Use and Care Guide

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

A Note to You 2
Range Safety 3
Parts and Features 6
Using and Caring for Your Cooktop 10
Using the surface cooking areas 10
Cookware tips 12
Characteristics of cookware materials . 12
Home canning information 13
Caring for your cooktop 13
Cleaning your cooktop 14
Using and replacing the surface light .. 15
Using and Caring for Your Oven 16
Using the electronic oven control 16
Setting the clock 24
Using the timer 24
Cooking tips 26
Bake or Roast 28
Broil 29
Adjusting the oven temperature 31
Timed cooking 33
Cleaning your oven and controls 40
Oven lights 42
Using the Self-Cleaning Cycle 43
Before you start 43
Before setting the controls 44
Setting the controls 44
For best cleaning results 46
How the cycle works 46
Troubleshooting 47
Requesting Assistance or Service 50
Warranty 52

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

1-800-422-1230

In Canada, for assistance or service, see page 51.

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

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

KITCHENAID® Electric Ranges

Models: KESC300 KERC600
YKESC300 YKERC600

9753311A

www.kitchenaid.com

A Note to You

Thank you for buying a KITCHENAID® appliance!

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

Please record your model's information.

Whenever you call our Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) or request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram on page 6 for location of plate).

Please also record the purchase information.

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

Model Number _____

Serial Number _____

Purchase/ Installation Date _____

Builder/Dealer Name _____

Address _____

Phone _____

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

The anti-tip bracket

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

⚠WARNING

Tip Over Hazard

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

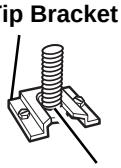
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

Range Safety

Your safety and the safety of others is very important.

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

This is the safety alert symbol.

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

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

⚠DANGER — **You will be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING –** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION –** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

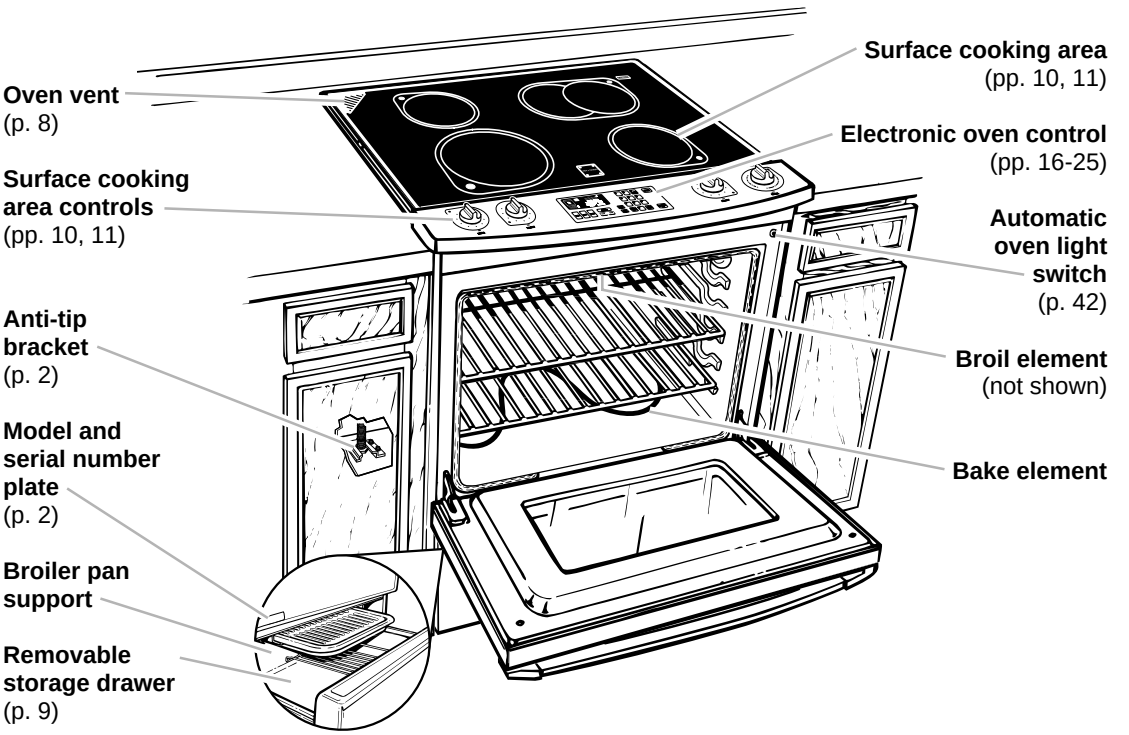
For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

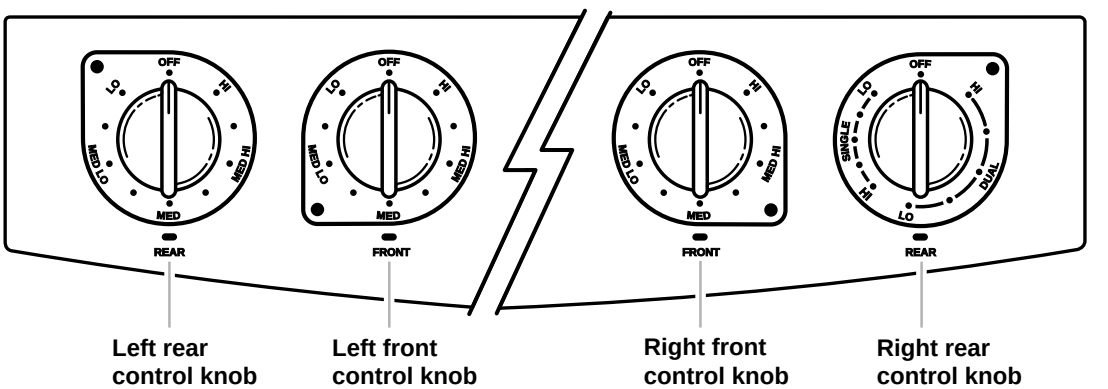
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Parts and Features

Feature locations
(Slide-in models)



Surface cooking area controls



Feature locations
(Freestanding models)

Surface light
(some freestanding models)
(p. 15)

Oven vent
(p. 8)

Surface cooking area controls
(pp. 10, 11)

Anti-tip bracket
(p. 2)

Model and serial number plate
(p. 2)

Broiler pan support

Removable storage drawer
(p. 9)

Surface cooking area
(pp. 10, 11)

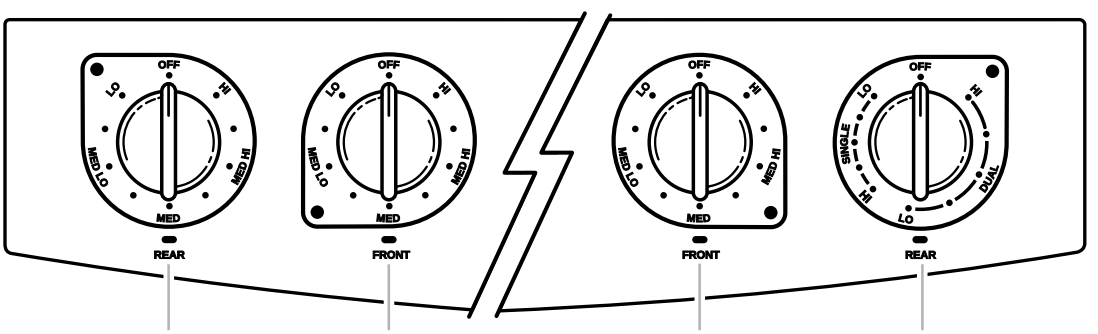
Electronic oven control
(pp. 16-25)

Automatic oven light switch
(p. 42)

Broil element
(not shown)

Bake element

Surface cooking area controls



Left rear control knob

Left front control knob

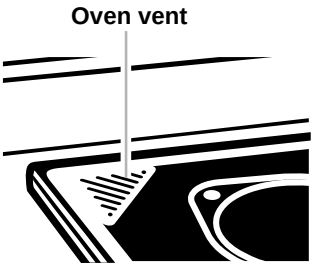
Right front control knob

Right rear control knob

The oven vent

Hot air and moisture escape from the oven through a vent in the left rear corner of the cooktop. **Do not block the vent by using large pans or covers.** Poor baking/roasting can result.

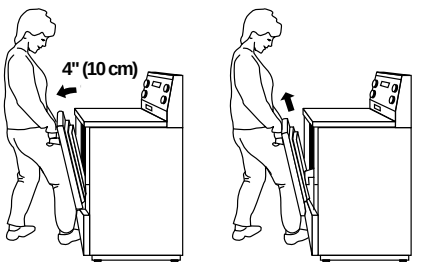
NOTE: Plastic utensils left over the vent can melt.



The oven door

Removing the oven door:

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



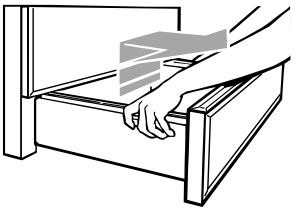
Replacing the oven door:

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

The storage drawer

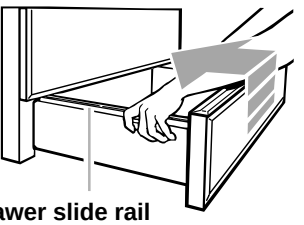
You can remove the storage drawer to make it easier to clean under the range. **Use care when handling the drawer.**

Removing the storage drawer:



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

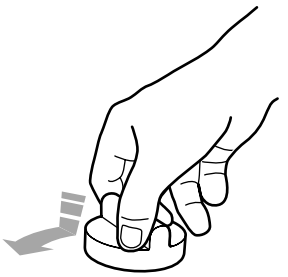
Replacing the storage drawer:



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

Using and Caring for Your Cooktop

Using the surface cooking areas



Control knobs

Push in control knobs before turning them to a setting. Set them anywhere between HI and OFF.

Surface cooking area markers

The solid dot in the surface cooking area marker shows which surface cooking area is turned on by that knob.

Power on lights

When you use a control knob to turn on a surface cooking area, the Power On Light by that knob will glow.

FRONT

Hot surface indicator lights

The Hot Surface Indicator Lights on the cooktop surface will glow when any of the surface cooking areas are hot. The Indicator Lights will continue to glow as long as the surface cooking areas are too hot to touch, even after they are turned off.

("CHAUD" is French for "HOT")

⚠WARNING

Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

Control setting guide

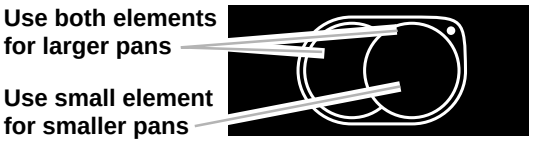
For best results, start cooking at the high setting; then turn the control knob down to continue cooking.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI or MAX	• To start food cooking. • To bring liquid to a boil.
MED-HI or 6-8	• To hold a rapid boil. • To quickly brown or sear meat.
MED or 5	• To maintain a slow boil. • To fry poultry or meat. • To make pudding, sauce, or gravy.
MED-LO or 2-4	• To stew or steam food. • To simmer food.
LO or 1	• To keep food warm. Set the heat higher or lower within the LO (or 1) band to keep food at the temperature you want. • To maintain liquid just below simmer. • To melt chocolate or butter.

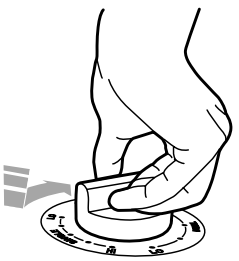
Using the dual-size surface cooking area

(on some models)

You can use the right rear surface cooking area as either a small diameter, lower wattage element or large diameter, full wattage element.



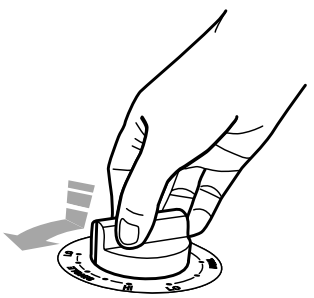
To use both elements (for larger pans):



- **Push in and turn** the control knob to the right (clockwise) to the desired setting in the area marked “DUAL.”

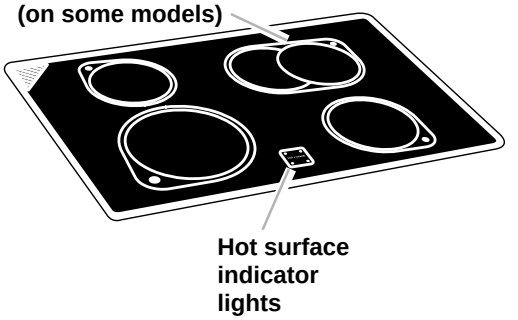
NOTE: You can turn the control knob in either direction to reach “OFF.”

To use the small element (for smaller pans):



- **Push in and turn** the control knob to the left (counterclockwise) to the desired setting in the area marked “SINGLE.”

Using the ceramic glass cooktop

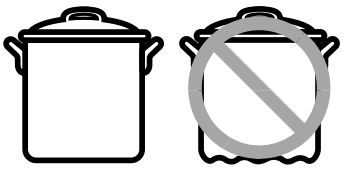


Cooking on the ceramic glass cooktop is almost the same as cooking on coil surface units. There are, however, a few differences:

- **The cooking surface** area will glow red when the element is turned on. You will see the element cycling on and off – even on the HI setting – to help the area stay at the temperature setting you choose.
- **Make sure** the bottoms of pots and pans are clean and dry before cooking. Food and water particles left on the bottoms can leave deposits on the cooktop when it is heated.
- **Wiping off** the cooktop before and after each use will help keep the surface free from stains and give you the most even heating. See the “Cleaning tips” section.
- **Do not cook** foods directly on the cooktop.
- **Lift pots and pans** onto and off of the cooktop. Sliding pots and pans on the cooktop could leave marks that are difficult to remove or could leave permanent marks.
- **Do not cook** popcorn that comes in prepackaged aluminum containers on the cooktop. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.
- **Do not use** the cooktop as a cutting board.
- **Do not allow** anything that could melt, such as plastic or aluminum foil, to come in contact with the cooktop while it is hot.
- **Dropping** a heavy or hard object on the cooktop could crack it. Be careful when using heavy skillets and large pots. Do not store jars or cans above the cooktop.
- **Sugary spills** and soils can cause pitting. See the “Cleaning tips” section.

Cookware tips

- **Select a pan** that is about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the area.



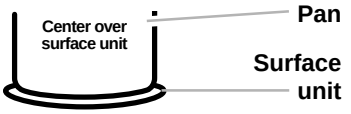
- **For best results and greater energy efficiency,** use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface cooking area. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware), or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- **Cookware designed** with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- **Cookware with non-stick finish** has heating characteristics of the base material.
- **Check for rough spots** on the bottom of metal or glass cookware which will scratch the ceramic glass surface.
- **Use flat bottom cookware** for best heat conduction from the surface cooking area to the cookware. Determine flatness with the ruler test. Place the edge of a ruler across the bottom of the cookware. Hold it up to the light. No light should be visible under the ruler. Rotate the ruler in all directions and look for any light.
- **Do not leave** empty cookware, or cookware that has boiled dry, on a hot surface cooking area. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or the surface cooking area.

Characteristics of cookware materials

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

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

Home canning information



- Use the entire surface (“DUAL” setting) of the right rear surface cooking area for best results.
- Use flat-bottomed canners on all types of cooktops, especially ceramic glass. Canners with rippled or ridged bottoms do not allow good contact with the surface.
- Center the canner over the largest surface cooking area. Do not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the surface cooking area. Large diameter canners/pans, if not centered correctly, will trap heat and result in damage to the cooktop. Do not place on two surface cooking areas at the same time.
- The type of material the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the “Characteristics of cookware materials” chart later in this section for more information.
- When canning for long periods of time, allow elements and the surrounding surfaces to cool down.
- Alternate use of the surface cooking areas between batches or prepare small batches at a time.
- Start with hot water, cover with a lid, and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- For up-to-date information on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

Caring for your cooktop

This cooktop is designed for easy care. However, ceramic glass cooktops need to be maintained differently than standard electric coil elements. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on coil elements. Because of this, the surface should be dust-free and soil-free before heating.

Your cooktop has been prepolished at the factory for improved protection and cleanability. The Cooktop Polishing Creme, a paper towel or a sponge is all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review the “How to keep your cooktop looking like new” chart. Follow this chart after each use to ensure top performance and to preserve that uniquely elegant look.

NOTE: Let cooktop cool before cleaning.

Cleaning your cooktop

Cleaning tips

What to use:

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

Steps to follow:

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

To order Cooktop Polishing Creme (Part No. 3184477) or Razor Scraper (Part No. 3183488), call **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) and follow the instructions and telephone prompts you hear.

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

How to keep your cooktop looking like new:

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

Using and replacing the surface light

(Some freestanding models)

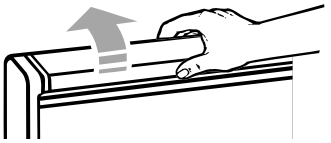
The surface light is in the backguard. It is controlled by the Surface Light Command Pad on the control panel. See “Using the electronic oven control” section for location information.

To turn the surface light on or off:

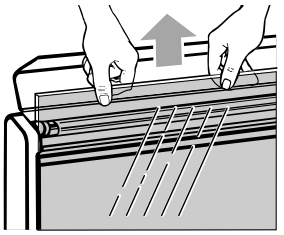
PRESS

Replacing the surface light:

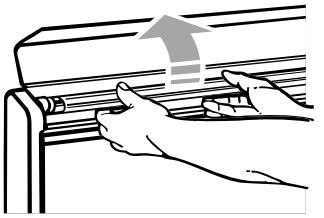
1. **Unplug** range or **disconnect** power.



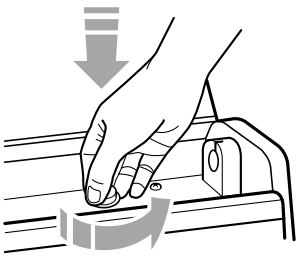
2. **Flip up** the top of the backguard.



3. **Pull up** glass on front of backguard.



4. **Grasp** the fluorescent light tube at both ends. **Turn** the tube approximately 90° in either direction until both ends come out of the receptacles. **Replace** with a 20-watt cool-white fluorescent light tube.

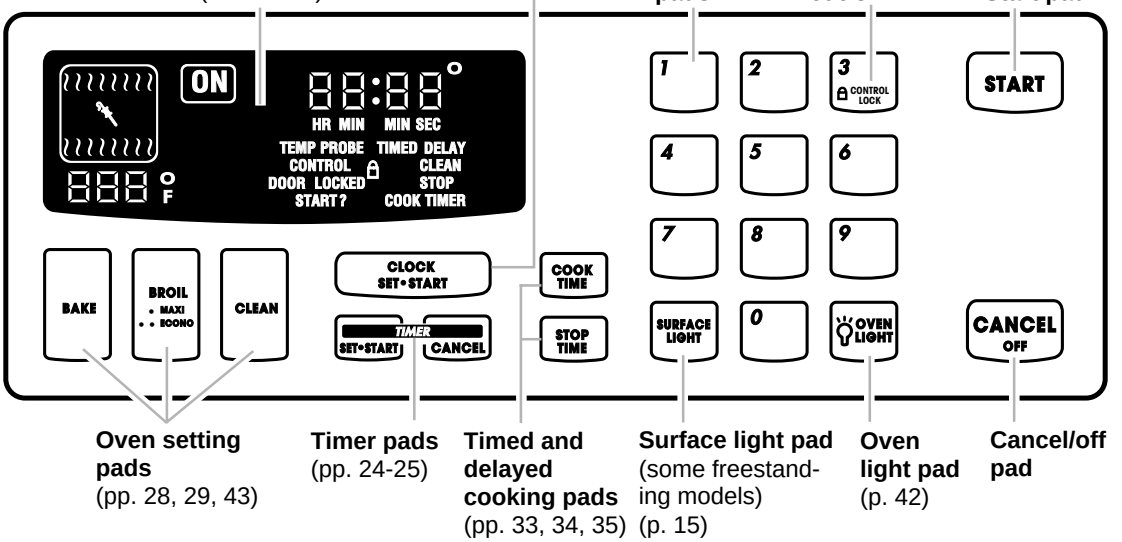


5. **If the surface light still does not work,** you may need to replace the starter. The starter is a knob-shaped part located on the right side of the backguard, under the light tube. **To remove and replace the starter, first remove light tube. Push** starter in and **turn** approximately 90° counterclockwise. **Pull** starter out of recessed area. You can find replacement starters at stores that sell fluorescent light tubes.
6. **Replace** glass and **close** the top panel.
7. **Plug in** range or **reconnect** power.

Using and Caring for Your Oven

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

Using the electronic oven control
(Freestanding models)



Display/clock

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

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

Fahrenheit/Celsius

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

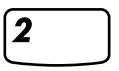
1. Open the door.

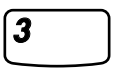
2. Press CANCEL/OFF.

PRESS

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

PRESS





4. Press BROIL.

PRESS

5. Start oven.

NOTES:

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

PRESS

Repeat the steps above to change from Celsius to Fahrenheit.

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

Temperature replacement values

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

Disable/enable audible signals

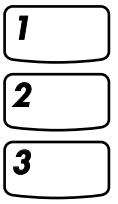
Audible signals tell you if a function is entered correctly or not. They also tell you when a cycle is completed. To turn off key entry tone, end-of-cycle tone, and reminder tones, follow these steps:

1. Open the door.

2. Press CANCEL/OFF.

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

PRESS



4. Press TIMER SET/START.

PRESS

5. Start oven.

"Snd" and "Off" will appear on the display.

PRESS

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

"Snd" and "On" will appear on the display.

Using the control lock

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

NOTES:

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

To lock or deactivate the control panel:

1. Open the door.

2. Press and hold CONTROL LOCK for 5 seconds.
A single tone will sound and “START?” will appear on the display.

PRESS

YOU SEE

3. Press START.

PRESS

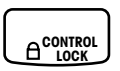
YOU SEE

To unlock the control panel:

1. Open the door.

2. Press and hold CONTROL LOCK for 5 seconds.
A single tone will sound and “CONTROL LOCK 🔒” will disappear from the display.

PRESS



Using the Sabbath mode

What your oven will do while in the Sabbath mode:

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

To enable the Sabbath mode:

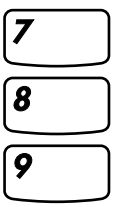
1. Open the door.

2. Press CANCEL/OFF.

PRESS

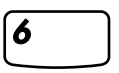
3. Press the Number Pads 7, 8, and 9, in that order.

PRESS



4. Press Number Pad 6.

PRESS



5. Press START.

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

PRESS

To disable the Sabbath mode:

Repeat the steps above to disable the Sabbath mode. “SAb” and “Off” will appear on the display.

Setting your range for the Sabbath

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

1. Turn the oven light and/or surface light (if available) on or off.

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

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

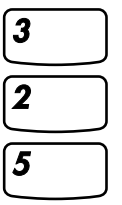
2. Open the door.

3. Press BAKE.

PRESS

4. Press Number Pads to set the temperature you want.
Example for 325°F (163°C):

PRESS

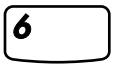


5. Start oven.

PRESS

6. Press and hold Number Pad 6 for 5 seconds.
"START?" appears on the display.

PRESS



YOU SEE

7. Press START.
"SAb" appears on the display.

PRESS

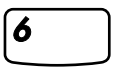
YOU SEE

To end the Sabbath mode and turn off the oven:

1. Open the door.

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

PRESS



Starting an operation

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

Canceling an operation

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

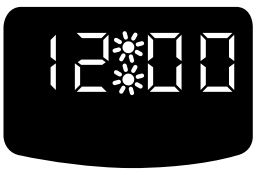
Setting the clock

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

1. Press CLOCK SET/START.

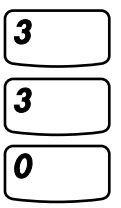
PRESS

YOU SEE

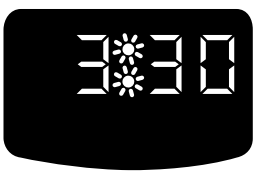


2. Set time.

PRESS



YOU SEE



3. Start clock.

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

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

PRESS

YOU SEE

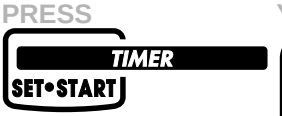
Using the timer

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

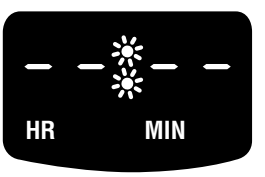
1. Press TIMER SET/START.

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

PRESS



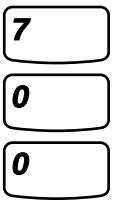
YOU SEE



(example shows hours and minutes)

2. Set time.

PRESS



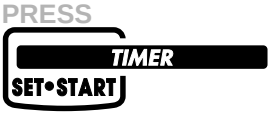
YOU SEE

(example shows a 7-hour timer setting)

3. Start Timer.

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

PRESS

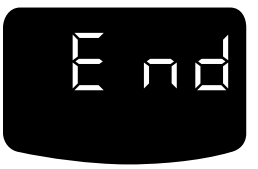


YOU SEE

4. When time is up, turn off Timer.

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

YOU SEE



To change the timer during its operation:

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

To cancel the timer during its operation:

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

PRESS

Cooking tips

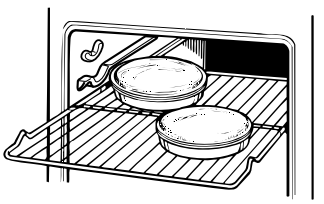
Baking tips

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

For best air circulation:

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

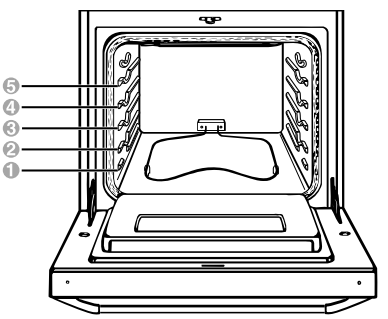
- **For best results,** allow 1½ to 2 inches (3.7-5 cm) of space around each pan and between pans and oven walls.
- **When baking with one pan,** place pan in the center of the oven rack.



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

NOTE: "Oven peeking" may cause heat loss, longer cooking times, and unsatisfactory baking or roasting results. Rely on your timer.

Rack positions



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

For proper cooking, follow these guidelines:

- **When using one rack,** place the rack so the top of the food will be centered in the oven.
- **When using two racks,** place one rack in position 1 and the other rack in position 3.
- **Use only one** cookie sheet in the oven at a time when using the BAKE setting.

Bakeware tips

- **When baking with insulated cookie sheets or baking pans,** place them in the bottom third of the oven. You may need to increase the recommended baking times, so test for doneness before removing from the oven.
- **When using ovenproof glassware or dark bakeware**, reduce the oven temperature by 25°F (14°C), but use the same baking time. Because these pans absorb heat, producing darker bottom browning and crispier crusts, place the rack in the center of the oven. When baking pies and bread, you can use the temperature suggested in the recipe.

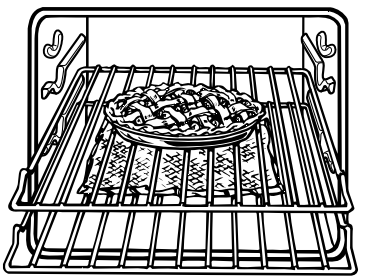
Rack placement for specific foods:

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

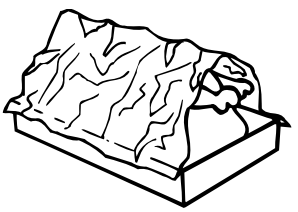
FOOD	RACK POSITION
Frozen pies	2
Angel food and bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	1 or 2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

Using aluminum foil in the oven

NOTE: Do not line the oven bottom with foil or other liners. It could affect the oven surface as well as the quality of your baking.



- **Do not cover** the entire rack with aluminum foil. It will reduce air circulation and cause poor cooking results.
- **Use aluminum foil** to catch spillovers from pies or casseroles by placing foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch (2.5 cm) larger than dish.



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

Roasting tips

- **Roast** meats fat-side up in a shallow pan using a roasting rack.
- **Use a roasting pan** that fits the size of the food to be roasted. Meat juices may overflow the sides of a pan that is too small. Too large of a pan will result in increased oven spatter.
- **Spatter can be reduced** by lining the bottom of the roasting pan with lightly crushed aluminum foil.
- **Use an accurate meat thermometer** to determine when meat has reached desired degree of doneness. Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. For an accurate reading, the tip of the thermometer should not touch fat, bone, or gristle.
- **After reading the thermometer once,** push it further into the meat ½ inch (1.2 cm) or more and read again. If the temperature drops, return the meat to the oven for more cooking.
- **Check pork and poultry** with a thermometer in two to three places to ensure adequate doneness.
- **Poultry and roasts will be easier to carve** if loosely covered with foil and allowed to stand 10-15 minutes after removal from the oven.

NOTE: See “Bake or Roast” in this section for additional roasting tips.

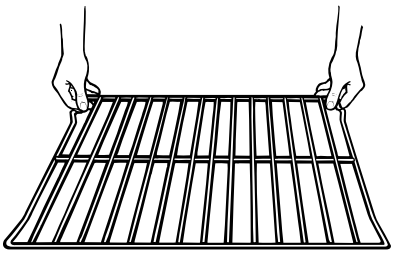
Bake or Roast

1. Position racks.

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

NOTES:

- **Before turning oven on** always place oven racks where you need them.
- **Be sure** the rack(s) is level.
- **Use pot holders or oven mitts to protect hands** if rack(s) must be moved while oven is hot.



- **Do not let** pot holder or oven mitt touch hot elements.

2. Choose baking/roasting setting.

PRESS

YOU SEE

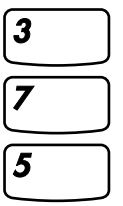
(or 177°C)

3. Set temperature (optional).

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F (177°C).

NOTE: See a reliable cookbook for temperature recommendations.

PRESS



YOU SEE

(example for Bake at 375°F [191°C])

4. When baking, preheat oven.

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

NOTE: When roasting, preheating is not needed unless your recipe recommends it.

PRESS

YOU SEE

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

5. Put food in oven.

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

6. After cooking, turn off oven.

PRESS

YOU SEE

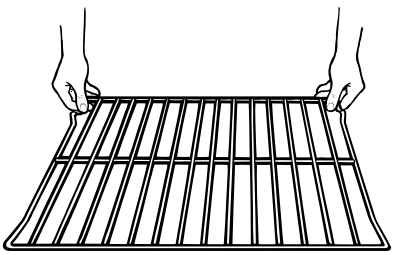
(display will go blank)

Broil

NOTE: Preheating is not necessary when broiling, unless your recipe recommends it.

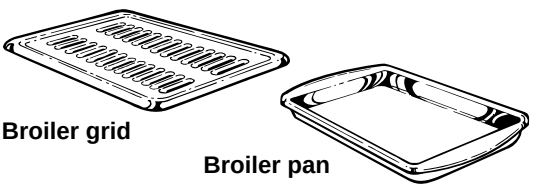
1. Position rack.

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



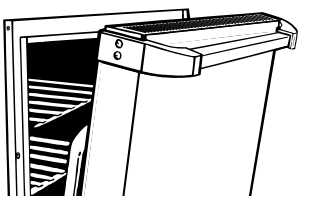
2. Put food in oven.

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



3. Position door.

Close the door to the Broil Stop position (open about 6 inches [15 cm]). The door will stay open by itself. Door must be partly open for the oven to maintain proper temperatures.



4. Press BROIL.

Once for MAXI BROIL

PRESS

YOU SEE

(example shows 500°F [260°C] for Maxi Broil)

OR

Twice for ECONO BROIL

PRESS

YOU SEE

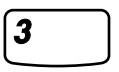
(example shows 500°F [260°C] for Econo Broil)

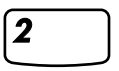
5. Set temperature (optional).

Do this step if you want to use variable temperature broiling (see “Variable temperature broiling” later in this section).

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

PRESS





YOU SEE

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

6. Start oven.

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

PRESS

YOU SEE

(example for Maxi Broil)

7. When broiling is done, turn off oven.

PRESS

YOU SEE

(display will go blank)

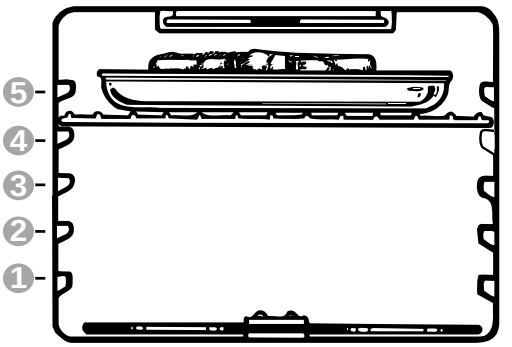
Variable temperature broiling

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

Broiling guidelines

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

Broiling rack positions



Adjusting the oven temperature

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

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

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

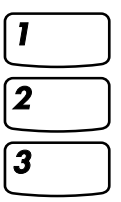
1. Open the door.

2. Press CANCEL/OFF.

PRESS

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

PRESS



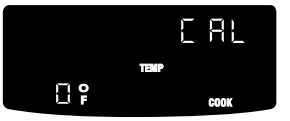
4. Press BAKE.

PRESS

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

PRESS

YOU SEE

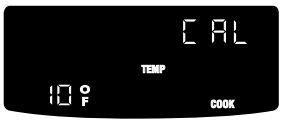


(or -18°C)

6. Set the new offset temperature.
Press BAKE to increase the setting.
Press BROIL to decrease the setting.

PRESS

YOU SEE



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

7. Press START to enter the adjustment.

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

PRESS

How to determine the amount of adjustment needed

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

TO COOK FOOD ...	ADJUST BY THIS NUMBER OF DEGREES
A little more	+ 5°F to +10°F (+3°C to +6°C)
Moderately more	+15°F to +20°F (+8°C to +12°C)
Much more	+25°F to +35°F (+16°C to +21°C)
A little less	-5°C to -10°C (-3°C to -6°C)
Moderately less	-15°F to -20°F (-8°C to -12°C)
Much less	-25°F to -35°F (-16°C to -21°C)

Bakeware choices

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

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

Timed cooking

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

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

WARNING

Food Poisoning Hazard

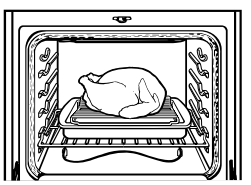
Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To start baking/roasting now and stop automatically:

1. Prepare oven.

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



continued on next page

2. Choose BAKE setting.

PRESS

YOU SEE

(or 177°C)

3. Set temperature (optional).

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

NOTE: See “Baking chart” or a reliable cookbook for temperature recommendations.

PRESS

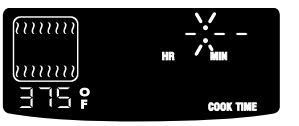
YOU SEE

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

4. Press COOK TIME.

PRESS

YOU SEE



5. Set cook time.

PRESS

YOU SEE

(display shows 2-hour cook time)

6. Start oven.

PRESS

YOU SEE

7. When baking/roasting is done:

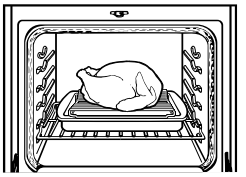
“End” will show on the display. Four tones will sound, followed by four short reminder tones every minute (unless the audible signals have been disabled), until you open the door or press CANCEL/OFF.

YOU SEE

To delay start and stop automatically:

1. Prepare oven.

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



2. Choose BAKE setting.

PRESS

YOU SEE

(or 177°C)

3. Set temperature (optional).

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

NOTE: See a reliable cookbook for temperature recommendations.

PRESS

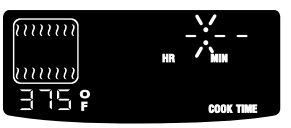
YOU SEE

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

4. Press COOK TIME.

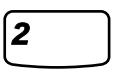
PRESS

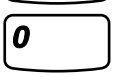
YOU SEE

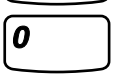


5. Set cook time.

PRESS







YOU SEE

(example shows 2-hour cook time)

6. Press STOP TIME.

PRESS

YOU SEE

7. Set stop time.

PRESS

3

0

0

YOU SEE

(display shows stop time of 3:00)

8. Press START.

PRESS

START

YOU SEE

When start time is reached:

YOU SEE

9. When baking/roasting is done:

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

YOU SEE

To cancel timed cooking settings:

Press CANCEL/OFF.

PRESS

CANCEL OFF

YOU SEE

(display will go blank)

Baking chart

Refer to “Cooking tips” section.

FOOD	OVEN TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME (MINUTES)
Breads, yeast		
• loaf	375°F (191°C)	30-40
• rolls, pan	400°F (204°C)	12-15
Breads, quick		
• biscuits	450°F (232°C)	10-15
• muffins	400°F (204°C)	20-25
• popovers	450°F (232°C)	20-25
• nut bread	350°F (177°C)	60-75
• gingerbread	350°F (177°C)	25-30
Cakes		
• angel food	375°F (191°C)	30-40
• layer cake	350-375°F (177- 191°C)	20-30
• loaf/sponge cake	350°F (177°C)	35-45
• pound cake	350°F (177°C)	34-45
• fruit cake	300°F (149°C)	2-2½ hrs
• sheet cake	300°F (149°C)	25-35
Cookies		
• drop	375°F (191°C)	10-15
• rolled and refrigerated	375°F (191°C)	12-18
• fruit and molasses	375°F (191°C)	10-15
• brownies	350°F (177°C)	20-30
• macaroons	350°F (177°C)	12-15
Miscellaneous		
• apples, baked	375°F (191°C)	50-60
• beans, baked	300°F (149°C)	5-6 hrs
• custard, cup	325°F (163°C)	35-40
• potatoes, baked	400°F (204°C)	75
• pudding		
bread	350°F (177°C)	45-60
cottage	375°F (191°C)	30-40
rice	325°F (163°C)	40-60
• scalloped dishes	350°F (177°C)	60-90
• soufflé	350°F (177°C)	50-60
Pastries		
• cream puffs	400°F (204°C)	35-40
• custard and pumpkin pie	350°F (177°C)	30-40
• pastry shell	450°F (232°C)	10-12
• two crust fruit pie		
cooked filling	400°F (232°C)	25-30
uncooked filling	400°F (232°C)	40-50
• meringue topping	350°F (177°C)	10-15

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

Roasting chart

– **Press** BAKE.

– **Roast** at oven temperature of 325°F.*
Preheating is not needed.

– **Place** roasting pan on rack position 1 or 2.

– **Refer** to “Cooking tips” section.

MEAT	APPROXIMATE WEIGHT	APPROXIMATE MINUTES PER POUND	MEAT THERMOMETER TEMPERATURE
Beef			
rolled rib	3-5 lbs (1.4-2.3 kg)		
• rare		25-29	140°F (60°C)
• medium		35-37	160°F (71°C)
• well-done		45-47	170°F (77°C)
standing rib	6-7 lbs (2.7-3.2 kg)		
• rare		23-25	140°F (60°C)
• medium		30-32	160°F (71°C)
• well-done		35-40	170°F (77°C)
rump roast	4-6 lbs (1.8-2.7 kg)		
• medium		25-30	160°F (71°C)
• well-done		35-37	170°F (77°C)
Lamb			
leg	6-7 lbs (2.7-3.2 kg)		
• rare		18-20	140°F (60°C)
• medium		21-24	150-155°F (66-68°C)
• well-done		30-32	180°F (82°C)
Pork			
loin	3-4 lbs (1.4-1.8 kg)	45-48	170°F (77°C)
	5-6 lbs (2.3-2.7 kg)	28-30	170°F (77°C)
shoulder	4-5 lbs (1.8-2.3 kg)	40-44	185°F (85°C)
ham,	3-5 lbs (1.4-2.3 kg)	17-18	130°F (54°C)
fully cooked	8-10 lbs (3.6-4.5 kg)	13-14	130°F (54°C)
Poultry			
chicken*	3-4 lbs (1.4-1.8 kg)	28-30	185°F (85°C)**
turkey,	10-16 lbs (4.5-7.3 kg)	14-19	170-180°F (77-82°C)
unstuffed	18-25 lbs (8.2-11.3 kg)	11-15	170-180°F (77-82°C)
Veal			
loin	3-4 lbs (1.4-1.8 kg)	35-38	170°F (77°C)
shoulder	5-6 lbs (2.3-2.7 kg)	43-45	170°F (77°C)

* For chicken, set the oven temperature to 350°F (177°C).
** The muscles may not be large enough to use a thermometer.

Broiling chart

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

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

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

MEAT	RACK POSITION	TEMPERATURE	APPROXIMATE TOTAL TIME (MINUTES)
Steak, 1" (2.54 cm) thick	4	500°F (260° C)	
• rare			16
• medium			21
• well-done			25
Steak, 1½" (3.815 cm) thick	4	500°F (260° C)	
• rare			23
• medium			28
Hamburger patties or steaks, ½" (1.27 cm) thick or less			
• medium	5	500°F (260° C)	8-12
Lamb chops, 1" (2.54 cm) thick	4	400°F (204° C)	18-20
Ham slice, ½" (1.27 cm) thick	4	500°F (260° C)	10-12
1" (2.54 cm) thick	4	500°F (260° C)	20-22
Pork chops, 1" (2.54 cm) thick	4	450°F (232° C)	25-28
Frankfurters	4	500°F (260° C)	8
Chicken pieces, bone in	3	500°F (260° C)	32
Fish, ½" (1.27 cm) thick	3	350°F (177° C)	20
1" (2.54 cm) thick	3	350°F (177° C)	20-22
Calves liver, ½" (1.27 cm) thick	4	350°F (177° C)	10-12

Cleaning your oven and controls

⚠WARNING

Explosion Hazard

Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.

Doing so can result in death, explosion, or fire.

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

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

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

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

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

Oven light(s)

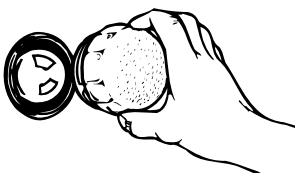
Your oven may have one or two standard oven lights on the back wall or two halogen lights on the sides. The oven light(s) will come on when you open the oven door. To turn light(s) on when oven door is closed, **press** OVEN LIGHT on control panel. **Press** pad again to turn off the light(s).

NOTES:

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

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

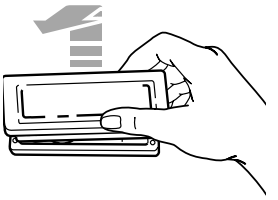
1. **Unplug** range or **disconnect** power.



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

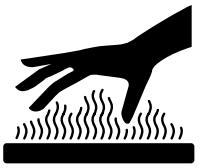
Replacing halogen oven lights located on each side of oven:

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



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

Using the Self-Cleaning Cycle



⚠WARNING

Burn Hazard

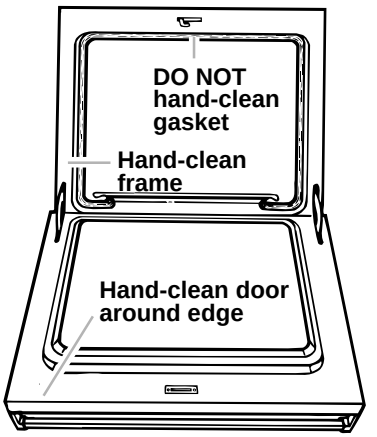
Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Do not use commercial oven cleaners in your oven.

Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

Before you start



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

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

- **Hand-clean the areas shown.** They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- **Do not let** water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- **Remove** the broiler pan and grid and anything else being stored in the oven.
- **Wipe out** any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- **Wipe up food spills containing sugar and/or milk as soon as possible** after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining, etching, pitting, or faint white spots.
- **Remove** the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean racks in the Self-Cleaning cycle, but they will discolor and become harder to slide. If you clean racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the rack guides.
- **Heat and odors** are normal during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well-ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.

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

NOTES:

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

Before setting the controls

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

Setting the controls

To start cleaning immediately:

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

PRESS

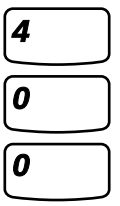
YOU SEE

(display shows 3½-hour cleaning cycle

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

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

PRESS



YOU SEE

(example shows 4-hour cleaning cycle)

3. Start oven.

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

PRESS

YOU SEE

4. After the Self-Cleaning cycle ends:

YOU SEE

To delay cleaning start time:

1. Press CLEAN.

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

PRESS

YOU SEE

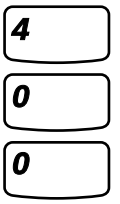
(display shows 3½-hour cleaning cycle)

2. Set cleaning time (optional).

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

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

PRESS



YOU SEE

(example shows 4-hour cleaning cycle)

3. Press STOP TIME.

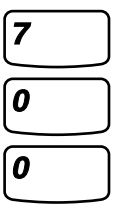
PRESS

YOU SEE

4. Set stop time.

Example for 7:00:

PRESS



YOU SEE

(display shows stop time of 7:00)

5. Complete entry.

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

PRESS

YOU SEE

When the start time is reached:

YOU SEE

6. After the Self-Cleaning cycle ends:

YOU SEE

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

To stop the Self-Cleaning cycle at any time:

PRESS

YOU SEE

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

For best cleaning results

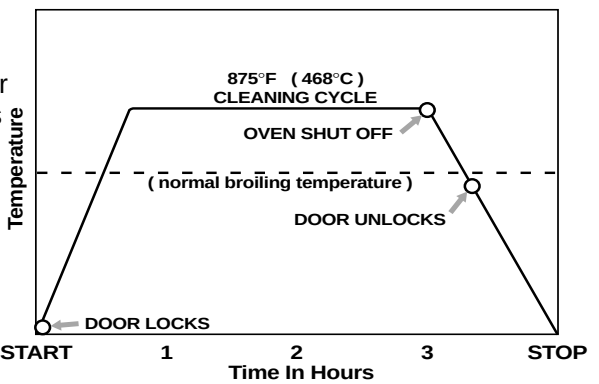
- **After the oven cools to room temperature,** wipe up any residue or ash with a damp cloth or sponge. If any spots remain, clean with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than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

How the cycle works

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

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

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



Troubleshooting

This section is designed to help you save the cost of a service call. It outlines possible problems, their causes, and actions you can take to solve each problem. If you still need assistance or service, call our Consumer Assistance Center (in the U.S.A., see page 50; in Canada, see page 51) for help or calling for service. Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase or installation date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Nothing will operate	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
The oven will not operate	You have not set the electronic control correctly.	Refer to the section in this manual describing the function you are operating.
	You have programmed a delayed start time.	Wait for the start time to be reached or cancel and reset the controls.
The cooling fan operates during BAKE, BROIL, or CLEAN	It is normal for the fan to run while the oven is in use. This cools the electronic control.	No action is required.
The surface units will not operate	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	You have not set the control knobs correctly.	Push control knobs in before turning to a setting.
The control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
The Self-Cleaning cycle will not operate	You have programmed a delayed start time.	Wait for the start time to be reached or cancel and reset the controls.

continued on next page

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
The display is showing "PF"	There has been a power failure.	Reset the clock. (See page 24.)
A letter followed by the number shows on the display (for example "E3", "F1")		Press CANCEL/OFF. If the code does not disappear, call for service. (See "Requesting Assistance or Service" on pages 50-51.)
The display is showing "F5" or "E3"	The power cord is not properly grounded.	See Installation Instructions.
The key pads do not operate	Pads not touched long enough, or not enough time between each pad pressed.	Hold down the pad a short time, and allow a short time between each pad entry.
	The Control Lock has been set.	Turn off the Control Lock by opening the oven door, pressing and holding the Control Lock pad for 5 seconds. (See "Using the control lock" on page 20.)
	The Sabbath mode has been set. ("SAb" appears on the display.	Turn off the Sabbath mode by opening the oven door, waiting up to 15 seconds, and pressing and holding Number Pad 6 for 5 seconds.
	The range is not properly grounded.	Call an electrician to make sure the outlet is well grounded. If it is well grounded, and the key pads still do not operate, call a service technician.

If none of these items was causing your problem, see "Requesting Assistance or Service" on page 50 or 51.

Requesting Assistance or Service

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

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

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

When calling:
Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the “A Note to You” section). This information will helpus to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to service companies and repair parts distributors.

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

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

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory authorized parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance. To locate factory authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest designated service center.

For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

If you need assistance or service in Canada:

Call the KitchenAid Consumer Assistance Center toll free: 8:30 a.m. - 6 p.m. (EST) at 1-800-461-5681. Our consultants are available to assist you.

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

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (French speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to service companies and repair parts distributors.

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

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

If you need service:

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

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory authorized parts. These parts will fit right and work right, because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance. To locate factory authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest designated service center.

For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KitchenAid®
Electric Range
Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE-YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated servicing outlet.	**A.** Service calls to: **1.** Correct the installation of the range. **2.** Instruct you how to use the range. **3.** Replace house fuses or correct house wiring. **B.** Repairs when range is used in other than normal home use. **C.** Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, or installation not in accordance with local electrical codes. **D.** Any labor costs during the limited warranties. **E.** Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. **F.** Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. **G.** Repairs to ceramic glass cooktop if it has not been cared for as recommended in this Use and Care Guide. **H.** Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance. **I.** In Canada, travel or transportation expenses to customers who reside in remote areas. 11/98
SECOND- THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts for any electric element to correct defects in materials or workmanship. Replacement ceramic glass if breakage is due to defects in materials or workmanship. Replacement parts for solid state touch control system to correct defects in materials or workmanship.	
SECOND- THROUGH TENTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.	

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

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

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

9753311A
© 1998 KitchenAid

® Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada
12/98
Printed in U.S.A.

Guide d'utilisation et d'entretien

KitchenAid®
UNE QUALITÉ HORS PAIR.®

Note à l'intention de l'utilisateur 2
Sécurité de la cuisinière 3
Pièces et caractéristiques 7
Utilisation et entretien de la table de cuisson 11
Utilisation des éléments de la table de cuisson 11
Conseils pour le choix d'ustensiles de cuisson 13
Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson 14
Préparation de conserves à la maison 15
Entretien de la table de cuisson 15
Nettoyage de la table de cuisson 16
Utilisation et remplacement de la lumière de surface 17
Utilisation et entretien du four 18
Utilisation du tableau de commande du four électronique 18
Réglage de l'horloge 25
Utilisation de la minuterie 26
Conseils pour la cuisson 28
Cuisson ou rôtissage 30
Cuisson au gril 32
Réglage de la température du four 34
Cuisson commandée par la minuterie 36
Nettoyage du four et des boutons de commande 43
Lampe(s) du four 45
Utilisation du programme d'autonettoyage 46
Avant la mise en marche 46
Avant le réglage des commandes 47
Réglage des commandes 47
Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage 50
Fonctionnement du programme 50
Guide de diagnostic 51
Demande d'assistance ou de service 54
Garantie 56

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

1-800-422-1230

Pour obtenir assistance ou service au Canada, se reporter à la page 55.

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

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

Cuisinières électriques KITCHENAID®

Modèles : KESC300 KERC600
YKESC300 YKERC600

9753311FA

www.kitchenaid.com

Note à l'intention de l'utilisateur

Merci d'avoir acheté un appareil électroménager KITCHENAID®!

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

Veuillez noter ici l'information concernant votre appareil.

Chaque fois que vous contactez notre Centre d'assistance aux consommateurs au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez nous communiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique (voir l'emplacement sur le schéma de la page 7).

Veuillez aussi inscrire les renseignements concernant l'achat.

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat/installation _____

Nom du constructeur/ marchand _____

Adresse _____

Téléphone _____

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

Sécurité de la cuisinière

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

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

⚠DANGER — **Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

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

La bride antibasculement

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

⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

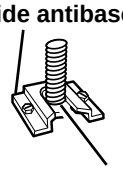
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

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

Voir détails dans les instructions d'installation.

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

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT –** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée - S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés - Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans la cuisinière ou sur la surface - Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse - Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- Utiliser des mitaines sèches de four - Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS - Les éléments à la surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments à la surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS -

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée - La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Garnissages protecteurs - Ne pas utiliser une feuille d'aluminium pour le garnissage du fond du four, excepté si le manuel le suggère. Une installation incorrecte de ces garnissages peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés - Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents - Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversement dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée - si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence - si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte - Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés - L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four - Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.

- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS -

suite à la page suivante

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage -

- Ne pas nettoyer le joint de la porte - Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage de four - On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four - Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

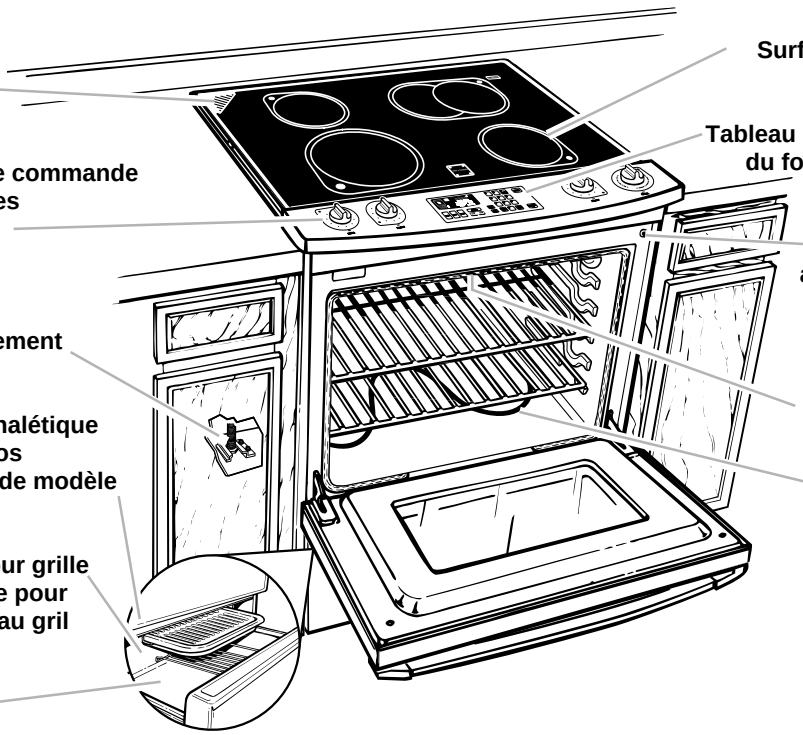
Pour les appareils avec hotte de ventilation -

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque les aliments s'enflamment sous la hotte, fermer le ventilateur. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager la flamme.

- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS -

Pièces et caractéristiques

Emplacement des caractéristiques
(modèles encastrés)



Évent du four (p. 9)

Boutons de commande des surfaces de cuisson (pp. 11, 12)

Bride antibasculement (p. 3)

Plaque signalétique des numéros de série et de modèle (p. 2)

Support pour grille et lèchefrite pour la cuisson au gril

Tiroir de rangement amovible (p. 10)

Surface de cuisson (pp. 11, 12)

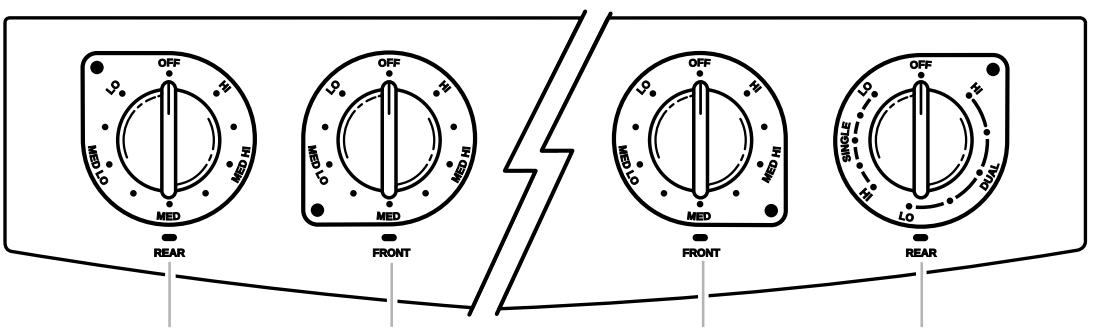
Tableau de commandes du four électronique (pp. 18-27)

Interrupteur automatique de l'éclairage du four (p. 45)

Élément du gril (non illustré)

Élément de cuisson

Boutons de commande de la table de cuisson



Bouton de commande arrière gauche

Bouton de commande avant gauche

Bouton de commande avant droit

Bouton de commande arrière droit

Emplacement des caractéristiques
(modèles autoportants)

Éclairage de la surface (certains modèles autoportants) (p. 17)

Évent du four (p. 9)

Boutons de commande des surfaces de cuisson (pp. 11, 12)

Bride antibasculement (p. 3)

Plaque signalétique des numéros de série et de modèle (p. 2)

Support pour grille et lèchefrite pour la cuisson au gril

Tiroir de rangement amovible (p. 10)

Surface de cuisson (pp. 11, 12)

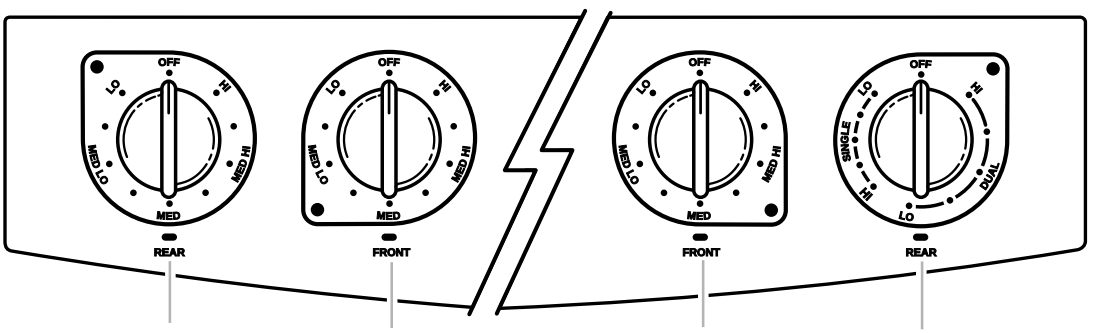
Tableau de commande du four électronique (pp. 18-27)

Interrupteur automatique de l'éclairage du four (p. 45)

Élément du gril (non illustré)

Élément de cuisson

Boutons de commande de la table de cuisson



Bouton de commande arrière gauche

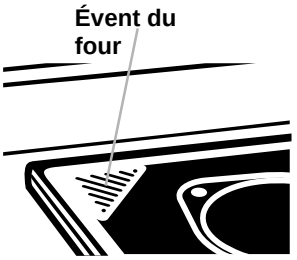
Bouton de commande avant gauche

Bouton de commande avant droit

Bouton de commande arrière droit

L'évent du four

Surface en vitrocéramique



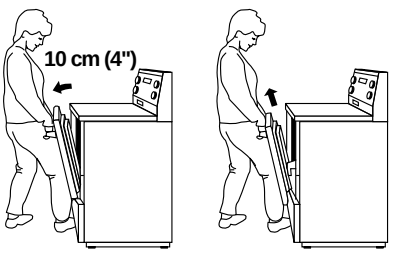
L'air chaud et la vapeur d'eau s'échappent du four par un évent situé au coin gauche à l'arrière de la table de cuisson. **Ne pas obstruer l'évent en utilisant des marmites ou des couvercles de grande taille.** Ceci susciterait une médiocre performance de cuisson au four ou de rôtissage.

REMARQUE: Les utensiles en plastique laissés sur l'élément peuvent fondre.

La porte du four

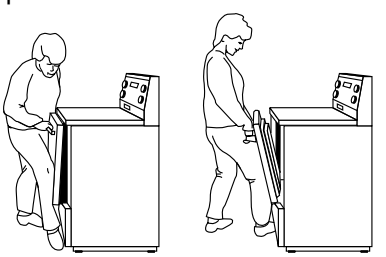
Enlèvement de la porte du four :

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



Réinstallation de la porte du four :

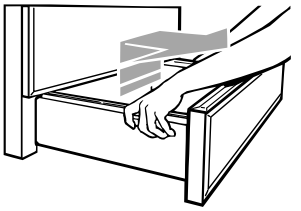
1. En tenant la porte par la poignée, placer le sommet de la porte sous le rebord de la table de cuisson et utiliser votre jambe pour appuyer afin de glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
2. Ouvrir la porte à la position pour cuisson au gril ou légèrement plus.
3. En utilisant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



Le tiroir de remisage

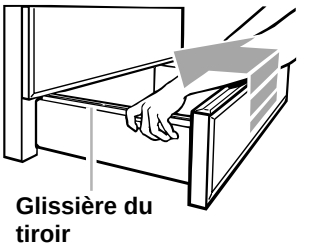
On peut enlever le tiroir de remisage pour faciliter les opérations de nettoyage sous la cuisinière, et pour contrôler l'installation de la bride antibasculement. **Manipuler le tiroir avec soin.**

Retrait du tiroir de remisage :



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

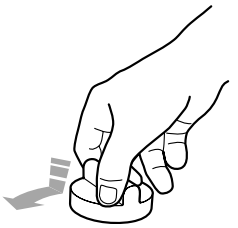
Réinstallation du tiroir de remisage :



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

Utilisation et entretien de la table de cuisson

Utilisation des éléments de la table de cuisson



Boutons de commande

Appuyer sur les boutons de commande avant de les faire tourner jusqu'à une position de réglage. Faire le réglage du bouton à toute position entre HI (maximum) et OFF (arrêt).

Témoins lumineux

Chaque bouton de commande comporte un

témoin lumineux. Lorsqu'on emploie un bouton de commande pour allumer un élément à la surface, le témoin lumineux près de ce bouton sera illuminé.

Témoin lumineux d'alimentation

Lorsqu'une surface de cuisson est

Avant

alimentée, le témoin lumineux d'alimentation correspondant est allumé.

Témoin lumineux de surface chaude

Les lumières du témoin lumineux de surface

("HOT" est "CHAUD" en anglais)

chaude situé sur la table de cuisson s'allument lors de l'alimentation de l'une des surfaces de cuisson. Même après l'arrêt de ces surfaces, les lumières du témoin lumineux de surface chaude restent allumées jusqu'à ce que les surfaces de cuisson aient suffisamment refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Guide de réglage des boutons de commande

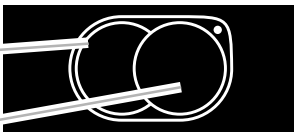
Pour l'obtention des meilleurs résultats, commencer la cuisson au réglage de la puissance de chauffage maximale; ensuite réduire la puissance de chauffage pour continuer la cuisson.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI ou MAX	• Pour commencer la cuisson d'aliments. • Pour porter un liquide à ébullition.
MED-HI ou 6-8	• Pour maintenir une ébullition rapide. • Pour brunir ou saisir rapidement la viande.
MED ou 5	• Pour maintenir une ébullition lente. • Pour frire volaille ou viande. • Pour préparer pouding, sauce ou jus.
MED-LO ou 2-4	• Pour cuire l'aliment en ragoût ou par vapeur. • Pour mijoter un aliment.
LO ou 1	• Pour garder les mets chauds. Faire le réglage plus élevé ou plus bas dans la bande LO (ou 1) pour garder les aliments à la température désirée. • Pour maintenir un liquide juste au-dessous du mijotage. • Pour faire fondre chocolat ou beurre.

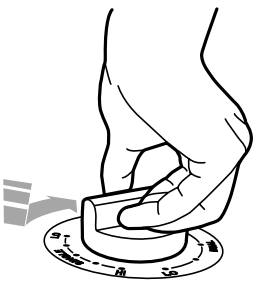
Utilisation de la surface de cuisson extensible

(offerte sur certains modèles)

Il est possible d'utiliser la surface de cuisson arrière droite comme élément de petit diamètre à faible puissance ou comme élément de grand diamètre à puissance maximale.



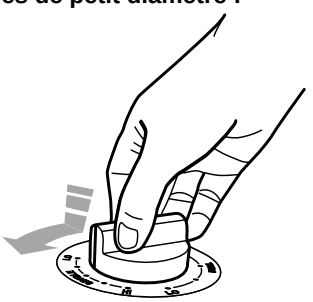
Utilisation des deux éléments pour les ustensiles plus grands :



- Appuyer sur le bouton de commande et le tourner vers la droite (sens horaire) au réglage désiré dans la zone marquée "DUAL".

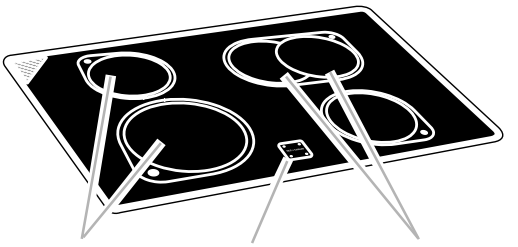
REMARQUE : On peut tourner le bouton de commande dans un sens ou l'autre pour atteindre "OFF" (arrêt).

Utilisation du petit élément pour les ustensiles de petit diamètre :



- Appuyer sur le bouton de commande et le tourner vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position de réglage désiré dans la zone marquée "SINGLE" (UN SEUL).

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique



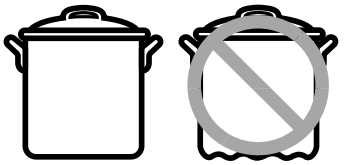
Éléments standards | **Lumières du témoin lumineux de surface chaude** | **Élément extensible** (offert sur certains modèles)

La cuisson sur une table de cuisson en vitrocéramique est presque identique à la cuisson sur un élément chauffant en spirale. Il y a cependant quelques différences :

- **L'élément d'une table de cuisson en vitrocéramique** deviendra rouge lorsque l'élément est allumé. On observe l'alimentation intermittente de l'élément chauffant, mise en marche et arrêt, même au réglage pour la puissance maximale (HI), pour le maintien de la température de cette surface au réglage que vous avez choisi.
- **S'assurer** que les bases des ustensiles et casseroles sont propres et sèches avant la cuisson. Les particules d'aliments et d'eau laissées à la base peuvent faire des dépôts sur la table de cuisson lorsqu'elle est chauffée.
- **L'essuyage** de la table de cuisson avant et après chaque utilisation aidera à garder la surface exempte de taches et vous donnera le chauffage le plus uniforme. Voir la section "Conseils pour le nettoyage".
- **Ne pas faire cuire** des aliments directement sur la table de cuisson.
- **Soulever les ustensiles et les casseroles** pour les placer et les enlever de la table de cuisson. Glisser les ustensiles sur la surface de cuisson peut laisser des marques qui sont difficiles à enlever ou même impossibles à enlever.
- **Ne pas préparer** du maïs soufflé dans des contenants en aluminium sur la surface de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium sur la surface de cuisson qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- **Ne pas utiliser** la table de cuisson comme planche à découper.
- **Ne pas permettre** des matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, de venir en contact avec la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- **Laisser tomber** un objet lourd ou dur sur la surface de cuisson peut endommager la surface. Faire attention lors de l'usage de poêlon lourd ou de grosses marmites. Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson.
- **Des renversements d'aliments sucrés** et des souillures peuvent causer des piqûres à la surface. Voir la section "Conseils pour le nettoyage".

Conseils pour le choix d'ustensiles de cuisson

- **Choisir une marmite** qui a environ la même dimension que la surface de cuisson. Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) hors de la surface de cuisson.



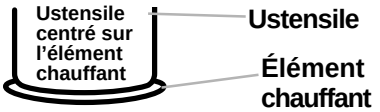
- **Pour obtenir les meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie,** utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec les éléments chauffants. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré (comme les récipients en émail vitrifié) ou entaillé pourraient causer un échauffement inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- **Les ustensiles de cuisson** dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- **Les ustensiles de cuisson** avec fini non adhésif comportent les caractéristiques de chauffage du matériau de base.
- **Vérifier s'il existe des endroits rugueux** sur la base de votre récipient en métal ou en verre, qui pourraient égratigner la surface en vitrocéramique.
- **Utiliser des ustensiles de cuisson avec fond plat** pour la meilleure transmission de chaleur de l'élément de la surface de cuisson à l'ustensile. Déterminer l'aspect plat avec le test de la règle. Placer le bord d'une règle à travers la base de l'ustensile. La tenir vers la lumière. Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle. Tourner la règle dans tous les sens et rechercher s'il y a une lumière.
- **Ne pas laisser** sur un élément chaud, un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages à l'ustensile de cuisson ou à la table de cuisson.

Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

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

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

Préparation de conserves à la maison



- Utiliser toute la surface (réglage "DUAL") de l'élément de cuisson arrière droit de la table de cuisson pour de meilleurs résultats.
- Utiliser des marmites à fond plat sur tous les genres de surface de cuisson, surtout la vitrocéramique. Les marmites avec fond ondulé ou nervuré ne permettent pas un bon contact avec la surface.
- Centrer la marmite ou l'autoclave sur la plus grande surface de l'élément de cuisson. L'ustensile ne devrait pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) hors de la surface de cuisson. Les marmites et autoclaves de grand diamètre, s'ils ne sont pas correctement centrés, enferment la chaleur et peuvent causer des dommages à la table de cuisson. Ne pas placer l'ustensile sur deux éléments chauffants en même temps.
- Le type de matériau employé pour la fabrication de la marmite détermine la durée de chauffage. Se référer plus loin dans cette section au tableau "Caractéristiques des matériaux de table de cuisson" pour plus de renseignements.
- Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, laisser les éléments et les surfaces autour d'eux se refroidir.
- Alterner l'emploi des éléments de la surface de cuisson entre les quantités, ou préparer de petites quantités à la fois.
- Commencer avec de l'eau chaude, recouvrir et porter au point d'ébullution; ensuite réduire la chaleur pour maintenir l'ébullition ou les niveaux requis de pression dans un autoclave.
- Pour plus de renseignements, consulter le bureau du ministère d'Agriculture ou les compagnies qui fabriquent des produits pour les conserves.

Entretien de la table de cuisson

Cette table de cuisson a été conçue pour un entretien facile. Cependant, une table de cuisson en vitrocéramique doit faire l'objet d'un entretien différent de celui d'une table de cuisson ordinaire à éléments électriques en spirale. Les aliments renversés sur la table de cuisson ne disparaîtront pas par carbonisation comme dans le cas des éléments en spirale. De ce fait, il faut que la surface soit exempte de poussière et de souillure avant de faire chauffer les éléments.

La table de cuisson a fait l'objet d'un prépolissage à l'usine pour une protection et un nettoyage améliorés. Pour nettoyer la table de cuisson, il suffit d'utiliser la crème de polissage avec un essuie-tout en papier ou une éponge. Pour les méthodes correctes de nettoyage, veuillez voir le tableau "Comment garder la surface de cuisson comme neuve". Exécuter ces instructions après chaque utilisation de la table de cuisson pour la maintenir au niveau de performance maximum et pour préserver son élégance unique.

REMARQUE : Laisser refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

suite à la page suivante

Nettoyage de la table de cuisson

Conseils de nettoyage

Articles à employer :

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

Étapes de nettoyage à suivre :

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

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

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

Comment garder la surface de cuisson comme neuve :

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

Utilisation et remplacement de la lumière de surface
(certains modèles autoportants)

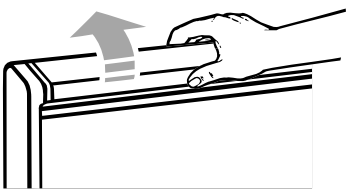
La lumière de surface est située dans le dosseret. Cette lumière se règle depuis les touches “Éclairage de surface” situées sur le tableau de commandes du four électronique. Consulter la section “Utilisation du tableau de commandes du four électronique” pour connaître l’emplacement de la lumière de surface.

Pour allumer et éteindre la lumière de surface,

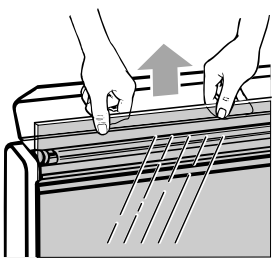
APPUYER SUR

Remplacement de la lumière de surface :

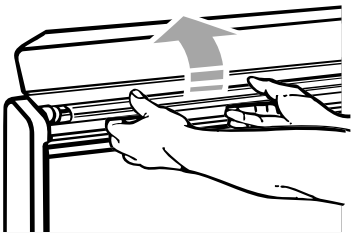
1. **Débrancher** la cuisinière ou **interrompre** le courant.



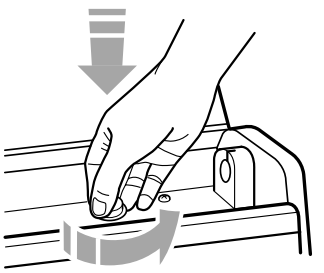
2. **Lever** le couvercle du dosseret.



3. **Retirer** la vitre placée devant le dosseret.



4. **Saisir** le tube fluorescent aux deux extrémités. Faire **tourner** le tube d’environ 90° dans un sens ou dans l’autre, pour libérer les deux extrémités de leurs connecteurs. **Remplacer avec** un tube fluorescent de type “Cool White” de 20 watts.
5. **Dans le cas où l’éclairage de surface ne fonctionne toujours pas**, il serait peut-être nécessaire de remplacer le démarreur. Le démarreur est un bouton qui est situé dans le dosseret, à droite sous le tube fluorescent.



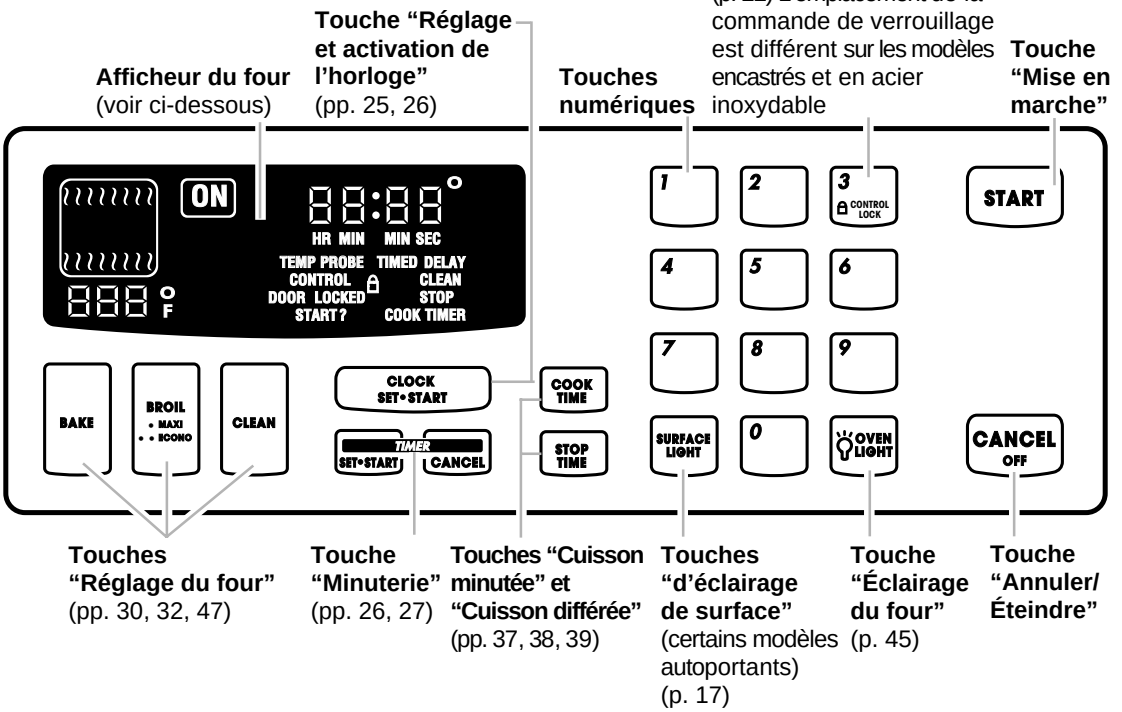
Pour retirer et remplacer le démarreur, enlever d’abord le tube fluorescent. Enfoncer le démarreur, puis le tourner d’environ 90 degrés dans le sens antihoraire. Le retirer de sa cavité. Il est possible de se procurer des démarreurs de rechange auprès des détaillants de tubes fluorescents.

6. **Replacer** la vitre, puis **fermer** le couvercle.
7. **Brancher** la cuisinière ou **rétablir** le courant.

Utilisation et entretien du four

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

Utilisation du tableau de commande du four électronique
(modèles autoportants)



Afficheur du four et de l'horloge

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

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

Fahrenheit/Celsius

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

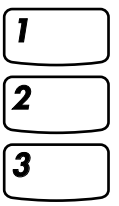
1. Ouvrir la porte.

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

APPUYER SUR

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

APPUYER SUR



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

APPUYER SUR

5. Activer le four.

REMARQUE :

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

APPUYER SUR

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

suite à la page suivante

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

Valeurs de conversion

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

Désactiver/Activer les signaux sonores

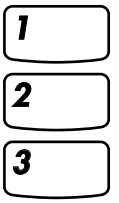
Les signaux sonores servent à indiquer une bonne ou une mauvaise programmation, ainsi que la fin d'un programme. Pour désactiver les signaux sonores de programmation, de fin de programme et de rappel, suivre les étapes ci-dessous.

1. Ouvrir la porte.

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

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

APPUYER SUR



4. Appuyer sur “TIMER SET/ START (Réglage et démarrage de la minuterie)”.

APPUYER SUR

5. Activer le four.
Les messages “Snd” et “Off” apparaissent sur l’afficheur.

APPUYER SUR

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

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

suite à la page suivante

Utilisation du verrouillage

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

REMARQUE :

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

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

1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur "CONTROL LOCK (Commande de verrouillage)" et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

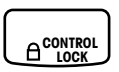
Pour déverrouiller le tableau de commande, suivre les étapes ci-dessous.

1. Ouvrir la porte.

2. Appuyer sur "CONTROL LOCK (Commande de verrouillage)" et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.

Un signal sonore se fait entendre et le message "CONTROL LOCK (Commande de verrouillage) 🔒" disparaît l'afficheur.

APPUYER SUR



Utilisation du mode Sabbat

Propriétés du mode Sabbat :

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

Pour activer le mode Sabbat, suivre les étapes ci-dessous.

1. Ouvrir la porte.

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

APPUYER SUR

CANCEL OFF

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

APPUYER SUR

7

8

9

4. Appuyer sur la touche numérique 6.

APPUYER SUR

6

5. Appuyer sur "START (Mise en marche)".
Les messages "SAb" et "ON" apparaissent sur l'afficheur.

APPUYER SUR

START

Pour désactiver le mode Sabbat :

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

suite à la page suivante

Préparation de la cuisinière pour le Sabbat

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

1. Allumer ou éteindre l'éclairage du four et/ou de surface (si disponible).

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

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

2. Ouvrir la porte.

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

APPUYER SUR

BAKE

4. Appuyer sur les touches numériques pour programmer le degré de température désiré.

Exemple pour 163° C (325° F) :

APPUYER SUR

3

2

5

5. Activer le four.

APPUYER SUR

START

6. Appuyer sur la touche numérique 6 et la maintenir enfoncée pendant cinq secondes.
Le message “START?(Mise en marche)” apparaît sur l’afficheur.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

7. Appuyer sur “START (Mise en marche)”.
Le message “SAb” apparaît sur l’afficheur.

APPUYER SUR

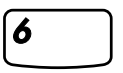
AFFICHAGE

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

1. Ouvrir la porte.

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

APPUYER SUR



Mise en marche d’un programme

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

Annulation d’une fonction

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

Réglage de l’horloge

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

1. Appuyer sur “CLOCK SET/START (Réglage et activation de l’horloge)”.

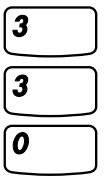
APPUYER SUR

AFFICHAGE

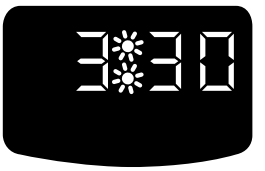
suite à la page suivante

2. Régler l'heure.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



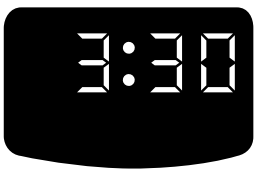
3. Activer l'horloge.

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

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE



Utilisation de la minuterie

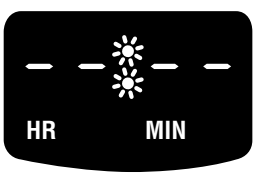
La fonction "Timer (Minuterie)" n'a pas pour but d'activer ou d'arrêter le four. Elle agit comme une minuterie de cuisine normale. Elle peut être réglée soit en heures et en minutes, jusqu'à concurrence de 99 heures et 59 minutes, soit en minutes et en secondes, jusqu'à concurrence de 99 minutes et 59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

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

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

APPUYER SUR

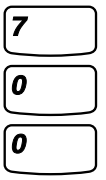
AFFICHAGE



(Exemple illustrant le réglage en heures et en minutes)

2. Régler la durée.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

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

3. Activer la minuterie.

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

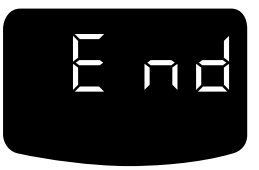
APPUYER SUR

AFFICHAGE

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

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

AFFICHAGE



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

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

Annulation de la minuterie en cours d'utilisation :

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

APPUYER SUR

Conseils pour la cuisson

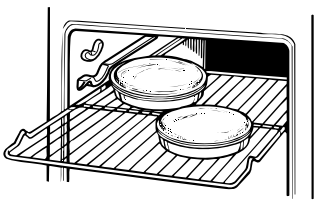
Conseils pour la cuisson au four

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

Pour une meilleure circulation de l'air :

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

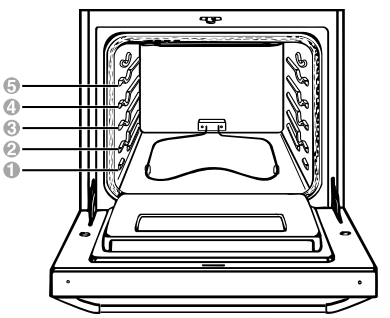
- **Pour obtenir les meilleurs résultats,** laisser un espace de 1,5 po à 2 po autour de chaque plat, et entre les plats et les parois du four.
- **Pour une cuisson au four avec un seul plat,** placer le plat au centre de la grille du four.



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

REMARQUE : L'ouverture momentanée du four pour observer la cuisson peut provoquer une perte de chaleur, une durée de cuisson plus longue et des résultats de cuisson ou de rôtissage insatisfaisants. Se fier aux indications de la minuterie.

Position des grilles



Le four comporte deux grilles droites, que l'on peut répartir parmi cinq positions. La position 5 de la grille est la plus élevée, ou la plus éloignée du fond du four. La position 1 de la grille est la plus basse ou la plus proche du fond du four.

Pour une cuisson appropriée, suivre les directives suivantes :

- **Lors de l'utilisation d'une seule grille,** placer la grille de telle manière que le sommet du mets soit centré dans le four.
- **Lors de l'utilisation de deux grilles,** placer une grille à la position 1 et l'autre grille à la position 3.
- **Utiliser une seule** tôle à biscuits lors de l'emploi de la fonction de cuisson au four (BAKE).

Conseils pour le choix des ustensiles de cuisson

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

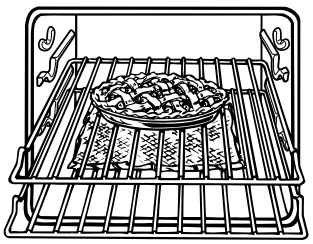
Position des grilles pour des mets spécifiques :

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

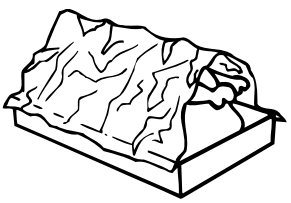
ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées	2
Gâteaux des anges et kouglofs, la plupart des pains de levée rapide, pains à la levure, mets en sauce, viandes	1 ou 2
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2 ou 3

Utilisation de papier d'aluminium dans le four

REMARQUE : Ne pas placer sur le fond du four du papier d'aluminium ou autre garniture. Ceci pourrait affecter la surface du four ainsi que la qualité de la cuisson.



- **Ne pas couvrir** toute la grille de papier d'aluminium. Ceci réduira la circulation de l'air et donnera de piètres résultats de cuisson.
- **Utiliser du papier d'aluminium** pour attraper les renversements des tartes ou mets en sauce en plaçant une feuille de papier aluminium en dessous. Les bords de la feuille d'aluminium devraient être retournés et dépasser le plat d'au moins 2,5 cm (1 po).



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

Conseils pour le rôtissage

- **Faire rôtir les viandes**, avec le côté gras vers le haut dans un plat peu profond utilisant une grille de rôtissage.
- **Utiliser un plat à rôtissage** qui convient à la dimension de l'aliment à rôtir. Les jus de la viande peuvent déborder sur les côtés d'un plat trop petit. L'utilisation d'un plat trop grand peut susciter une augmentation des éclaboussures dans le four.
- **Les éclaboussures peuvent être réduites** en garnissant le fond du plat de rôtissage avec une feuille d'aluminium légèrement froissée.
- **Après avoir lu une fois la température indiquée par le thermomètre**, enfoncer le thermomètre dans la viande 1,2 cm (½ po) ou plus et lire de nouveau la température. Si la température indiquée baisse, remettre le plat dans le four pour continuer la cuisson.
- **Vérifier la température du porc et de la volaille** avec un thermomètre à 2 ou 3 endroits pour garantir une cuisson adéquate.
- **Il est plus facile de découper une volaille et un rôti** si on l'a recouvert d'une feuille d'aluminium et si on le laisse reposer 10 à 15 minutes après l'avoir retiré du four.

REMARQUE : Voir "Cuisson ou rôtissage" dans cette section pour d'autres conseils.

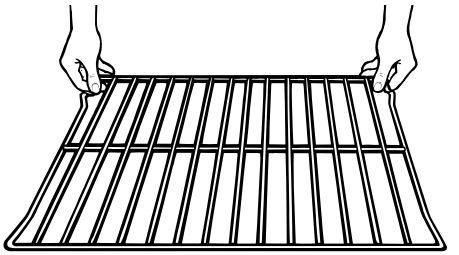
Cuisson ou rôtissage

1. Positionner les grilles.

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

REMARQUES :

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



2. Choisir le programme Cuisson/ Rôtissage.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

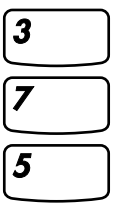
(ou 177° C)

3. Régler la température de cuisson (facultatif).

L'utilisateur doit effectuer cette étape s'il désire régler un degré de température qui diffère de 177° C (350° F).

REMARQUE : Consulter un bon livre de recettes pour connaître les recommandations de température.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

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

4. Lors de l'utilisation du programme "cuisson", préchauffer le four.

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

REMARQUE : Lors de l'utilisation du programme "Rôtissage", il n'est pas nécessaire de préchauffer le four, sauf si la recette le recommande.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

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

5. Placer la nourriture dans le four.

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

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

APPUYER SUR

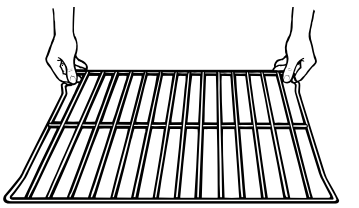
AFFICHAGE

(L'afficheur s'éteint)

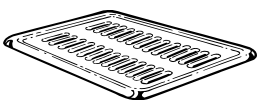
Cuisson au gril

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'utiliser le programme "Broil (Cuisson au gril)", sauf si la recette le recommande.

1. Placer la grille à la hauteur voulue.
Se reporter au tableau intitulé "Tableau de cuisson au gril" présenté plus loin dans cette section afin de connaître nos recommandations au sujet des hauteurs de la grille.



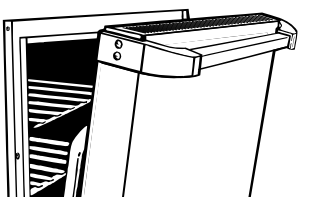
2. Mettre la nourriture dans le four.
Déposer la nourriture sur la grille de la lèchefrite, puis mettre la grille dans la lèchefrite pour la cuisson au gril. Placer les ustensiles pour cuisson au gril au centre de la grille.



Grille de la lèchefrite

Lèchefrite

3. Placer la porte.
Ramener la porte jusqu'au hublot (cette position laisse une ouverture d'environ 15 cm [6 po]). La porte reste ouverte par elle-même. Elle doit être partiellement ouverte afin qu'une chaleur adéquate à l'intérieur du four soit maintenue.



4. Appuyer sur "BROIL (Cuisson au gril)" :

Une fois pour une cuisson au gril maximal, ("Maxi Broil");

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(Exemple illustrant une température de 260° C [500° F] avec la fonction "Maxi Broil")

OU

Deux fois pour une cuisson au gril économique ("Econo Broil").

APPUYER SUR

AFFICHAGE

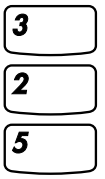
(Exemple illustrant une température de 260° C [500° F] avec la fonction "Econo Broil")

5. Régler la température de cuisson (facultatif).

Régler la température de cuisson si l'utilisateur désire griller sa nourriture à une température différente. (Consulter la section "Cuisson au gril à températures différentes" présentée plus loin dans cette section.)

REMARQUE : Consulter le tableau intitulé "Cuisson au gril thermique" pour connaître nos recommandations de température.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(Exemple illustrant une température de 163° C [325° F] avec la fonction "Maxi Broil")

6. Mettre le four en marche.

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(Exemple illustrant une température de 163° C [325° F] avec la fonction "Maxi Broil")

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(L'afficheur s'éteint)

Cuisson au gril à températures différentes

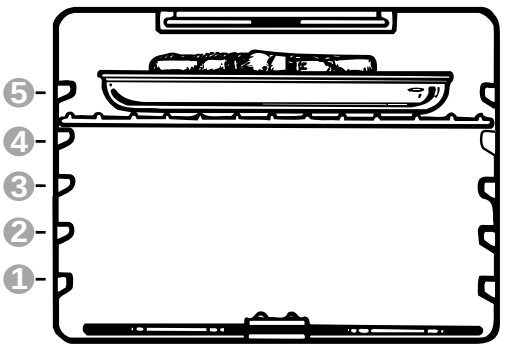
- **Dans le cas où la cuisson est trop rapide** ou que l'utilisateur désire une cuisson au gril lente dès le début, régler la température de cuisson entre 77° C (170° F) et 163° C (325° F). Ces réglages de température permettent à l'élément de cuisson au gril de faire la cuisson complète des aliments et de la faire lentement. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente.
- **Le poisson et la volaille** sont des aliments qui cuisent mieux à basse température de cuisson au gril. Consulter le tableau intitulé "Tableau de cuisson au gril" pour connaître nos recommandations de température.

suite à la page suivante

Conseils pour cuisson au gril

- **Toujours commencer** la cuisson avec un plat froid de cuisson au gril, pour obtenir une cuisson uniforme.
- **Pour que le mets retienne mieux les jus naturels,** ne pas percer la viande avec une fourchette.
- **Enlever le gras autour** des steaks et côtelettes.
- **Entailler** la graisse autour d'un morceau de viande pour l'empêcher de se cintrer pendant la cuisson.
- **Appliquer de l'huile végétale ou un enduit végétal non adhésif en vaporisateur** sur le plat de la lèchefrite et sa grille, pour empêcher l'adhésion du poisson cuit au gril.
- **Consulter la section "Cuisson au gril"** présentée précédemment dans cette section afin de connaître d'autres conseils à ce sujet.

Positions de la grille pour cuisson au gril



Réglage de la température du four

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

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

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

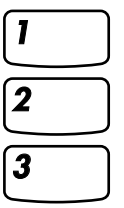
1. Ouvrir la porte.

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

APPUYER SUR

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

APPUYER SUR



4. Appuyer sur la touche “BAKE (Cuisson normale)”.

APPUYER SUR

5. Mettre le four en marche.

-18° C (0° F) et “COOK TEMP (Degré de cuisson)” apparaissent sur l’afficheur.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(ou -18°C)

6. Programmer la nouvelle température de cuisson.

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

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

7. Appuyer sur “START (Mise en marche)” pour valider l’ajustement.

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

APPUYER SUR

Comment déterminer le degré d’ajustement

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

POUR QUE LE METS SOIT…	AJUSTER LA TEMPÉRATURE SELON LE CHIFFRE DE DEGRÉS
Un peu plus cuit	+ 3° C à +6° C (+5° F à +10° F)
Modérément plus cuit	+8° C à +12° C (+15° F à +20° F)
Beaucoup plus cuit	+16° C à +21° C (+25° F à +35° F)
Un peu moins cuit	-3° C à -6° C (-5° F à -10° F)
Modérément moins cuit	-8° C à -12° C (-15° F à -20° F)
Beaucoup moins cuit	-16° C à -21° C (-25° F à -35° F)

suite à la page suivante

Choix d'ustensiles de cuisson

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

TYPE D'USTENSILES DE CUISSON	USAGE PRÉFÉRENTIEL POUR	DIRECTIVES
Aluminium légèrement coloré	• Croûtes légèrement dorées • Brunissement égal	• Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou non-adhésif	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F). • Utiliser la durée de cuisson suggérée. • Utiliser la température et la durée recommandées par la recette pour tartes, pains et mets en sauce. • Placer la grille au centre du four.
Plat en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F).
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson	• Brunissage faible ou non existant à la base	• Placer à la troisième position au bas du four. • Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable	• Croûtes dorées, légères • Brunissage inégal	• Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Plat en terre cuite	• Croûtes croustillantes	• Suivre les instructions du fabricant.

Cuisson commandée par la minuterie

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

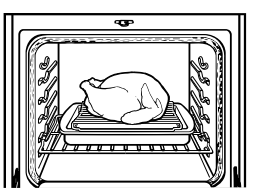
Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

Pour commencer la cuisson ou un rôtissage avec arrêt automatique :

1. Préparer le four.

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



2. Choisir le programme “BAKE (Cuisson)”.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(ou 177° C)

3. Régler la température de cuisson (facultatif).

L’utilisateur doit effectuer cette étape s’il désire régler un degré de température qui diffère de celui qui apparaît sur l’afficheur.

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

APPUYER SUR

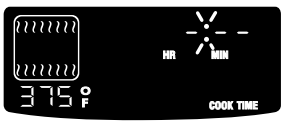
AFFICHAGE

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

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

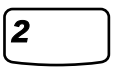
APPUYER SUR

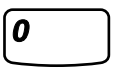
AFFICHAGE



5. Régler le temps de cuisson.

APPUYER SUR





AFFICHAGE

(L’afficheur indique un temps de cuisson de deux heures)

6. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

7. À la fin de la cuisson ou du rôtissage:

Le message “End” apparaît sur l’afficheur. Quatre signaux sonores se font entendre, suivis toutes les minutes par un bref signal sonore de rappel (sauf s’ils ont été désactivés). Ce signal sonore de rappel arrête automatiquement quand l’utilisateur ouvre la porte du four ou quand il appuie sur la touche “CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)”.

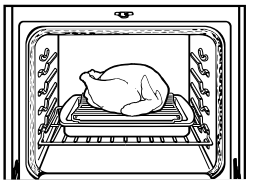
AFFICHAGE

suite à la page suivante

Réglage automatique des départs et arrêts différés :

1. Préparer le four.

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



2. Choisir le programme “BAKE (Cuisson)”.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

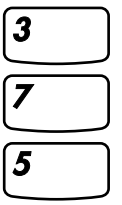
(ou 177° C)

3. Régler la température de cuisson (facultatif).

L’utilisateur doit effectuer cette étape s’il désire régler un degré de température qui diffère de celui qui apparaît sur l’afficheur.

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

APPUYER SUR



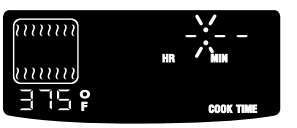
AFFICHAGE

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

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

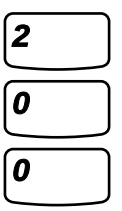
APPUYER SUR

AFFICHAGE



5. Régler le temps de cuisson.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(L’afficheur indique un temps de cuisson de deux heures)

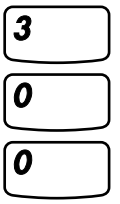
6. APPUYER SUR “STOP TIME (Arrêter la cuisson)”.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

7. Régler l’heure d’arrêt.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(L’afficheur indique l’heure de fin de cuisson qui est à trois heures)

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

Voici ce qui est affiché lorsque l’heure de fin de cuisson est atteinte :

AFFICHAGE

9. À la fin de la cuisson ou du rôtissage,

Le message “End” apparaît sur l’afficheur. Quatre signaux sonores se font entendre, suivis toutes les minutes par un bref signal sonore de rappel (sauf s’ils ont été désactivés). Ce signal sonore de rappel arrête automatiquement quand l’utilisateur ouvre la porte du four ou quand il appuie sur la touche “CANCEL/ OFF (Annuler/Éteindre)”.

AFFICHAGE

Pour annuler les réglages de la cuisson minutée,

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(L’afficheur s’éteint)

suite à la page suivante

Tableau de cuisson au four :

Se référer à la section “Conseils pour la cuisson”.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE DU FOUR	TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON (EN MINUTES)
Pains, levure		
• pain	191° C (375° F)	30-40
• brioches	204° C (400° F)	12-15
Pains rapides		
• biscuits	232° C (450° F)	10-15
• muffins	204° C (400° F)	20-25
• popovers	232° C (450° F)	20-25
• pain aux noix	177° C (350° F)	60-75
• pain au gingembre	177° C (350° F)	25-30
Gâteaux		
• gâteau des anges	191° C (375° F)	30-40
• gâteau à étages	179-191° C (350-375° F)	20-30
• gâteau éponge	177° C (350° F)	35-45
• gâteau quatre-quarts	177° C (350° F)	34-45
• gâteau aux fruits	149° C (300° F)	2-2½ hrs
• gâteau feuilleté	149° C (300° F)	25-35
Biscuits		
• bouchée	191° C (375° F)	10-15
• roulé et réfrigéré	191° C (375° F)	12-18
• fruit et mélasse	191° C (375° F)	10-15
• fudge au chocolat	177° C (350° F)	20-30
• macarons	177° C (350° F)	12-15
Divers		
• pommes cuites	191° C (375° F)	50-60
• haricots cuits	149° C (300° F)	5-6 hrs
• crème anglaise, tasse	163° C (325° F)	35-40
• pommes de terre cuites	204° C (400° F)	75
• pouding		
au pain	177° C (350° F)	45-60
au fromage à la crème	191° C (375° F)	30-40
au riz	163° C (325° F)	40-60
• mets en tranches	177° C (350° F)	60-90
• soufflé	177° C (350° F)	50-60
Pâtisseries		
• choux à la crème	204° C (400° F)	35-40
• crème anglaise et tarte à la citrouille	177° C (350° F)	30-40
• croûte à pâtisserie	232° C (450° F)	10-12
• deux croûtes à tarte aux fruits		
garniture cuite	204° C (400° F)	25-30
garniture non cuite	204° C (400° F)	40-50
• garniture de meringue	177° C (350° F)	10-15

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

Tableau de rôtissage :

– **Appuyer sur** BAKE (Cuisson au four).
– **Faire rôtir** à la température du four de 163° C (325° F).*
Le préchauffage n'est pas requis.
– **Placer** le plat de rôtissage à la position des grilles 1 ou 2.
– **Se référer** à la section "Conseils pour la cuisson"

VIANDES	POIDS APPROXIMATIF	MINUTES APPROXIMATIVES PAR LIVRE	TEMPÉRATURE DU THERMOMÈTRE À VIANDE
Boeuf			
côtes roulées	1,4-2,3 kg (3-5 lb)		
• saignant		25-29	60° C (140° F)
• à point		35-37	71° C (160° F)
• bien cuit		45-47	77° C (170° F)
rôti d'entrecôtes	2,7-3,2 kg (6-7 lb)		
• saignant		23-25	60° C (140° F)
• à point		30-32	71° C (160° F)
• bien cuit		35-40	77° C (170° F)
rôti de croupe	1,8-2,7 kg (4-6 lb)		
• à point		25-30	71° C (160° F)
• bien cuit		35-37	77° C (170° F)
Agneau			
gigot	2,7-3,2 kg (6-7 lb)		
• saignant		18-20	60° C (140° F)
• à point		21-24	66-68° C (150-155° F)
• bien cuit		30-32	82° C (180° F)
Porc			
longe	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	45-48	77° C (170° F)
	2,3-2,7 kg (5-6 lb)	28-30	77° C (170° F)
épaule	1,8-2,3 kg (4-5 lb)	40-44	85° C (185° F)
jambon,	1,4-2,3 kg (3-5 lb)	17-18	54° C (130° F)
complètement cuit	3,6-4,5 kg (8-10 lb)	13-14	54° C (130° F)
Volaille			
poulet*	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	28-30	85° C** (185° F)
dinde,	4,5-7,3 kg (10-16 lb)	14-19	77-82° C (170-180° F)
non farcie	8,2-11,3 kg (18-25 lb)	11-15	77-82° C (170-180° F)
Veau			
longe	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	35-38	77° C (170° F)
épaule	2,3-2,7 kg (5-6 lb)	43-45	77° C (170° F)

* Pour le poulet, régler la température du four à 177° C (350° F).
** Les muscles peuvent ne pas être assez gros pour utiliser un thermomètre.

Tableau de cuisson au gril :

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

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

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

VIANDES	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE	DURÉE APPROXIMATIVE TOTALE (MINUTES)
Steak, 2,54 cm (1 po)	4	260° C (500° F)	
• saignant			16
• à point			21
• bien cuit			25
Steak, 4,25 cm (1½ po)	4	260° C (500° F)	
• saignant			23
• à point			28
Hamburger ou steaks, 1,7 cm (½ po) ou moins			
• à point	5	260° C (500° F)	8-12
Côtelettes d'agneau, 2,54 cm (1 po)	4	204° C (400° F)	18-20
Tranche de jambon, 1,7 cm (½ po)	4	260° C (500° F)	10-12
2,54 cm (1 po)	4	260° C (500° F)	20-22
Côtelettes de porc, 2,54 cm (1 po)	4	232° C (450° F)	25-28
Saucisses de Francfort	4	260° C (500° F)	8
Morceaux de poulet, désossés	3	260° C (500° F)	32
Poisson, 1,7 cm (½ po)	3	177° C (350° F)	20
2,54 cm (1 po)	3	177° C (350° F)	20-22
Foie de veau, 1,7 cm (½ po)	4	177° C (350° F)	10-12

Nettoyage du four et des boutons de commande

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

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

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

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

suite à la page suivante

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

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

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

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

Lampe(s) du four

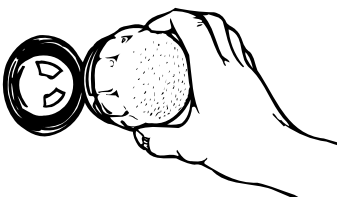
Votre four peut avoir une ou deux lampes de four standard sur la paroi arrière ou deux lampes latérales à halogène. La lampe du four s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Pour allumer la lampe du four lorsque la porte du four est fermée, **appuyer** sur la touche Oven Light (lampe du four) sur le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

REMARQUES :

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

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

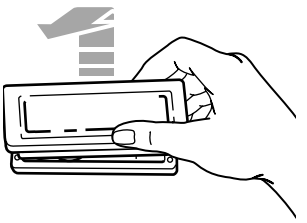
1. **Débrancher** la cuisinière ou interrompre le courant électrique.



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

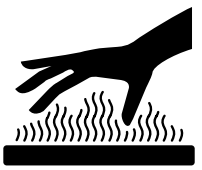
Remplacement des lampes de four à halogène de chaque côté du four :

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



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

Utilisation du programme d'autonettoyage



⚠AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

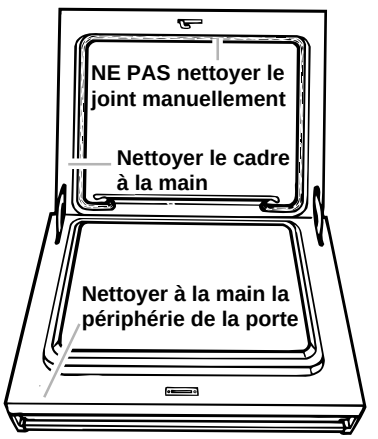
Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

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

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

Avant la mise en marche



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

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

- **Nettoyer manuellement les surfaces illustrées.** Ces surfaces ne deviennent pas suffisamment chaudes au cours de l'opération d'autonettoyage pour que les souillures soient désintégrées. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau chaude et un détergent ou un tampon à nettoyer de laine d'acier savonneux
- **Ne pas laisser** l'eau, produit nettoyant, etc. pénétrer dans les fissures sur la porte et le cadre.
- **Enlever** la lèchefrite et sa grille, et tout autre ustensile rangé dans le four.
- **Essuyer** les surfaces pour éliminer les souillures ou la graisse. Ceci réduira l'émission de fumée au cours de l'opération d'autonettoyage.
- **Nettoyer les renversements contenant du sucre ou du lait dès que possible** après que le four soit refroidi. Lorsque le sucre est chauffé à une température élevée lors du programme d'auto-nettoyage, la température élevée peut faire réagir le sucre avec la porcelaine. Ceci peut causer des tâches blanchâtres, des marques ou des piqûres.
- **Retirer** les grilles du four si on veut qu'elles demeurent brillantes. On peut soumettre les grilles à l'opération d'autonettoyage, mais elles subiront un changement de couleur et leur coulissement deviendra plus difficile. Si les grilles sont soumises au traitement d'autonettoyage, placer les grilles sur leurs guides/supports.
- **L'émission de chaleur et d'odeurs** est un phénomène normal au cours de l'autonettoyage. Veiller à bien aérer la cuisine et ouvrir une fenêtre ou faire fonctionner la hotte d'aspiration ou tout autre accessoire de ventilation de la cuisine.

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

REMARQUES :

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

Avant le réglage des commandes

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

Réglage des commandes

Pour commencer le nettoyage immédiatement :

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

APPUYER SUR

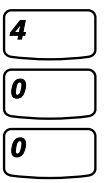
AFFICHAGE

(L'afficheur indique la durée du programme de nettoyage : 3 h 30)

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

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

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(Exemple illustrant un programme de nettoyage d'une durée de 4 heures)

suite à la page suivante

3. Mettre le four en marche.

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

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

AFFICHAGE

Report du début du programme d'autonettoyage :

1. Appuyer sur "CLEAN (Nettoyer)".

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE

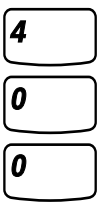
(L'afficheur indique la durée du programme de nettoyage : 3 h 30)

2. Régler le temps de nettoyage (facultatif).

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

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

APPUYER SUR



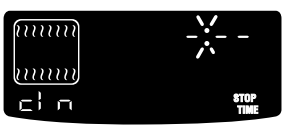
AFFICHAGE

(Exemple illustrant un programme de nettoyage d'une durée de 4 heures)

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

APPUYER SUR

AFFICHAGE



4. Régler l'heure d'arrêt.

Un exemple est donné pour 7 h 00 :

APPUYER SUR

7

0

0

AFFICHAGE

(L'afficheur indique l'heure de fin de nettoyage prévue à 7 h 00)

5. Compléter le réglage.

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

APPUYER SUR

START

AFFICHAGE

Lorsque l'heure de départ est arrivée :

AFFICHAGE

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

AFFICHAGE

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

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

APPUYER SUR

CANCEL
OFF

AFFICHAGE

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

Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage

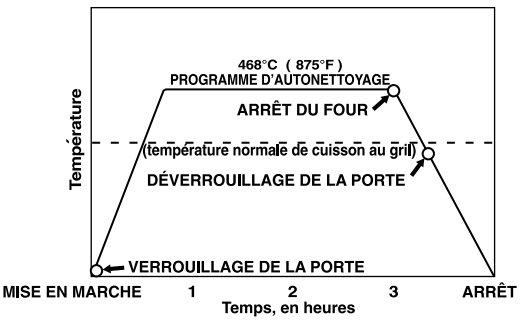
- **Après le refroidissement du four à la température ambiante, essuyer** tous les résidus ou traces de cendre avec un chiffon ou une éponge humide. Si des taches persistent, utiliser un nettoyant doux abrasif ou une éponge à nettoyer.
- **Nettoyer le four** avant qu'il devienne très souillé. Un four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

Fonctionnement du programme

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

Ce four est préréglé pour accomplir un autonettoyage d'une durée de trois heures et demie. Cependant, il est possible d'ajuster la durée du programme selon la quantité de suie que contient le four. Il est possible de régler la durée du programme entre 2 heures et demie et 4 heures et demie. (Se référer au paragraphe "Réglage des commandes" présenté précédemment dans cette section.)

Le graphique ci-contre illustre un programme autonettoyant d'une durée de 3 heures et demie. Il est à noter que même si la chaleur cesse après trois heures, le four doit refroidir avant de déverrouillage de la porte.



Guide de diagnostic

Cette section est destinée à vous aider à économiser le coût d'un appel de service. Elle décrit les problèmes possibles, leurs causes et les mesures à prendre pour résoudre chaque problème. Si vous avez encore besoin d'assistance ou de service, appelez notre Centre d'assistance aux consommateurs (aux É.-U., voir page 54; au Canada, voir page 55) pour obtenir de l'aide ou faire un appel de service. Veuillez fournir une description détaillée du problème, les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil et la date d'achat ou d'installation. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Ces renseignements nous aideront à bien répondre à votre demande.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Rien ne fonctionne	L'appareil n'est pas relié à un conduit actif avec voltage approprié. Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Brancher l'appareil dans un circuit actif avec voltage approprié. (Voir Instructions d'installation.) Remplacer le fusible ou remettre de nouveau le disjoncteur en fonction.
Le four ne fonctionne pas	On n'a pas réglé correctement la commande électronique. On a programmé un temps de mise en marche différé.	Se référer à la section dans ce manuel décrivant la fonction que vous utilisez. Attendre que l'heure de mise en marche soit atteinte ou annulée et régler de nouveau les commandes.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne en mode BAKE, BROIL ou CLEAN	Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four, pour refroidir les commandes électroniques.	
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert. On n'a pas réglé correctement les boutons de commande.	Remplacer le fusible ou remettre de nouveau le disjoncteur en fonction. Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner pour choisir un réglage.
Le(s) bouton(s) de commande ne tourne(nt) pas	On n'enfonce pas le bouton avant de le tourner.	Appuyer sur le(s) bouton(s) de commande avant de les tourner pour choisir un réglage.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	On a programmé une heure de mise en marche différée.	Attendre que l'heure de mise en marche soit atteinte ou l'annuler et régler de nouveau les commandes.

L'ustensile n'est pas d'aplomb sur la cuisinière (voir si le liquide dans l'ustensile est d'aplomb)	La cuisinière n'est pas d'aplomb. Le fond de l'ustensile utilisé n'est pas plat.	Mettre la cuisinière d'aplomb. (Voir Instructions d'installation.) Utiliser un ustensile à fond plat.
Chaleur excessive sur la surface de cuisson autour de l'ustensile	L'ustensile n'est pas de taille correcte pour la surface de cuisson.	L'ustensile devrait être de la même taille ou légèrement plus grand que l'élément.

suite à la page suivante

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux que vous aviez prévus	La température du four est trop basse ou trop élevée.	Ajuster la commande de température du four (Voir la section “réglage de la température du four”.)
Cuisson ou rôtissage lente	L’aliment n’a pas été laissé dans le four suffisamment longtemps.	Accroître la durée de cuisson ou de rôtissage.
	La température du four n’est pas suffisamment élevée.	Augmenter la température du four de 14°C (25°F).
	Le four n’a pas été préchauffé avant la cuisson.	Préchauffer le four à la température choisie avant d’introduire les aliments lorsque le préchauffage est recommandé.
	Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille.	Choisir des ustensiles qui permettront d’avoir 5 cm (2 po) d’air sur tous les côtés.
	Ouverture de la porte du four pendant la cuisson au four ou le rôtissage.	Ouvrir la porte pour vérifier l’aliment lorsque la minuterie signale le temps le plus court suggéré dans la recette. L’ouverture de la porte peut prolonger le temps de cuisson.
Articles cuits trop bruns à la base	Four non préchauffé à la température choisie.	Préchauffer le four à la température choisie avant de placer l’aliment dans le four.
	Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille.	Choisir des ustensiles qui permettront d’avoir 5 cm (2 po) d’air sur tous les côtés.
	La grille du four est trop basse.	Remonter la grille du four.
	La température du four est réglée trop haute.	Diminuer la température du four de 8 à 14°C (15 à 25°F).
Cuisson non uniforme des aliments	La cuisinière n’est pas d’aplomb.	Mettre la cuisinière d’aplomb.
	Le mets n’est pas bien placé dans le four.	Cuire au centre du four avec 5 cm (2 po) d’espace autour de chaque plat.
	Le mélange n’est pas d’aplomb dans le plat.	S’assurer que le mélange est d’aplomb dans le plat avant de placer celui-ci dans le four.
Le bord de la croûte brunit avant que la tarte ne soit prête	La garniture nécessite un temps de cuisson plus long que la croûte.	Protéger la croûte avec du papier d’aluminium.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
L'afficheur indique le message "PF"	Il y a eu panne de courant.	Régler l'horloge à nouveau. (Consulter la page 25.)
L'afficheur indique une lettre suivie d'un chiffre (ex. : "E3; F1")		Appuyer sur "CANCEL/OFF (Annuler/Éteindre)" Si le message ne disparaît pas, demander de l'assistance. (Consulter "Demande d'assistance ou de service" aux pages 54 et 55.)
L'afficheur indique le message "F5" ou "E3"	Le cordon d'alimentation n'est pas branché correctement.	Voir Instructions d'installation.
Les touches ne fonctionnent pas	Les touches ne sont pas appuyées assez longtemps ou l'intervalle est insuffisant entre chaque appui de touches.	Appuyer sur la touche pendant un bref moment et laisser un court intervalle entre chaque appui des touches.
	La commande de verrouillage a été réglée.	Désactiver le verrouillage en ouvrant la porte du four, en appuyant sur la touche de verrouillage (touche numéro 3) pendant 5 secondes. (Voir "Utilisation du verrouillage" à la page 22.)
	Le mode Sabbat a été réglé. ("SAb" apparaît sur l'afficheur.)	Désactiver le mode Sabbat en ouvrant la porte du four, attendre jusqu'à 15 secondes et appuyer pendant 5 secondes sur la touche numéro 6.
	La cuisinière n'est pas bien reliée à la terre.	Faire venir un électricien pour vous assurer que la prise de courant est bien reliée à la terre. Si elle est bien reliée à la terre et si les touches ne fonctionnent pas encore, faire venir un technicien de service.

Si le problème éprouvé ne figure pas dans cette liste, consulter la section "Demande d'assistance ou de service" à la page 54-55.

Demande d'assistance ou de service

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

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

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

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

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Renseignements d'installation.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

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

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

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

Pour plus d'assistance

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

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

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

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

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

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

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (français, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

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

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

Si vous avez besoin de service :

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

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

Pour plus d'assistance

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

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

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

Cuisinière électrique KitchenAid®

Garantie

DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA POUR :	KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR :
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Coûts des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'un établissement de service désigné par KitchenAid.	**A.** Les visites d'un dépanneur pour : **1.** Rectifier l'installation de la cuisinière. **2.** Donner des instructions concernant l'utilisation de la cuisinière. **3.** Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. **B.** Réparations lorsque la cuisinière est utilisée à des fins autres que domestiques. **C.** Dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation ou installation non conforme aux codes électriques locaux. **D.** Tous les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée. **E.** Pièces de rechange ou frais de main-d'oeuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis et du Canada. **F.** Transport pour aller chercher et livrer l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place. **G.** Réparations de la table de cuisson en vitrocéramique si elle n'a pas fait l'objet de l'entretien recommandé dans ce Guide d'utilisation et d'entretien. **H.** Réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications exécutées sans autorisation sur l'appareil. **I.** Au Canada, les frais de voyage ou de transport chez les clients qui habitent dans des régions éloignées. 12/98
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Pièces de rechange pour tout élément électrique pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication. Remplacement de la vitrocéramique si le bris est imputable à un vice de matériau ou de fabrication. Pièces de rechange du système de commande électronique pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication.	
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Pièces de rechange pour les surfaces émaillées de la cavité du four et de la doublure interne de porte, en cas de corrosion de ces pièces du fait de vices de matériau ou de fabrication.	

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

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

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

9753311FA
© 1998 KitchenAid

® Marque de commerce déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A.; KitchenAid Canada, porteur de licence au Canada
12/98
Imprimé aux É.-U.