.</li> </ol>
<b>CONVECT BAKE</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CONVECT BAKE.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat step 2. Press START for the change to take effect.</li> <li>5. Press OFF when finished.</li> </ol>
<b>CONVECT ROAST</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CONVECT ROAST.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat step 2. Press START for the change to take effect.</li> <li>5. Press OFF when finished.</li> </ol>
<b>CONVECT BROIL</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CONVECT BROIL.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press START and leave the door closed.</li> <li>4. To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect.</li> <li>5. Press OFF when finished.</li> </ol>
<b>EASYCONVECT™ CONVERSION</b>	<b>Recipe conversion for convection cooking</b>	<p><b>NOTE:</b> For best results, preheat your oven to the required temperature prior to using EasyConvection™ Conversion. After preheating is complete, press OFF before using EasyConvection™ Conversion.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the appropriate EasyConvection™ keypad (MEATS, PIZZA, BAKED GOODS or OTHER).</li> <li>2. Press START.</li> <li>3. Press the number keypads to enter the standard cook temperature, and then press START.</li> <li>4. Enter the standard cook time, and then press START.</li> <li>5. Place food in the oven at the appropriate time. Check food for doneness before the stop time is reached. If food will not be done when stop time is reached, add more cooking time before time elapses. See the "Cook Time" section. At the end of the stop time, the oven will automatically turn off.</li> <li>6. Press OFF when finished. Refer to the "EasyConvection™ Conversion" section for more information.</li> </ol>
<b>BREAD PROOF</b>	<b>Recipe conversion for convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed ("Standard Proof" or "Rapid Proof").</li> <li>2. Press START. Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.</li> <li>3. Press OFF when finished proofing. Refer to the "Proofing Bread" section for more information.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b>	<b>Hold warm</b>	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press KEEP WARM.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. Press OFF when finished.</li> </ol>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>DELAY START</b>	<b>Delayed start</b>	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Cook Time or a Delayed Cook Time, see “Cook Time” section.
<b>COOK TIME</b>	<b>Timed cooking</b>	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
<b>WARMING ZONE ON/OFF</b>	<b>Warming zone</b>	Press WARMING ZONE ON to select the warming element on the cooktop, then press START. Press WARMING ZONE OFF to turn off the warming element.
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b>	<b>Aqualift® self-clean cycle</b>	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.
<b>CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock</b>	<b>Oven control lockout</b>	No keypads will function with the controls locked. 1. Check that the oven and the Kitchen Timer are off. 2. Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. 3. If enabled, a tone will sound, and “CONTROL LOCKED” will be displayed. 4. Repeat to unlock.
<b>OPTIONS</b>	<b>Oven use functions</b>	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Oven Use” section.

## AquaLift® Self-Cleaning Technology



AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an exclusive coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

## Surface Temperature

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

### Warming Drawer, Storage Drawer, or Baking Drawer (On Some Models)

When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

### Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

## Cooktop Use

**⚠ WARNING**

**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.**

**Failure to do so could result in death or fire.**

### Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

It is normal for the surface of ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Maintenance and Care” section in the Owner’s Manual for additional information.

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- For cooktops with two dual elements in the front positions, the fastest boiling performance for pots 10" (25.4 cm) and larger will be on the larger dual element with both elements on “Dual Hi.” For best low heat performance on pans 10" (25.4 cm) and larger, use the smaller dual element set at “Single Lo.”

- For best melting performance with small pans, use the EvenHeat™ element.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

### Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob/cooktop element on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

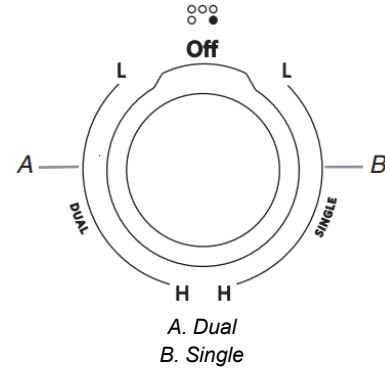
### Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

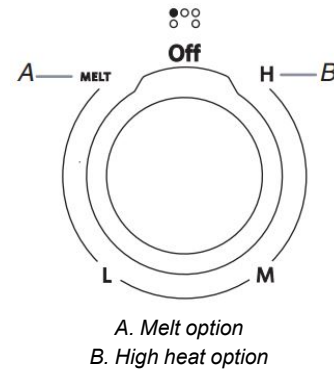
### Dual-Size Cooking Element

The Dual-Size Cooking Element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



### Even-Heat™ Element

The Even-Heat™ Element offers flexibility due to a wide range of settings between High and Melt. The High heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise. The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the Even-Heat™ Element.



### Warm Zone Element

Use the cooktop Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop/Element On indicator light will glow while the Cooktop Warm Zone Element is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



### To Use:

1. To turn on, press WARM ZONE ON then START.
2. To turn off, press WARM ZONE OFF.

# Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

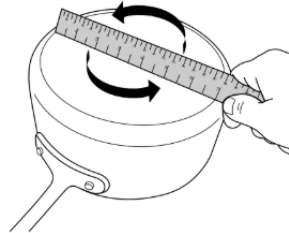
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the surfaces.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.

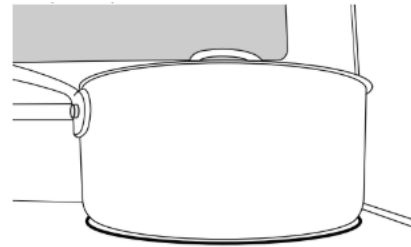


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats quickly and evenly.</li> <li>Suitable for all types of cooking.</li> <li>Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li> <li>May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> </ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats slowly and evenly.</li> <li>Good for browning and frying.</li> <li>Maintains heat for slow cooking.</li> <li>Rough edges or burrs may scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Ceramic or Ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow manufacturer's instructions.</li> <li>Heats slowly, but unevenly.</li> <li>Ideal results on low to medium heat settings.</li> <li>May scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats very quickly and evenly.</li> <li>May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking</li> <li>Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Earthenware</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow manufacturer's instructions.</li> <li>Use on low heat settings.</li> <li>May scratch the cooktop.</li> </ul>

COOKWARE	CHARACTERISTICS
<b>Porcelain enamel-on-steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See stainless steel or cast iron.</li> <li>Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats quickly, but unevenly.</li> <li>A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.</li> </ul>

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



## Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

## Electronic Oven Controls

### Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### One Tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone).
- Kitchen timer (long tone with a reminder tone every 60 seconds).
- Function has been entered.

## Three Tones

- Invalid pad press

## Four Tones

- End of cycle (with a reminder tone every 60 seconds).

Use the Options key to change the tone settings.

## Options

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Options keypad.

Use the Options keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Options keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press OFF to exit Options.

## Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

### To change:

1. Press OPTIONS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and key press tones.

1. Press OPTIONS until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press OPTIONS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press OPTIONS until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end of cycle tones.

1. Press OPTIONS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press OPTIONS until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Demo Mode

**IMPORTANT:** This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press OPTIONS until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## 12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press OPTIONS until "12 HR AUTO OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## 12/24 Hour Clock

1. Press OPTIONS until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press OPTIONS until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypads to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Energy Save

The Energy Save mode deactivates the display to reduce energy consumption.

1. Press OPTIONS until "ENERGY SAVE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Oven Temperature Offset Control

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

### To Adjust Oven Temperature:

1. Press OPTIONS until "TEMP CALIB" is displayed.
2. The current setting will be displayed. Press the "1" keypad to toggle between the oven and the warming drawer.
3. Press START to select the choice displayed in Step 2. Wait 10 seconds for the display to change, or press START, and then continue with Step 4.
4. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press OFF to save the setting and display the time of day.

## Keep Warm

**IMPORTANT:** Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm or warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

### To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.  
**NOTE:** The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press OFF when finished.
6. Remove food from the oven.

### To Cancel Keep Warm:

Press OFF. Remove food from oven.

## Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

**NOTE:** Warm Zone is not available when Sabbath Mode is enabled.

### To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press OPTIONS until "SABBATH" is displayed.
2. Press the "1" keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press START or OFF to save the setting and display the time of day.

**NOTE:** To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

### To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START.  
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. Press OPTIONS. Three tones will sound. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

### To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

1. Press BAKE.
2. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

**NOTE:** The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.

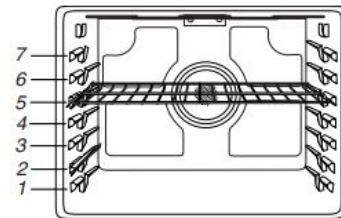
3. Press START.

### To Deactivate Sabbath Mode:

Press OPTIONS, and then press "7" to return to regular baking, or press OFF to turn off the range.

## Positioning Racks and Bakeware

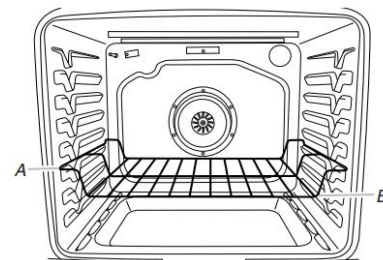
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

**IMPORTANT:** If your model has a Max Capacity Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3  
B. Food in position 2

**IMPORTANT:** These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

### Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 5 for regular baking.

2-rack (convection only): Use rack positions 2 and 5.

3-rack (true convection only): Use rack positions 2, 4 and 6.

### Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

# Baking and Roasting

## Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

## Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

**NOTE:** On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

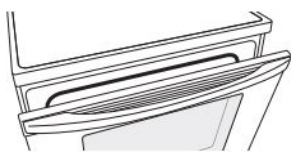
## Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

## Broiling

Leave the door open 6” (15 cm) at the broil stop position to ensure proper broiling temperature. Preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.



**NOTE:** Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 6 or 7 for broiling. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

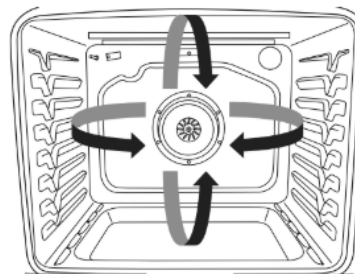
# Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

During convection cooking, the bake, broil and convection (true convection only) elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

**NOTE:** The oven door must be closed for convection broiling.



Position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section before starting convection cooking.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature for a shorter length of time. These adjustments can be made using the following chart or by using the EasyConvect™ Conversion feature on your range.

Setting	Guidelines
<b>CONVECT BAKE</b>	Reduce the standard baking temperature 25°F (15°C).
<b>CONVECT ROAST</b>	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced by 15% to 30% with Convect Roast so the food should be checked for doneness early.
<b>CONVECT BROIL</b>	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced so the food should be checked for doneness early.

## Bow Tie True Convection with T.H.E.™ Element

True convection adds an electric element around the convection fan to enhance the cooking performance. This feature enables 3-rack baking in your range. Use the following Convect Options chart as a guide.

### Convect Options

Setting	Foods
<b>CONVECT BAKE</b>	Single or multiple-rack baking for cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes.
<b>CONVECT ROAST</b>	Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.
<b>CONVECT BROIL</b>	Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish or poultry.



# EasyConvect™ Conversion

Convection cooking temperatures and times can differ from those of standard cooking. Depending upon the selected category, EasyConvect™ Conversion automatically reduces the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking.

Foods are grouped into 4 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. Use the following chart as a guide.

Setting	Foods
<b>MEATS</b>	<b>Chicken:</b> whole and pieces <b>Meat loaf, Roasts:</b> pork, beef and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.)
<b>BAKED GOODS</b>	<b>Biscuits, Breads:</b> quick and yeast <b>Cakes and Cookies</b> <b>Casseroles</b>
<b>PIZZA</b>	<b>Fresh pizza, Frozen pizza</b>
<b>OTHER</b>	<b>Frozen convenience foods:</b> french fries, nuggets, fish sticks, lasagna

## To Use:

**NOTE:** For best results, preheat your oven to the desired temperature prior to using Easy Convect™ Conversion. After preheating is complete, press OFF before using EasyConvect™ Conversion.

1. Press the EASY CONVECT key for the desired option (MEATS, BAKED GOODS, PIZZA or OTHER).
2. Press START.
3. Press the number keys to enter standard cook temperature, and then press START.
4. Press the number keys to enter standard cook time, and then press START.
5. Place the food in the oven.

Check food for doneness before the stop time is reached. If food will not be done when the stop time is reached, add more cooking time before time elapses (see the "Cook Time" section). At the end of the stop time, the oven will automatically turn off.

6. Press OFF when finished.
7. Remove food from the oven.

## Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise. Rapid Proof (on some models) operates at a slightly higher temperature than Standard Proof, and it can be used for the second rise of formed dough.

### To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place in position 2, and then close the oven door.

1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed ("Standard or Rapid").
2. Press START.

Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

3. Press OFF when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan (s), and cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the cover.

**NOTE:** If the oven temperature is greater than 120°F (49°C), the display will indicate "Oven Cooling" until the temperature is below 120°F (49°C).

## Cook Time

### To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST or CONVECT BROIL.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.  
The temperature and/or time setting can be changed at any time by repeating steps 2 through 5.
6. Press OFF to clear the display.

**NOTE:** The time setting for any timed cooking function, including EasyConvect™ Conversion, can be adjusted by following the previous steps 3 through 5.

### To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press DELAY START.
2. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
3. Press BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST or CONVECT BROIL.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START or COOK TIME.
6. Press number keypads to enter the length of time to cook.
7. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed after the delay countdown by repeating steps 1 through 7. When resetting the time and temperature, it is necessary to press Start between steps 4 and 5 to continue making changes.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press OFF to clear the display.

# Guide des commandes cuisinières électriques autoportantes

## GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

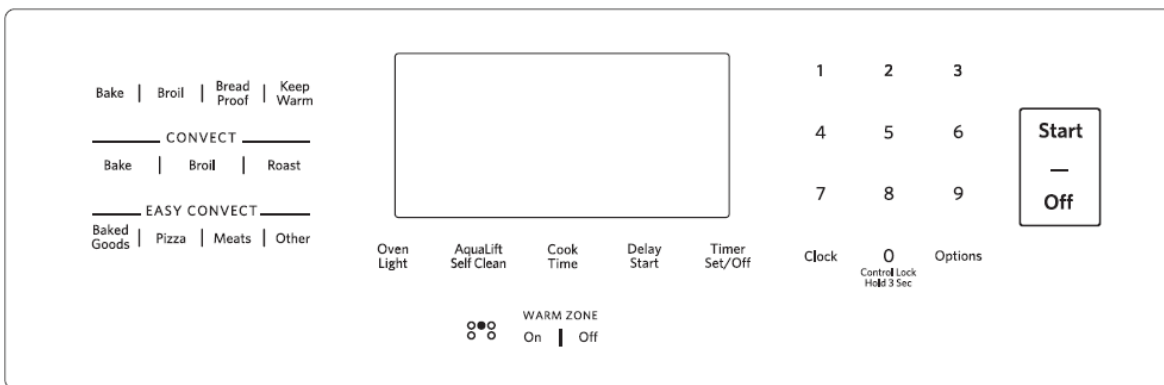
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) ou au Canada le [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) pour des instructions plus détaillées.

### ⚠ 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.**



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK (horloge)</b>	<b>Horloge</b>	<p>Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four".</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CLOCK (horloge).</li> <li>2. Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi).</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.</li> <li>4. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).</li> </ol>
<b>Oven LIGHT (lampe du four)</b>	<b>Lampe de la cavité du four</b>	<p>Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.</p>
<b>TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)</b>	<b>Minuterie du four</b>	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).</li> <li>2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur</li> <li>3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours.</li> <li>4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Off (arrêt), sinon le four s'éteindra.</li> <li>5. Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER (minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.</li> </ol>
<b>START (mise en marche)</b>	<b>Démarrage de la cuisson</b>	<p>La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p>
<b>OFF (arrêt)</b>	<b>Fonction de la cuisinière</b>	<p>La touche Off (arrêt) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes et de la zone de maintien au chaud.</p>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>BAKE</b> (cuisson au four)	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>BROIL</b> (cuisson au grill)	<b>Cuisson au grill</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).</li> <li>2. Sélectionner la température de cuisson au grill en appuyant sur "1" - élevée (500°F [261°C]), "2" - moyenne (450°F [234°C]) ou "3" - basse (400°F [204°C]).</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes.</li> <li>4. Placer les ustensiles de cuisine dans le four et laisser la porte ouverte à la position de butée de cuisson au grill à 6" (15 cm).</li> <li>5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT BAKE</b> (cuisson au four par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT ROAST</b> (rôtissage par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT BROIL</b> (cuisson au grill par convection)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche) et laisser la porte fermée.</li> <li>4. Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.</li> <li>5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>EASYCONVECT™ CONVERSION</b> (conversion EasyConvection™)	<b>Conversion de recette pour cuisson par convection</b>	<p><b>REMARQUE:</b> Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion EasyConvection™. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur OFF (arrêt) avant d'utiliser la conversion EasyConvection™.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur la touche EasyConvection™ adéquate (MEATS [viandes], PIZZA, BAKED GOODS [produits de boulangerie] ou OTHER [autre]).</li> <li>2. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Entrer la durée de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>5. Placer les aliments dans le four au moment opportun. Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l'heure de fin de cuisson ne soit atteinte. Si les aliments ne sont pas cuits une fois la durée de cuisson écoulée, prolonger la cuisson avant que la cuisson ne soit terminée. Voir la section "Durée de cuisson". Une fois la durée écoulée, le four s'éteint automatiquement.</li> <li>6. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé. Consulter la section "Conversion EasyConvection™" pour plus d'informations.</li> </ol>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>BREAD PROOF (levée du pain)</b>	<b>Levée du pain</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche ("Standard Proof" [levée standard] ou "Rapid Proof" [levée rapide]).</li> <li>2. Appuyer sur START (mise en marche). Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.</li> <li>3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée. Consulter la section "Levée du pain" pour plus d'informations.</li> </ol>
<b>KEEP WARM (maintien au chaud)</b>	<b>Maintien au chaud</b>	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>DELAY START (mise en marche différée)</b>	<b>Mise en marche différée</b>	<p>La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une durée de cuisson différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
<b>COOK TIME (durée de cuisson)</b>	<b>Cuisson minutée</b>	<p>La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une durée de cuisson différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
<b>WARMING ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud marche/arrêt)</b>	<b>Zone de maintien au chaud</b>	<p>Appuyer sur WARM ZONE ON (zone de maintien au chaud activée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur START (mise en marche).</p> <p>Appuyer sur WARM ZONE OFF (zone de maintien au chaud désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.</p>
<b>AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)</b>	<b>Programme d'autonettoyage AquaLift®</b>	Voir la section "Programme de nettoyage" du manuel d'utilisation.
<b>CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock (verrouillage des commandes appuyer pendant 3 s pour verrouiller)</b>	<b>Verrouillage des commandes du four</b>	<p>Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que le four et la minuterie sont éteints.</li> <li>2. Appuyer sur la touche "0" pendant 3 secondes.</li> <li>3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et "TABLEAU DE COMMANDE VERROUILLÉ" s'affiche.</li> <li>4. Répéter pour déverrouiller.</li> </ol>
<b>OPTIONS</b>	<b>Fonctions d'utilisation du four</b>	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section "Utilisation du four".

# Technologie d'autonettoyage AquaLift®



La technologie d'autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice exclusive est activée par la chaleur et l'eau à l'intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d'autonettoyage AquaLift®, il suffit d'essuyer les débris décollés, de verser de l'eau au fond du four et de lancer le programme d'autonettoyage AquaLift®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Voir la section "Programme de nettoyage" pour des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web à l'adresse <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

## Températures en surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

### Tiroir de remisage

Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

### Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

## Utilisation de la table de cuisson

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.**

### Vitrocéramique

La surface de cuisson rougeoit lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Il fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

Il est normal que la surface en vitrocéramique semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (pièce numéro 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

**IMPORTANT:** Pour éviter d'endommager irrémédiablement la surface de la table de cuisson et pour faciliter l'élimination des salissures, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour éliminer toutes les salissures.

- Pour les tables de cuisson avec deux éléments doubles à l'avant, la performance d'ébullition la plus rapide pour les casseroles de 10" (25,4 cm) et au-delà est disponible sur l'élément double le plus grand avec les deux éléments "Dual Hi" (double élevé). Pour obtenir les meilleures performances de cuisson à petit feu avec les poêles de 10" (25,4 cm) et au-delà, utiliser le plus petit élément double réglé sur "Single Lo" (simple bas).
- Pour obtenir les meilleures performances lors de la fonte d'ingrédients avec de petites poêles, utiliser l'élément Even-Heat™.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.

- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

### Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console. Lorsqu'un bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

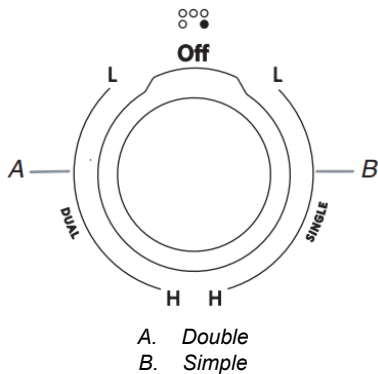
### Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles en vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de la console.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson est éteinte.

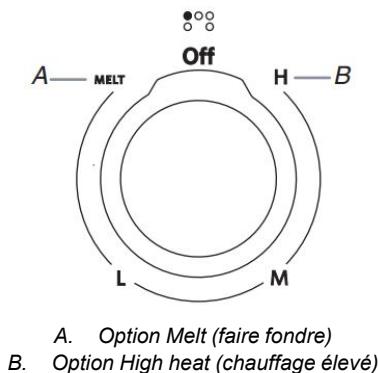
### Élément de cuisson à dimension double

L'élément de cuisson à dimension double offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément extérieur; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



### Élément Even-Heat™

L'élément de cuisson Even-Heat™ offre plus de flexibilité grâce à une grande gamme de réglages entre High (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage High heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour l'élément Even-Heat™.



### Élément zone de maintien au chaud

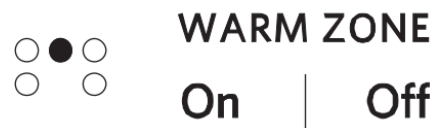
Utiliser l'élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour préserver la qualité des aliments est d'une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). Cependant, le témoin lumineux indiquant que l'élément est allumé s'allume lorsque l'élément de zone de maintien au chaud est utilisé.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.



### Utilisation :

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur WARM ZONE ON (zone de réchauffage activée), puis sur START (mise en marche).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE OFF (arrêt zone de réchauffage).

### Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

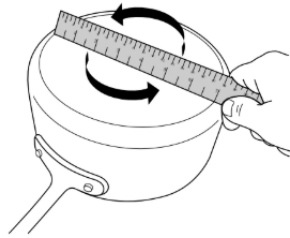
Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson.

L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les surfaces.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.

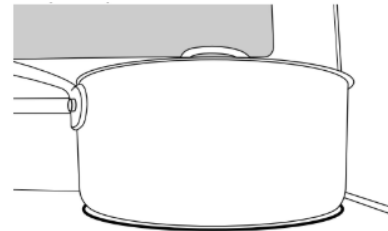


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li> <li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li> <li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li> <li>■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li> </ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li> <li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li> <li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li> <li>■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Chauffe lentement, mais inégalement.</li> <li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.</li> <li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li> <li>■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li> <li>■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li> <li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li> </ul>

Ustensile	Caractéristiques
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li> <li>■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li> <li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li> </ul>

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



## Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé la première fois, ou lorsqu'il est très sale.

**IMPORTANT:** Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

# Commandes électroniques du four

## Affichage des commandes

L'affichage s'allume lorsqu'il est mis en marche pour la première fois ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Four préchauffé (signal sonore long).
- Minuterie de cuisine (signal sonore long avec un rappel, signal se répétant à intervalles de 60 secondes).
- Fonction entrée.

### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

### Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec un rappel, signal se répétant à intervalles de 60 secondes).

Appuyer sur OPTIONS pour modifier les réglages des signaux sonores.

## Options

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Options.

Utiliser la touche Options pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Options. Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, la commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur OFF (arrêt) pour sortir du mode Options.

## Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "SOUND" (signaux) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "SOUND VOLUME" (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "END TONE" (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent toutes les minutes après les signaux sonores de fin de programme.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "KEYPRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Mode démo

**IMPORTANT:** Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120 V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage ou les brûleurs. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "DEMO MODE" (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four a activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "12 HR AUTO OFF" (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "12/24 HOUR" (12/24 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.



## Langues - Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'anglais, l'espagnol et le français .

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "LANGUAGE" (langue) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Mode d'économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) désactive l'affichage pour réduire la consommation d'énergie.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "ENERGY SAVE" (économie d'énergie) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Commande de décalage de température du four

**IMPORTANT:** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

### Ajustement de la température du four:

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "TEMP CALIB" (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche. Appuyer sur la touche "1" pour passer du four au tiroir-réchaud et inversement.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre 10 secondes pour que l'affichage change, ou appuyer sur START (mise en marche), puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température par tranches de 5°F (3°C), ou appuyer sur la touche "6" pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

## Maintien au chaud

**IMPORTANT:** Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm (maintien au chaud) est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

### Utilisation:

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud).

2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

**REMARQUE:** La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four
5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

### Pour annuler la caractéristique Keep Warm (maintien au chaud):

Appuyer sur OFF (arrêt). Retirer les aliments du four

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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

**REMARQUE:** La zone de maintien au chaud n'est pas disponible durant le mode Sabbat.

### Activation du mode Sabbat (une seule fois):

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat).
2. Appuyer sur la touche "1". Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou OFF (arrêt) pour mémoriser le réglage et afficher l'heure.

**REMARQUE :** Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

### Activation du mode Sabbat:

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).  
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OPTIONS. Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur "7". "Sab" apparaît sur l'affichage.

### Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne):

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

**REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.

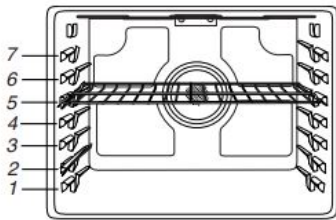
3. Appuyer sur START (mise en marche).

### Désactivation du mode Sabbat:

Appuyer sur OPTIONS, puis sur "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou sur OFF (arrêt) pour éteindre la cuisinière.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

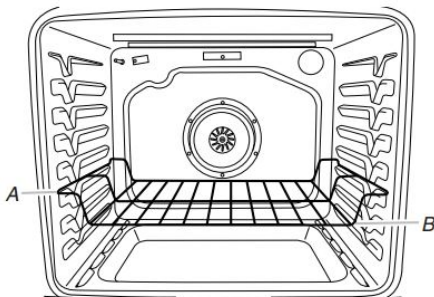
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Le four possède 7 positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate	Position de la grille plate
7	Cuire au grill/saisir les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 or 4	La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

**IMPORTANT:** Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Bordures de grille en position 3  
B. Aliments en position 2

**IMPORTANT:** Ces positions de grille concernent les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

### Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5 pour la cuisson ordinaire

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

Cuisson sur 3 grilles (pour convection véritable uniquement) : Utiliser les positions de grille 2, 4 et 6.

### Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

## Cuisson au four et rôtissage

### Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

### Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

**REMARQUE:** Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

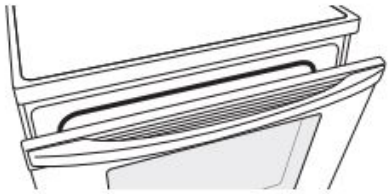
### Système de gestion de la température

Le système régule électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Le brûleur de cuisson au four s'allume et s'éteint par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur peut fonctionner pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles afin de fournir de meilleurs résultats. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

## Cuisson au grill

Laisser la porte ouverte à la position de butée du grill à 6" (15 cm) pour assurer une température de cuisson au grill adéquate. Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer le plat sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.



**REMARQUE:** Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Le changement de température lors de la cuisson au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du grill est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de grill plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au grill. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au grill en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson au grill s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

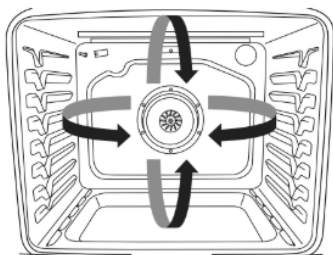
## Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au grill et cuisson par convection (convection véritable uniquement) s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

**REMARQUE:** La porte du four doit être fermée pour la cuisson au grill par convection.



Avant de lancer une cuisson par convection, positionner les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps. Ces réglages peuvent être effectués à l'aide du tableau suivant ou en utilisant la caractéristique de conversion EasyConvect™ de la cuisinière.

Réglage	Instructions
<b>CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)</b>	Réduire la température de cuisson au four standard de 25°F (15°C).
<b>CONVECT ROAST (rôtissage par convection)</b>	Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite de 15 à 30 % avec la fonction de rôtissage par convection; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson.
<b>CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection)</b>	Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson.

### Convection véritable cordon bleu avec élément T.H.E.™

La convection véritable active un élément électrique autour du ventilateur de convection pour améliorer la performance de cuisson. Cette caractéristique permet de cuire les aliments au four sur trois grilles. Utiliser le tableau des options de convection suivant comme guide.

#### Options de cuisson par convection

Réglage	Aliments
<b>CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)</b>	Cuisson au four sur une ou plusieurs grilles pour les biscuits, pains, mets en sauce, ou tartes.
<b>CONVECT ROAST (rôtissage par convection)</b>	Poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, ou rôtis de boeuf.
<b>CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection)</b>	Des morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

## Conversion EasyConvect™

Les températures et durées de cuisson par convection peuvent différer de celles d'une cuisson standard. Selon la catégorie sélectionnée, la conversion EasyConvect™ réduit automatiquement la température et/ou durée de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

Les aliments sont regroupés en 4 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l'aliment qui doit être cuit. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Réglage	Aliments
<b>MEATS (viandes)</b>	<b>Poulet:</b> entier et en morceaux <b>Pain de viande, rôtis:</b> porc, bœuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.)
<b>BAKED GOODS (produits de boulangerie)</b>	<b>Biscuits, pains:</b> à cuisson rapide, à levure <b>Gâteaux et biscuits</b> <b>Mets en sauce</b>

Réglage	Aliments
PIZZA	Pizza fraîche, pizza surgelée
OTHER (autres)	Plats cuisinés surgelés: frites, pépites, bâtonnets de poisson, lasagnes

#### Utilisation:

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion EasyConvect™. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur la touche OFF (arrêt) avant d'utiliser la conversion EasyConvect™.

1. Appuyer sur EASY CONVECT (convection facile) jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse (MEATS [viandes], BAKED GOODS [produits de boulangerie], PIZZA ou OTHER [autre]).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).
5. Placer les aliments dans le four.  
Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l'heure de fin de cuisson ne soit atteinte. Si les aliments ne sont pas cuits une fois la durée de cuisson écoulée, prolonger la cuisson avant que la cuisson ne soit terminée (voir la section "Durée de cuisson"). Une fois la durée écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
7. Retirer les aliments du four.

## Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée standard doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée. Rapid Proof (levée rapide) (sur certains modèles) fonctionne à une température légèrement supérieure à Standard Proof (levée standard) pour effectuer une deuxième levée d'une pâte pré-moulée.

#### Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer la grille en position 2 et fermer la porte du four.

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche ("Standard" ou "Rapid").
2. Appuyer sur START (mise en marche).  
Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

**REMARQUE :** Si la température du four est supérieure à 120°F (49°C), l'affichage indique "Refroid four" jusqu'à ce que la température soit inférieure à 120°F (49°C).

## Durée de cuisson

#### Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection), ou CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

La température et/ou la durée peut/peuvent être ajustée(s) en tout temps en répétant les étapes 2 à 5.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage.

**REMARQUE:** Le réglage de durée de cuisson pour une fonction de cuisson minutée, y compris la fonction de conversion EasyConvect™, peut être ajusté en suivant les étapes précédentes de 3 à 5.

#### Réglage d'une cuisson minutée différée:

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection), ou CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection).
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
5. Appuyer sur START (mise en marche) ou COOK TIME (durée de cuisson).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après le compte à rebours en répétant les étapes 1 à 7. Lorsqu'on réinitialise la durée et la température, on doit appuyer sur Start (mise en marche) à mi-chemin entre les étapes 4 et 5 pour pouvoir continuer à effectuer des changements.

Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage.