

# Freestanding Gas 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.

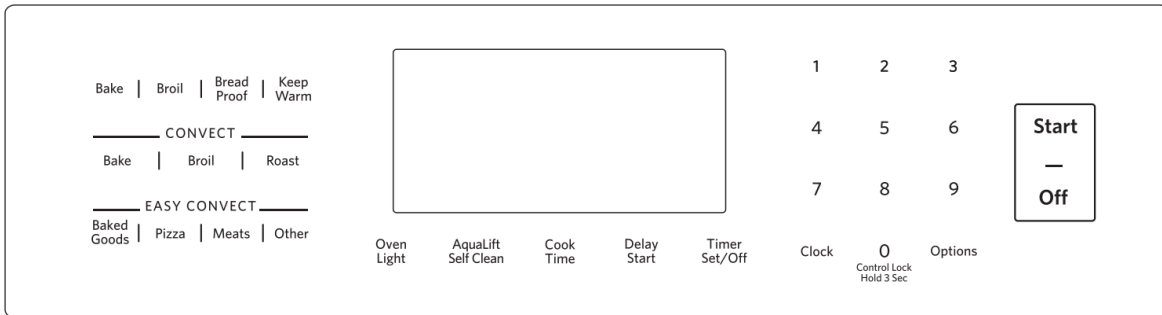
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca).

### ⚠ 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.**



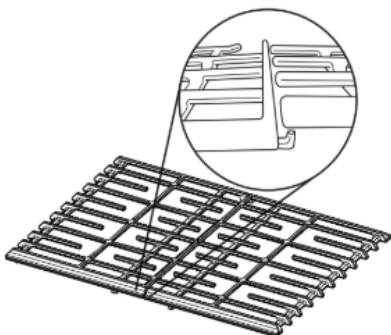
KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK</b>	<b>Clock</b>	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CLOCK.</li> <li>2. Press “3” for AM or “6” for PM.</li> <li>3. Press the number keypads to set the time of day.</li> <li>4. Press CLOCK or START.</li> </ol>
<b>OVEN LIGHT</b>	<b>Oven cavity light</b>	While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the lights 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-min-min. Leading zeros 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 the 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> </ol>
<b>START</b>	<b>Cooking start</b>	The Start pad 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 and Control Lock.
<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 Step 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 [261°C]), “2” - medium (450°F [234°C]) or “3” - low (400°F [204°C]).</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. Position the cookware in the oven and close the door.</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.</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 EasyConvect Conversion. After preheating is complete, press OFF before using EasyConvect Conversion.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the appropriate EasyConvect key (MEATS, PIZZA, BAKED GOODS or OTHER).</li> <li>2. Press START.</li> <li>3. Press the number keypads to enter the standard cooking temperature, and then press START.</li> <li>4. Press the number keypads to enter the standard cook time, and then press START.</li> <li>5. Place food in the oven. 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.</li> </ol> <p>Refer to “EasyConvect Conversion” section in the Quick Start Guide for more information.</p>
<b>BREAD PROOF</b>	<b>Proofing bread</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed (“Standard Proof” or “Rapid Proof”). <b>NOTE:</b> “Rapid Proof” operates at a slightly higher temperature for second rise of formed dough.</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.</li> </ol> <p>Refer to the “Proofing Bread” section for more information.</p>
<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>Cook time</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 Cook Time or a Delayed Cook Time, see "Cook Time" section.
<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. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven and the Timer are off.</li> <li>2. Press and hold the "0" keypad for 3 seconds.</li> <li>3. If enabled, a tone will sound, and "CONTROL LOCKED" will be displayed.</li> <li>4. Repeat to unlock.</li> </ol>
<b>OPTIONS</b>	<b>Oven use functions</b>	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs.

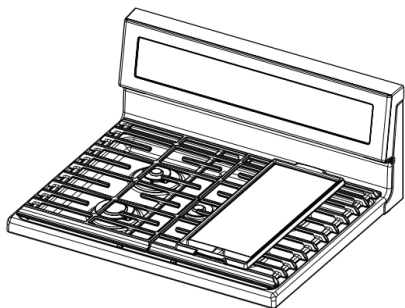
## Grates

The grates on this range cover the full width of the cooktop. The two grates may interlock (on some models), using the hook formed into one end of both grates. The flat end of one grate drops onto the hook on the other grate as shown in the following illustration.



On some models, the two grates are identical and can be used on either the left or right side of the cooktop. Grates that are designed for use on only one side of the cooktop will have either "LEFT" or "RIGHT" embossed on the bottom side of the grate.

## Griddle



*Griddle installed on right side of cooktop*

### To Use the Griddle:

1. Locate the griddle on the right side grate as shown. The locating feet on the bottom of the griddle will engage the grate tines to keep the griddle from sliding.
2. Before each use, brush on a thin layer of cooking oil to keep food from sticking. Cooking sprays may leave a sticky residue on the griddle that is hard to remove.

3. Preheat the griddle for 5 minutes. Preheating the griddle slowly will ensure even heat distribution and will avoid warping the griddle.
4. For preheating and cooking, set the front burner to the lowest heat setting and the rear burner to Medium-High heat for best performance.

**NOTE:** The griddle may also be used on the left side grate. For best results, the rear burner setting should be set to Medium-Low or Medium, and the front burner setting should be set to Low.

### To Clean the Griddle:

1. Let the griddle cool, and then empty the drip tray
2. See the "General Cleaning" section of your Owner's Manual for cleaning instructions.
3. Store griddle in a cool dry place.

## 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 innovative 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 in 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 Temperatures

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

## Baking, Warming or Storage Drawer

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.

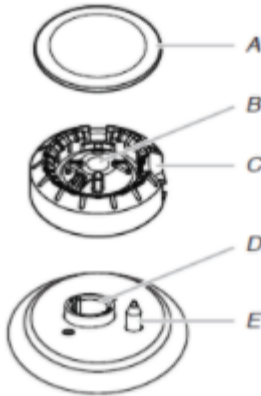
# Sealed Surface Burners

**IMPORTANT:** Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

**Burner cap:** Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section in the Owner's Manual.

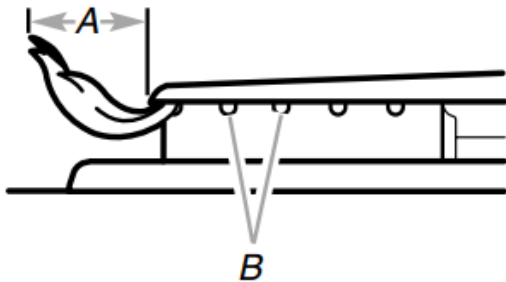
**NOTE:** Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size.

**Alignment:** Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.



- A. Burner cap
- B. Gas tube opening
- C. Burner base
- D. Orifice holder
- E. Igniter electrode

**Gas tube opening:** Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube opening by always using a burner cap.



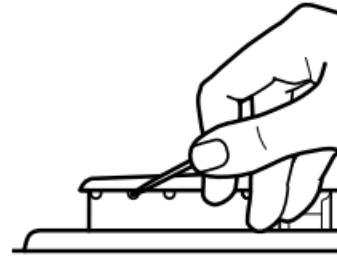
- A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
- B. Burner ports

**Burner Ports:** Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

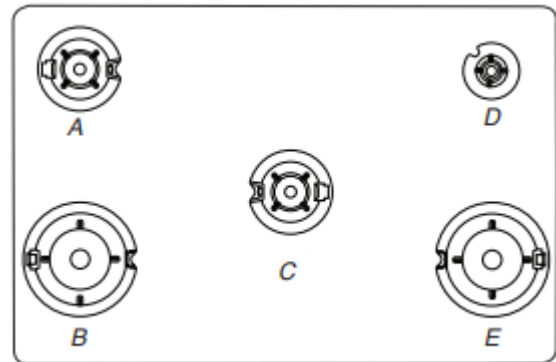
## To Clean:

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers. Do not wash in the dishwasher.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section in the Owner's Manual.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

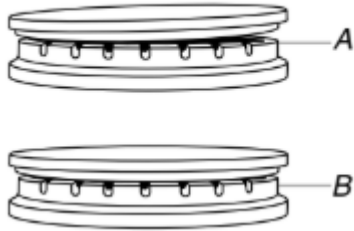


4. Replace the burner base. The burner bases and caps must be properly positioned before cooking. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions:



- A. Medium (Semi Rapid)
- B. Large (Ultra Rapid)
- C. Medium (Semi Rapid)
- D. Small (Auxiliary)
- E. Large (Ultra Rapid)

- Replace the burner cap, making sure it is properly aligned with the burner base. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



A. Incorrect  
B. Correct

**IMPORTANT:** The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base.

**NOTE:** Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size.



- Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, turn off the burner. Do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

## Cookware

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

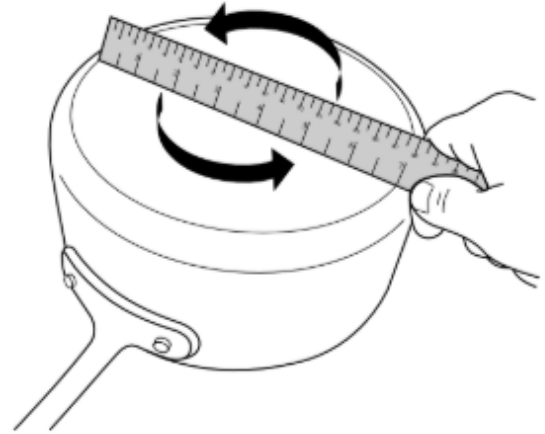
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates/coils. 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> </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> </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> </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> </ul>
<b>Earthenware/ Stoneware</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow manufacturer's instructions.</li> <li>Use on low heat settings.</li> </ul>
<b>Porcelain enamel-on-steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See stainless steel or cast iron.</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>

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



## Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- 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

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cooking cycle:

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing.
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed.
- A “poof” sound is heard when a bake or broil burner ignites.

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.

**NOTE:** On some models: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

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

#### Three Tones

- Invalid keypad 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 to Fahrenheit but can be changed to Celsius.

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.

### Keypress 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.

### 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.

### 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.

### 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 or burners 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.

## 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 puts the range into Sleep mode and reduces 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 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:

1. Press OFF.
2. Remove food from the 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.

### 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.

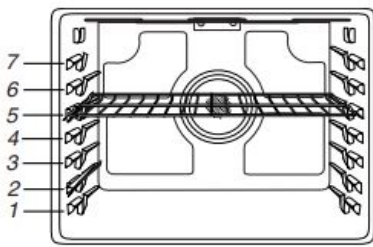
### To Deactivate Sabbath Mode:

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



## Positioning Racks and Bakeware

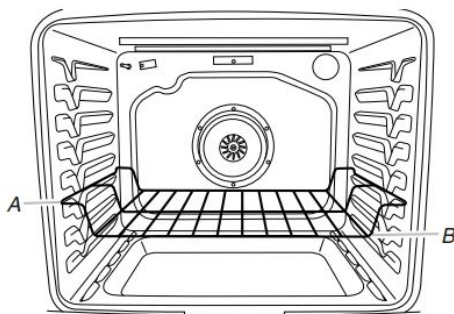
Use the following illustration as a guide.



The oven has seven 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 Oven 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 Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

### 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.

### Multiple Rack Cooking

Two-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Three-rack (convection): Use a flat rack in rack positions 4 and 6 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 3.

## Baking and Roasting

### Preheating

When beginning a Bake, Convection Bake, or Convection 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

No preheating is necessary, 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.

**IMPORTANT:** Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, 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. Use rack position 6 if using the roll-out rack. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

- 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 more information.

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



# Convection Cooking

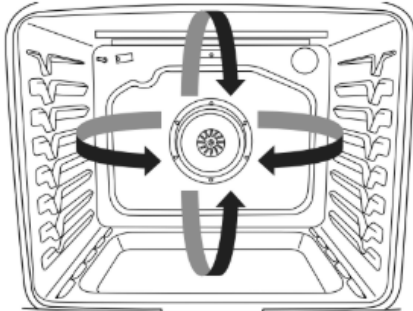
In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture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

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

**NOTE:** The convection fan will turn on approximately 5 minutes into any convection cycle.

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.

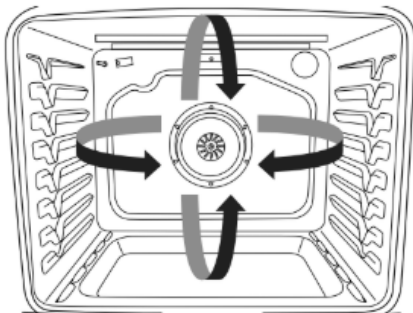


Position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section before starting convection cooking.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or at a shorter 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 Convection 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 three-rack baking in your range. Use the following Convection Options chart as a guide.

### Convection 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 four 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. Standard 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 ("Standrd" 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 then 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 du cuisinière à gaz autoportante

## 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.

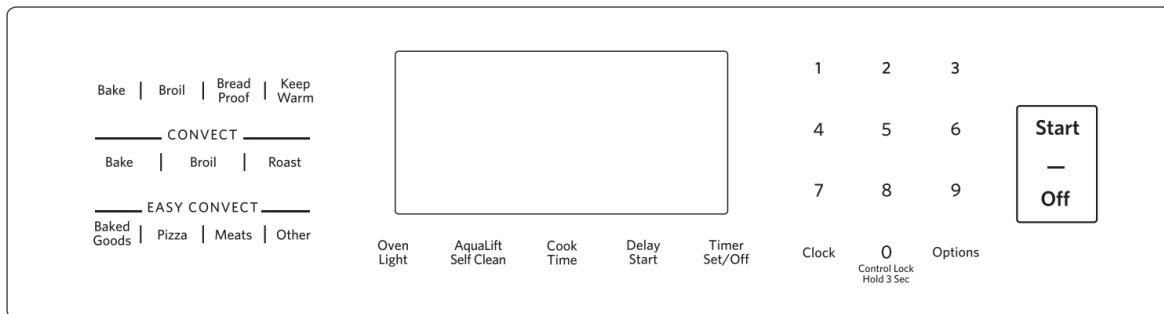
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section du service à la clientèle de notre site Web sur [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) pour des instructions 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.**



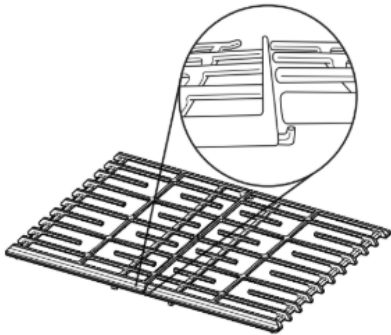
TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK (horloge)</b>	<b>Horloge</b>	<p>Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four".</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CLOCK (horloge).</li> <li>2. Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi).</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.</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 (minuterie réglage/arrêt)</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. Entrer "2" pour 2 minutes par exemple.</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> </ol>
<b>START (mise en marche)</b>	<b>Démarrage de la cuisson</b>	<p>La touche Start 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, et du verrouillage des commandes.</p>

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>BAKE</b> (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<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 gril)	Cuisson au gril	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).</li> <li>2. Sélectionner la température de cuisson au gril 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).</li> <li>4. Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte du four.</li> <li>5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>CONVECT BAKE</b> (cuisson au four par convection)	Cuisson par convection	<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)	Cuisson par convection	<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 gril par convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril 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>EASYCONVECT™ CONVERSION</b> (conversion EasyConvect™)	Conversion de recette pour cuisson par convection	<p><b>NOTE:</b> Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion EasyConvect™. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur OFF (arrêt) avant d'utiliser la conversion EasyConvect™.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur la touche EasyConvect™ 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. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une durée de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>5. Placer les aliments dans le four. <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l'heure de fin 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> </ul> </li> <li>6. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol> <p>Consulter la section "Conversion EasyConvect™" pour plus d'informations.</p>

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>BREAD PROOF</b> (levée du pain)	<b>Levée du pain</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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]). <b>REMARQUE:</b> "Rapid Proof" fonctionne à une température légèrement supérieure pour la deuxième levée d'une pâte pré-moulée.</li> <li>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>Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée. Consulter la section "Levée du pain" pour plus d'informations.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud)	<b>Maintien au chaud</b>	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).</li> <li>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>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>DELAY START</b> (mise en marche différée)	<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</b> (durée de cuisson)	<b>Durée de cuisson</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>AQUALIFT SELF CLEAN</b> (autonettoyage AquaLift)	<b>Programme d'autonettoyage AquaLift®</b>	Voir la section "Programme de nettoyage" du manuel du propriétaire.
<b>CONTROL LOCK</b> hold 3 sec. to lock (verrouillage des commandes appuyer pendant 3 s pour verrouiller)	<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>Vérifier que le four et la minuterie sont éteints.</li> <li>Appuyer sur la touche "0" pendant 3 secondes.</li> <li>Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et "TABLEAU DE COMMANDE VERROUILLÉ" s'affiche.</li> <li>Répéter pour déverrouiller.</li> </ol>
<b>OPTIONS</b>	<b>Fonctions d'utilisation du four</b>	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".

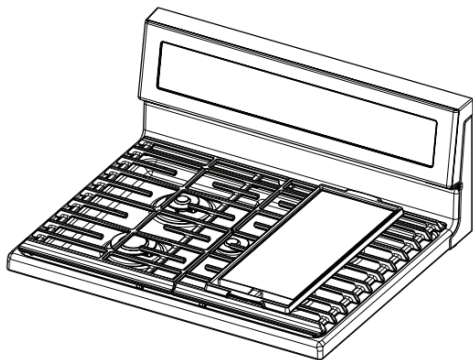
## Grilles

Les grilles de cette cuisinière couvrent toute la table de cuisson en largeur. Il est possible d'imbriquer les deux grilles à l'aide du crochet situé à une extrémité de chacune d'entre elles (sur certains modèles). L'extrémité plate d'une des grilles s'emboîte sur le crochet de l'autre grille tel qu'indiqué dans l'illustration suivante.



Sur certains modèles, les deux grilles sont identiques et peuvent être utilisées du côté gauche ou droit de la table de cuisson. Les grilles conçues pour être utilisées uniquement sur un côté de la table de cuisson portent les indications "LEFT" (gauche) ou "RIGHT" (droite) sur leur face inférieure.

## Plaque à frire



### Utilisation de la plaque à frire :

1. Repérer la plaque à frire sur le côté droit de la grille comme indiqué. Le pied de positionnement qui se trouve au fond de la plaque à frire s'accroche aux dents de la grille pour empêcher la plaque à frire de glisser.
2. Avant chaque utilisation, passer une fine couche d'huile de cuisson afin d'empêcher les aliments de coller. Les aérosols de cuisine peuvent laisser des résidus collants, difficiles à enlever, sur la plaque à frire.
3. Préchauffer la plaque à frire pendant 5 minutes. Préchauffer la plaque à frire lentement assure une distribution uniforme de la chaleur et permet d'éviter la déformation de la plaque à frire..
4. Pour le préchauffage et la cuisson, régler le brûleur avant sur le réglage de chaleur le plus bas et le brûleur arrière sur une chaleur moyennement élevée afin de garantir les meilleures performances.

**REMARQUE :** La plaque à frire peut aussi être utilisée sur le côté gauche de la grille. Pour obtenir les meilleurs résultats, le réglage du brûleur arrière doit être réglé à Medium-Low (moyen-faible) ou à Medium (moyen), et le brûleur avant doit être réglé à Low (faible).

### Nettoyage de la plaque à frire :

1. Laisser la plaque à frire refroidir, et ensuite vider le plateau ramasse-gouttes.
2. Voir la section "Nettoyage général" du manuel du propriétaire pour les instructions de nettoyage.

3. Remiser la plaque à frire dans un endroit frais et sec.

## Tecnología autolimpiante AquaLift®



La tecnología autolimpiante AquaLift® es una solución de limpieza de primera clase diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente conllevan los métodos autolimpiantes tradicionales. Con la tecnología autolimpiante AquaLift® un revestimiento innovador del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar la tecnología autolimpiante AquaLift®, simplemente repase los restos sueltos, vuelque agua en el piso del horno y haga funcionar el ciclo autolimpiante AquaLift®. Cuando el ciclo finaliza en menos de 1 hora a una temperatura inferior a la de métodos autolimpiantes tradicionales, simplemente recoja el agua restante y los restos sueltos. Vea la sección "Ciclo de limpieza" para obtener instrucciones más detalladas. Para información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en <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.

### Cuisson au four, Tiroir-réchaud ou 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.

## Brûleurs de surface

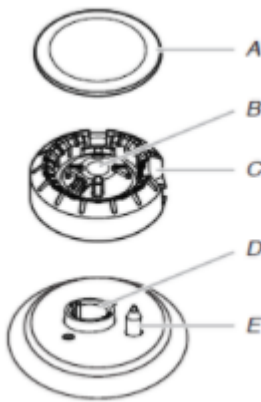
**IMPORTANT:** Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur

**Chapeau de brûleur:** Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général" du manuel du propriétaire du Manuel d'utilisation.

**REMARQUE:** Chaque chapeau de brûleur rond est marqué d'une lettre indiquant la taille du brûleur

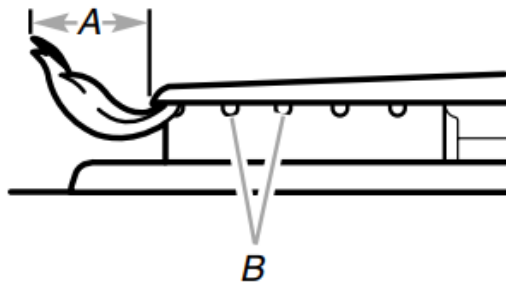
**Alignment:** Veiller à aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la table de cuisson, et à aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.





- A. Chapeau de brûleur      D. Porte-gicleur  
 B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz  
 C. Base du brûleur      E. Électrode d'allumage

**Ouverture du tube d'arrivée de gaz:** Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



- A. 1 à 1 1/2" (2,5 à 3,8 cm)  
 B. Orifices de brûleur

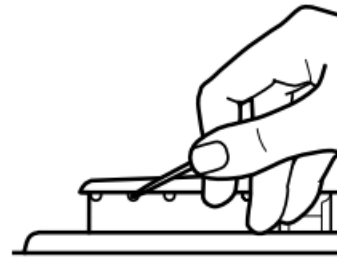
**Orifices de brûleur:** Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

**Nettoyage:**

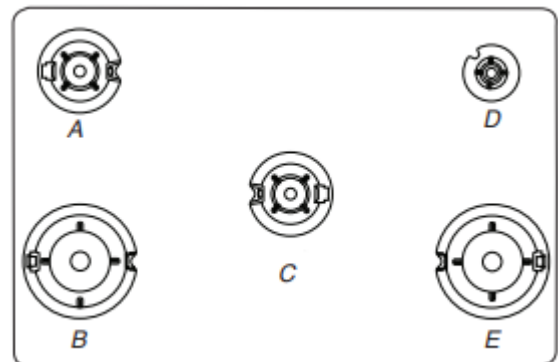
**IMPORTANT:** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, d'agents de blanchiment ou de décapants à rouille. Ne pas laver au lave-vaisselle.

1. Enlever le chapeau et la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général" du manuel du propriétaire du Manuel d'utilisation.
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.

3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

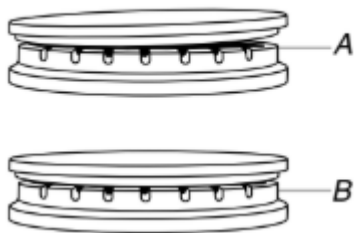


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Voir les illustrations suivantes pour connaître la position des brûleurs.



- A. Moyen (Semirapide)      D. Petit (Auxiliaire)  
 B. Grand (Ultra rapide)      E. Grand (Ultra rapide)  
 C. Moyen (Semirapide)

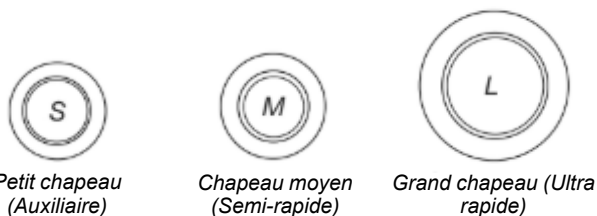
5. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer qu'il est bien aligné avec la base du brûleur. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne se balance pas et n'oscille pas.



A. Incorrect  
B. Correct

**IMPORTANT:** Les dessous des chapeaux petit et moyen sont différents. Ne pas placer un chapeau de la taille incorrecte sur la base du brûleur.

**REMARQUE:** Chacun des chapeaux de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur.



6. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, éteindre le brûleur. Ne pas réparer le brûleur soi-même. Contacter un technicien de réparation qualifié.

## 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.

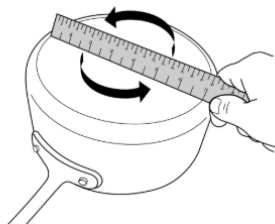
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson.

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.

Les ustensiles de cuisson avec surface anti-adhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

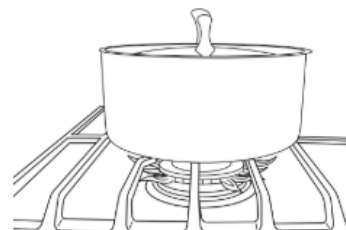
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



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> </ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li> <li>■ Convient pour le brunissage et la friture.</li> <li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</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> </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> </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> </ul>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</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>

Pour les meilleurs résultats, les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



## Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

# UTILISATION DU FOUR

Le fonctionnement normal de la cuisinière inclut plusieurs bruits qui peuvent être entendus chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument durant le programme de cuisson :

- les robinets de gaz peuvent faire un bruit "sec" lorsqu'ils s'ouvrent ou se ferment
- les allumeurs émettront plusieurs "déclics" jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée
- un bruit "d'affaissement" se fait entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume

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

**IMPORTANT:** La santé de certains oiseaux est très sensible 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.

**REMARQUE:** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

## 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 préréglé 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### Demo Mode

**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.

### 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) :

1. Appuyer sur OFF (arrêt).
2. 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.

#### 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).

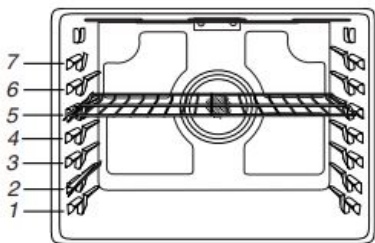
- Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.  
**REMARQUE:** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
- 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

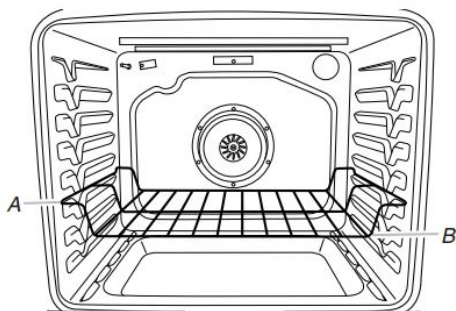
Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



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

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
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 immédi- atement 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.

#### Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laisser un espace de 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

#### Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur 2 grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur 3 grilles (avec convection) : Utiliser les positions 4 et 6 et une grille de four à capacité maximale en position 3.

## Cuisson au four et rôtissage

### Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four ou de cuisson au four 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 de gestion de la température régule électroniquement la température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir un intervalle précis de températures et optimiser la cuisson. Les éléments de cuisson au four et au grill ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles durant le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette fonction est automatique 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

Le préchauffage n'est pas requis à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer le plat sur la grille de la lèche-frite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

**IMPORTANT:** Fermer la porte pour une température de cuisson au grill adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson personnalisée 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. Si l'on utilise la grille déployante, utiliser la position de grille 6. Consulter la section "Positionnement

des grilles et ustensiles de cuisson au four” pour plus d’informations.

- 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 les informations de commande.

**REMARQUE:** Les odeurs et la fumée sont normales lors des premières utilisations du four ou si ce dernier est très sale.

## Cuisson par convection

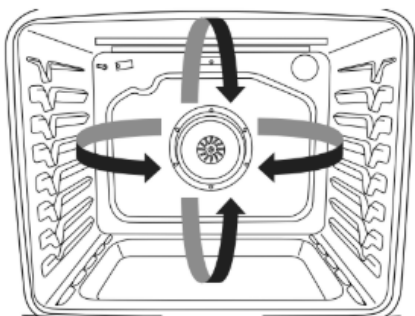
Dans un four à convection, l’air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l’air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l’air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet 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 brûleurs de cuisson au four et de cuisson au gril, l’élément de convection (convection véritable uniquement) et le ventilateur s’allument et s’éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l’air chaud.

**REMARQUE :** Le ventilateur de convection s’allume environ 5 minutes pendant un programme de convection.

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 gril 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”.

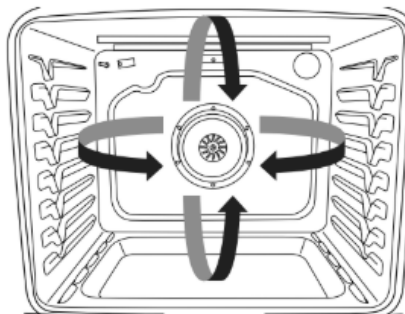
La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps. Ces réglages peuvent être effectués à l’aide du tableau suivant ou en utilisant la caractéristique de conversion EasyConvect™ de la cuisinière.

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 gril 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 gril 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</b> (viandes)	<b>Poulet</b> : entier et en morceaux <b>Pain de viande, rôtis</b> : porc, boeuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.)
<b>BAKED GOODS</b> (produits de boulangerie)	<b>Biscuits, pains</b> : à cuisson rapide, à levure <b>Gâteaux et biscuits</b> <b>Mets en sauce</b>
<b>PIZZA</b>	<b>Pizza fraîche, pizza surgelée</b>
<b>OTHER</b> (autres)	<b>Plats cuisinés surgelés</b> : 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™.

- 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]).
- Appuyer sur START (mise en marche).
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).
- 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.
- Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
- 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.

- Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche ("Standard" ou "Rapid").
- 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.

- 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:

- Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection), ou CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).
- 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.
- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
- 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.
- 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 :

- Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
- 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.
- Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection), ou CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).
- 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.
- Appuyer sur START (mise en marche) ou COOK TIME (durée de cuisson).
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
- 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.
- Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage.