

# **KitchenAid®**

---

## **ELECTRIC RANGE**

### Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at [www.KitchenAid.ca](http://www.KitchenAid.ca)

---

## **CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE**

### Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composer le **1-800-807-6777** ou visiter notre site Web au [www.KitchenAid.ca](http://www.KitchenAid.ca)

---

Table of Contents/Table des matières..... 2



---

# TABLE OF CONTENTS

<b>RANGE SAFETY</b> .....	<b>3</b>	<b>OVEN USE</b> .....	<b>15</b>
The Anti-Tip Bracket .....	3	Aluminum Foil .....	15
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>5</b>	Bakeware.....	15
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>7</b>	Meat Thermometer.....	15
Ceramic Glass (on some models) .....	7	Temperature Probe (on some models) .....	15
Cookware .....	7	Oven Vents .....	16
Home Canning .....	8	Oven Door Vent .....	16
Cooktop Controls.....	8	Positioning Racks and Bakeware .....	17
Single and Dual-Size Elements (on some models).....	8	Bake.....	17
Coil Elements and Burner Bowls (on some models) .....	9	Broil (Maxi/Econo on some models) .....	18
Simmer Feature (on some models).....	9	Convection Cooking (on some models).....	18
Warm Zone Element .....	10	Easy Convection Conversion (on some models).....	19
Lift-up Cooktop (on some models).....	10	Auto Convection Baking (on some models) .....	19
POWER ON Lights .....	10	Convection Bake (on some models) .....	19
Hot Surface Indicator Lights (under ceramic glass) .....	10	Convection Roast (on some models).....	20
<b>ELECTRONIC OVEN CONTROL</b> .....	<b>11</b>	Convection Broil (on some models).....	21
Electronic Control Pads .....	12	Convect Full Meal (on some models).....	21
Oven Displays .....	12	Sabbath Mode.....	22
Start .....	12	Proofing Bread (on some models) .....	23
Control Lock.....	12	Timed Cooking .....	23
Off.....	12	<b>RANGE CARE</b> .....	<b>24</b>
Clock/Timer Display .....	13	Self-Cleaning Cycle.....	24
Timer.....	13	General Cleaning .....	25
<b>OPTIONS - STYLE 1</b> .....	<b>13</b>	Oven Light(s).....	26
Options Selection Pad .....	13	Storage Drawer .....	26
Fahrenheit and Celsius.....	13	Appliance Outlets (on some models).....	27
Tones.....	13	Oven Door .....	27
Oven Temperature Calibration .....	13	<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>27</b>
<b>OPTIONS - STYLES 2 AND 3</b> .....	<b>14</b>	<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>28</b>
Options Selection Pad .....	14	<b>WARRANTY</b> .....	<b>29</b>
Fahrenheit and Celsius.....	14		
Tones.....	14		
Oven Temperature Calibration.....	14		

---

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>30</b>	<b>COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR</b> .....	<b>39</b>
La bride antibasculement.....	30	Touches de commande électroniques .....	40
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>33</b>	Afficheurs du four .....	40
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>35</b>	Mise en marche.....	40
Vitrocéramique (sur certains modèles) .....	35	Verrouillage des commandes.....	40
Ustensiles de cuisson .....	35	Arrêt .....	40
Préparation de conserves à la maison .....	36	Affichage horloge/minuterie .....	41
Commandes de la table de cuisson .....	36	Minuterie .....	41
Éléments à dimension simple ou double (pour les modèles avec vitrocéramique).....	37	<b>OPTIONS - STYLE 1</b> .....	<b>41</b>
Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs (sur certains modèles) .....	37	Touche de sélection des options.....	41
Caractéristique Simmer (mijotage) (sur certains modèles).....	37	Fahrenheit et Celsius.....	41
Élément zone de maintien au chaud.....	38	Signaux sonores.....	41
Table de cuisson relevable (sur certains modèles).....	38	Calibrage de la température du four .....	42
Témoins D'ALIMENTATION.....	38	<b>OPTIONS - STYLES 2 ET 3</b> .....	<b>42</b>
Témoins lumineux de surface chaude (sous la surface en vitrocéramique) .....	38	Touche de sélection des options.....	42
		Fahrenheit et Celsius.....	42
		Signaux sonores.....	42
		Calibrage de la température du four .....	43

<b>UTILISATION DU FOUR.....</b>	<b>43</b>	Cuisson au gril par convection (sur certains modèles).....	49
Papier d'aluminium .....	43	Repas complet par convection (sur certains modèles) .....	50
Ustensiles de cuisson .....	43	Mode Sabbat.....	50
Thermomètre à viande .....	44	Levée du pain (sur certains modèles) .....	52
Sonde thermométrique (sur certains modèles) .....	44	Cuisson minutée.....	52
Évent du four .....	45	<b>ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE.....</b>	<b>53</b>
Évent de la porte du four.....	45	Programme d'autonettoyage .....	53
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson .....	45	Nettoyage général .....	54
Cuisson au four .....	46	Lampe(s) du four .....	56
Cuisson au gril (Maxi/Econo sur certains modèles) .....	46	Tiroir de rangement .....	56
Cuisson par convection (sur certains modèles) .....	47	Prises pour appareils ménagers (sur certains modèles).....	56
Conversion Easy Convect (sur certains modèles).....	47	Porte du four.....	56
Autocuisson au four par convection (sur certains modèles).....	48	<b>DÉPANNAGE.....</b>	<b>57</b>
Cuisson au four par convection (sur certains modèles).....	48	<b>ASSISTANCE OU SERVICE .....</b>	<b>58</b>
Rôtissage par convection .....	48	<b>GARANTIE.....</b>	<b>59</b>

## RANGE SAFETY

### Your safety and the safety of others are 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 potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

### The Anti-Tip Bracket

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

**⚠ WARNING**

#### Tip Over Hazard

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

**Connect anti-tip bracket to rear range foot.**

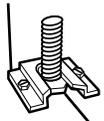
**Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.**

**See the installation instructions for details.**

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



#### Anti-Tip Bracket



Range Foot

**Making sure the anti-tip bracket is installed:**

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

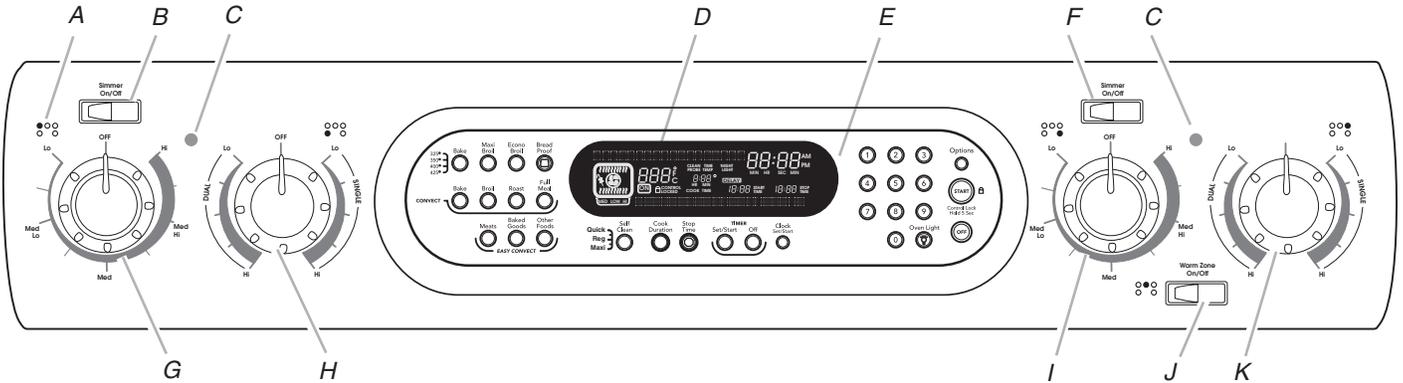
- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
  - **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
  - Proper Installation – 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.
  - 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.
  - Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
  - Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or 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 Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
  - 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.
  - 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 flambeing foods under the hood, turn the fan on.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# PARTS AND FEATURES

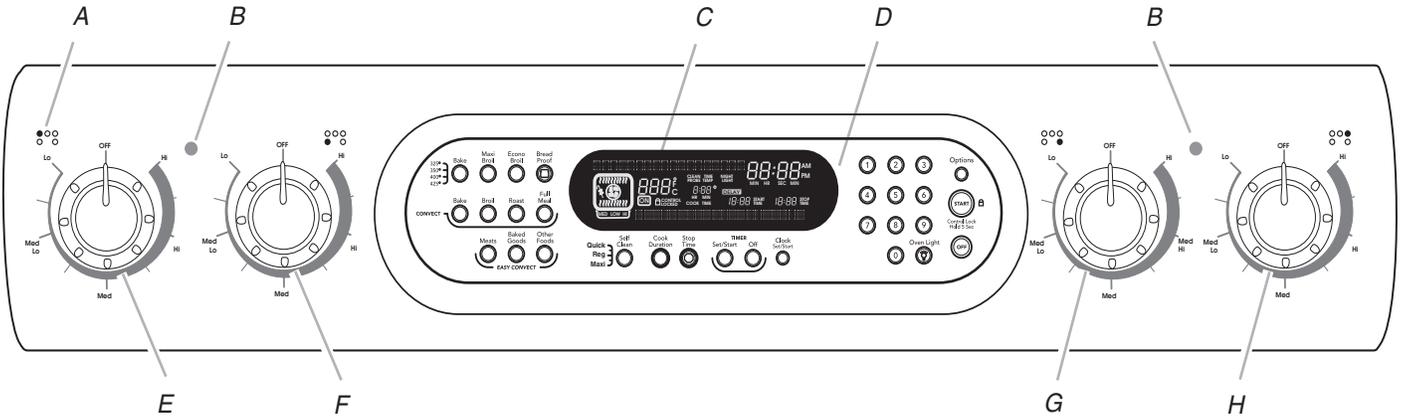
This manual covers several different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

## Control Panel (Model YKERA205)



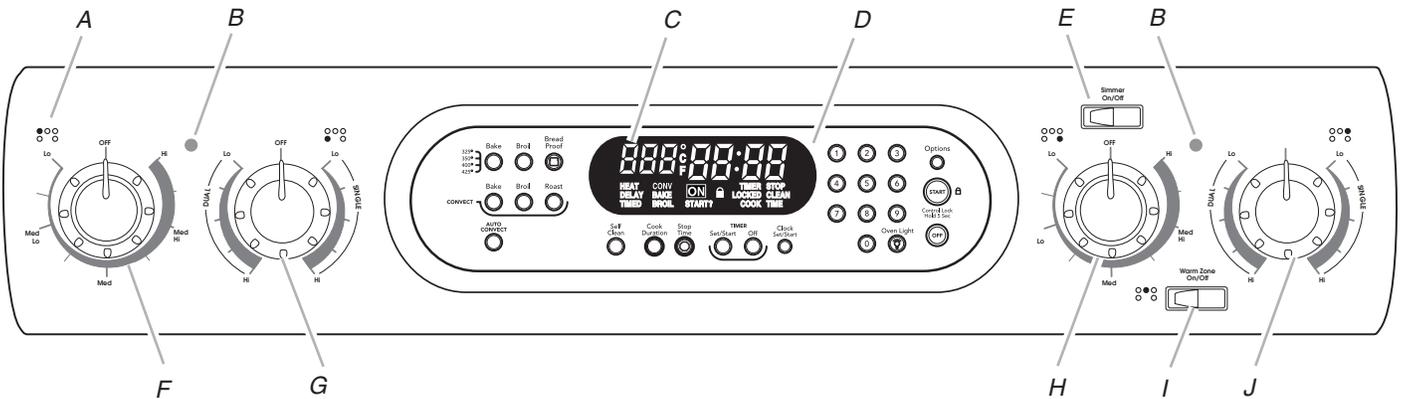
- A. Surface indicator
- B. Left rear simmer on/off switch
- C. Cooktop power on indicator light
- D. Oven display
- E. Oven control panel
- F. Right front simmer on/off switch
- G. Left rear control knob
- H. Left front control knob (dual-size element)
- I. Right front control knob
- J. Warm zone element on/off switch
- K. Right rear control knob (dual-size element)

## Control Panel (Model YKERI204)



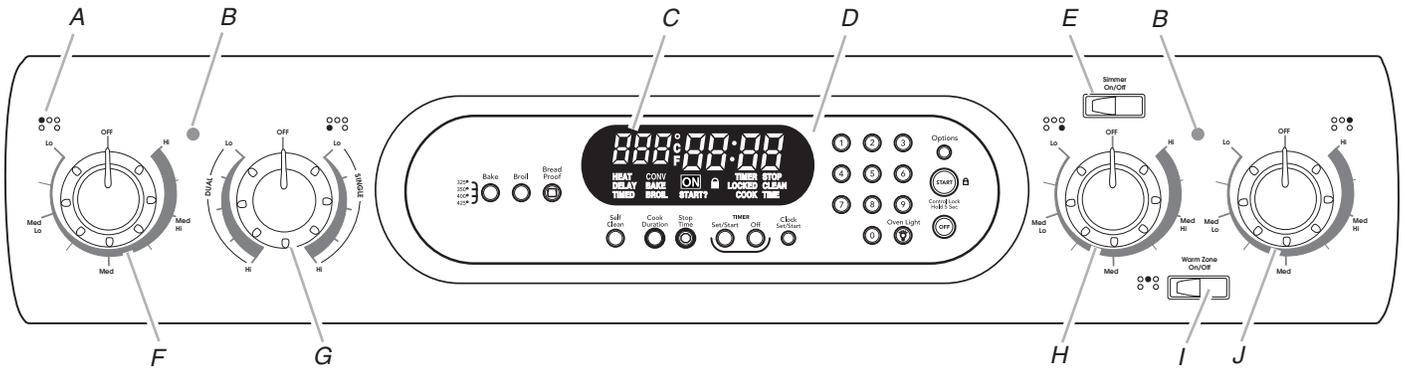
- A. Surface indicator
- B. Cooktop power on indicator light
- C. Oven display
- D. Oven control panel
- E. Left rear control knob
- F. Left front control knob
- G. Right front control knob
- H. Right rear control knob

## Control Panel (Model YKERI203)



- A. Surface indicator
- B. Cooktop power on indicator light
- C. Oven display
- D. Oven control panel
- E. Right front simmer on/off switch
- F. Left rear control knob
- G. Left front control knob (dual-size element)
- H. Right front control knob
- I. Warm zone element on/off switch
- J. Right rear control knob (dual-size element)

## Control Panel (Model YKERI201)



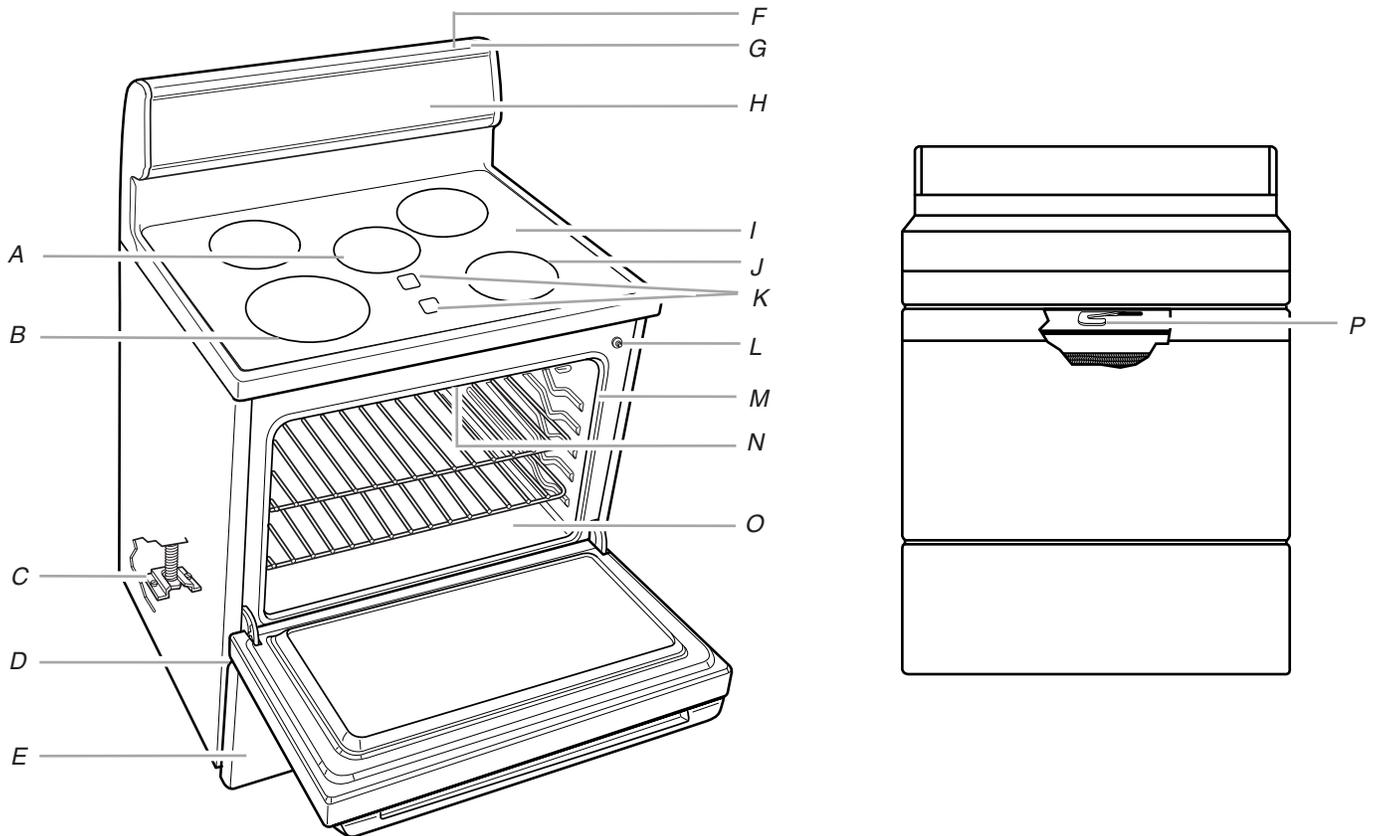
A. Surface indicator  
B. Cooktop power on indicator light

C. Oven display  
D. Oven control panel  
E. Right front simmer on/off switch

F. Left rear control knob  
G. Left front control knob (dual-size element)  
H. Right front control knob

I. Warm zone element on/off switch  
J. Right rear control knob

## Range



A. Warm zone element  
B. Dual-size element  
C. Anti-tip bracket  
D. Model and serial number (behind left side of drawer)  
E. Storage drawer  
F. Appliance outlet circuit breaker

G. Appliance outlet  
H. Control panel  
I. Ceramic glass surface cooking area  
J. Selectable simmer feature (also available on the left rear element on some models)

K. Hot surface indicator lights  
L. Automatic oven light  
M. Door gasket  
N. Broil element (not shown)  
O. Bake element (not shown) (CleanBake™ element on some models - not shown)  
P. Self-clean latch

**Parts and Features Not Shown**  
(on some models)  
Ceramic glass  
Oven door window  
Oven light  
Broiler pan and grid  
Roasting rack  
T.H.E.™ convection fan & element

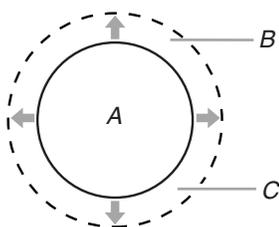
# COOKTOP USE

## Ceramic Glass (on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. It will cycle on and off, at all settings, to maintain the selected heat level.

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with white ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and care. For more information, see "General Cleaning" section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack it.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. It could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.25 cm) outside the area.



A. Surface cooking area  
B. Cookware/Canner  
C. ½" (1.25 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.

- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

## Cookware

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

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

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

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

On some models, griddles with nonstick surfaces should not be used in the broiler.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly and evenly.</li> <li>■ Suitable for all types of cooking.</li> <li>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li> </ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats slowly and evenly.</li> <li>■ Good for browning and frying.</li> <li>■ Maintains heat for slow cooking.</li> </ul>
<b>Ceramic or Ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Heats slowly, but unevenly.</li> <li>■ Ideal results on low to medium heat settings.</li> </ul>
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats very quickly and evenly.</li> </ul>
<b>Earthenware</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Use on low heat settings.</li> </ul>
<b>Porcelain enamel-on-steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ See stainless steel or cast iron.</li> </ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly, but unevenly.</li> <li>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.</li> </ul>

## Home Canning

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

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than ½" (1.25 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. In Canada, contact Agriculture Canada. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cooktop Controls

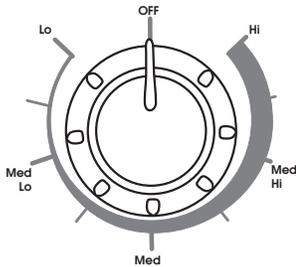
### **! WARNING**



#### Fire Hazard

**Turn off all controls when done cooking.**  
**Failure to do so can result in death or fire.**

The cooktop controls can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting.

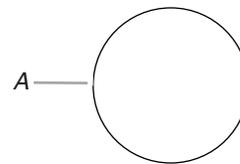


Use the following chart as a guide when setting heat levels.

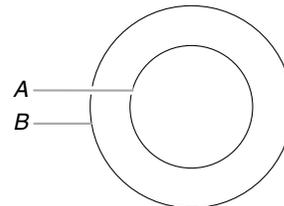
SETTING	RECOMMENDED USE
<b>Dual-Size Element</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Large-diameter cookware.</li> <li>■ Large quantities of food.</li> <li>■ Home canning.</li> </ul>
<b>HI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bring liquid to a boil.</li> </ul>
<b>MED- HI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hold a rapid boil.</li> <li>■ Quickly brown or sear food.</li> </ul>
<b>MED</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maintain a slow boil.</li> <li>■ Fry poultry or meat.</li> <li>■ Cook pudding, sauce, icing or gravy.</li> </ul>
<b>MED- LO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stew or steam food.</li> <li>■ Simmer.</li> </ul>
<b>LO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keep food warm.</li> <li>■ Melt chocolate or butter.</li> </ul>
<b>SIMMER Switch</b> (on some models)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Precise simmer control.</li> </ul>
<b>WARM ZONE Element Switch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keep cooked foods warm.</li> </ul>

**REMEMBER:** When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

## Single and Dual-Size Elements (on ceramic glass models)



A. Single size



A. Single size  
 B. Dual size

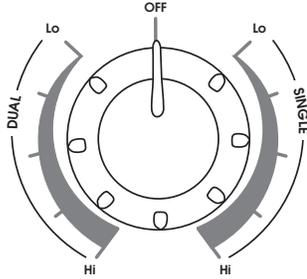
The Dual-Size Elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware, large quantities of food and home canning.

**To Use SINGLE:**

1. Push in and turn knob clockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between LO and HI.
2. Turn knob to OFF when finished.

**To Use DUAL:**

1. Push in and turn knob counterclockwise from the OFF position to the DUAL zone anywhere between LO and HI.
2. Turn knob to OFF when finished.



**Coil Elements and Burner Bowls**  
(on some models)

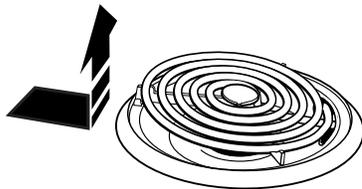
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat causing the burner bowl to change color. For more information, see the "General Cleaning" section.

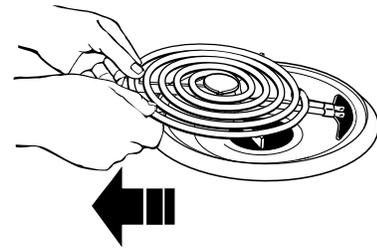
**NOTE:** Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the Off position.

**To Remove:**

1. Push in the edge of coil element toward the receptacle. Then lift it just enough to clear the burner bowl.



2. Pull the coil element straight away from the receptacle.



3. Lift out the burner bowl.

**To Replace:**

1. Line up openings in the burner bowl with the coil element receptacle.



2. Holding the coil element as level as possible, slowly push coil element terminal into the receptacle.
3. When the terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the coil element opposite the receptacle.

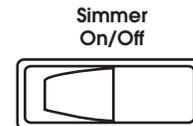
**Simmer Feature**  
(on some models)

The Simmer feature is an adjustable heat setting for more precise simmering. It is the right front (and left rear on some models) surface cooking areas or elements. When the Simmer feature is not on, the right front surface cooking areas or elements will function as usual.

When this feature is on, the wattage to the burner is significantly reduced. It provides a wide range of temperatures for simmering. Choose from the higher levels for stocks and water-based foods or the lower levels for sauces, puddings and gravies.

**To Use:**

1. Set SIMMER switch to ON (press left).
2. Select desired temperate setting from LO to HI.
3. Set SIMMER switch to OFF (press right) when finished for element to work normally.



## Warm Zone Element

### **! WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

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

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

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

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone Element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used. The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, its indicator light will glow as long as the Warm Zone Element area is too hot to touch.

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

#### **To Use:**

1. Set switch to ON (press left). The switch lights up when the Warm Zone Element is on.
2. Set switch to OFF (press right) when finished.



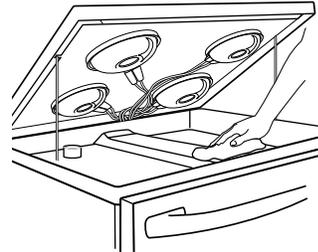
## Lift-up Cooktop

(on some models)

The lift-up cooktop provides easy access for cleaning beneath. Do not drop the cooktop. Damage could occur to the finish and the cooktop frame. For more information, see the "General Cleaning" section.

#### **To Lift:**

Lift the cooktop by both front corners until the supports lock into place.

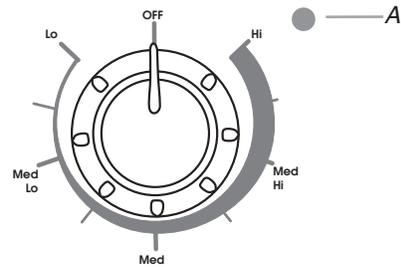


#### **To Replace:**

1. Lift the cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them.
2. Slowly lower the cooktop into place.

## POWER ON Lights

Each pair of control knobs has a POWER ON light. The light will glow when its control knob is on.



A. Power on indicator light

## Hot Surface Indicator Lights

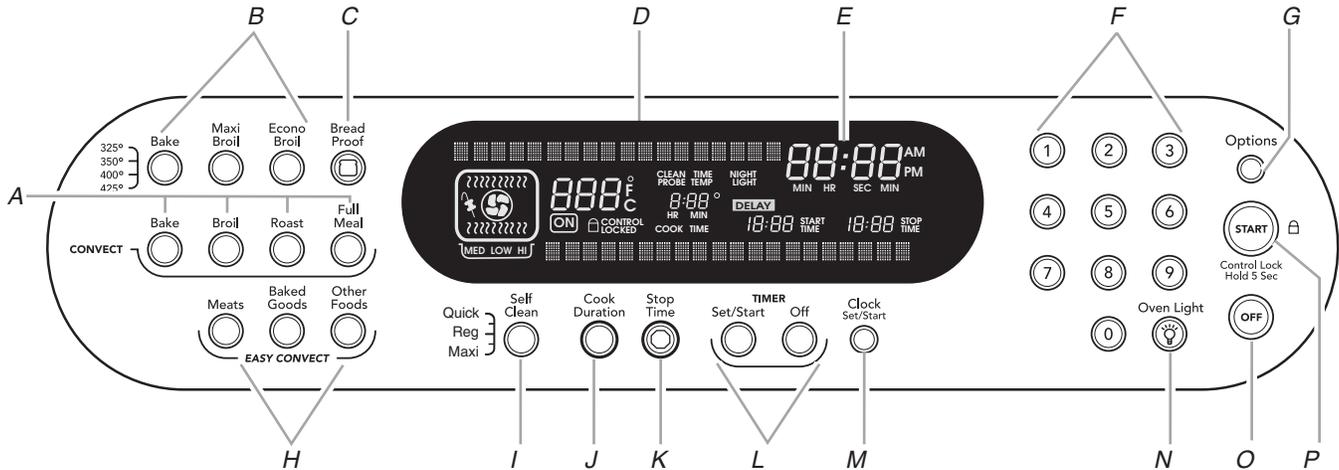
(under ceramic glass)

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



# ELECTRONIC OVEN CONTROL

## Style 1 Electronic Oven Control (Convection - Models YKERA205 and YKERI204)

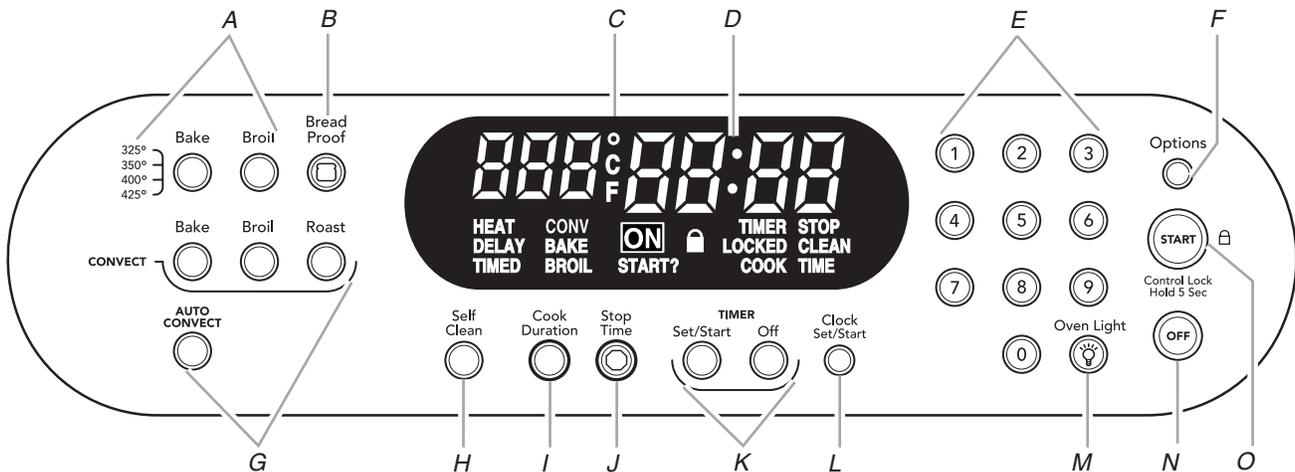


- A. Convection oven settings
- B. Oven settings
- C. Proof bread setting
- D. Oven display
- E. Clock/time of day display

- F. Number pads
- G. Options selection pad
- H. Easy convect conversion
- I. Self-clean
- J. Cook time (length of cooking time)
- K. Stop time

- L. Timer
- M. Clock set/start
- N. Oven light ON/OFF
- O. Off
- P. Start (control lock)

## Style 2 (Electronic Oven Control (Convection - Model YKERI203)

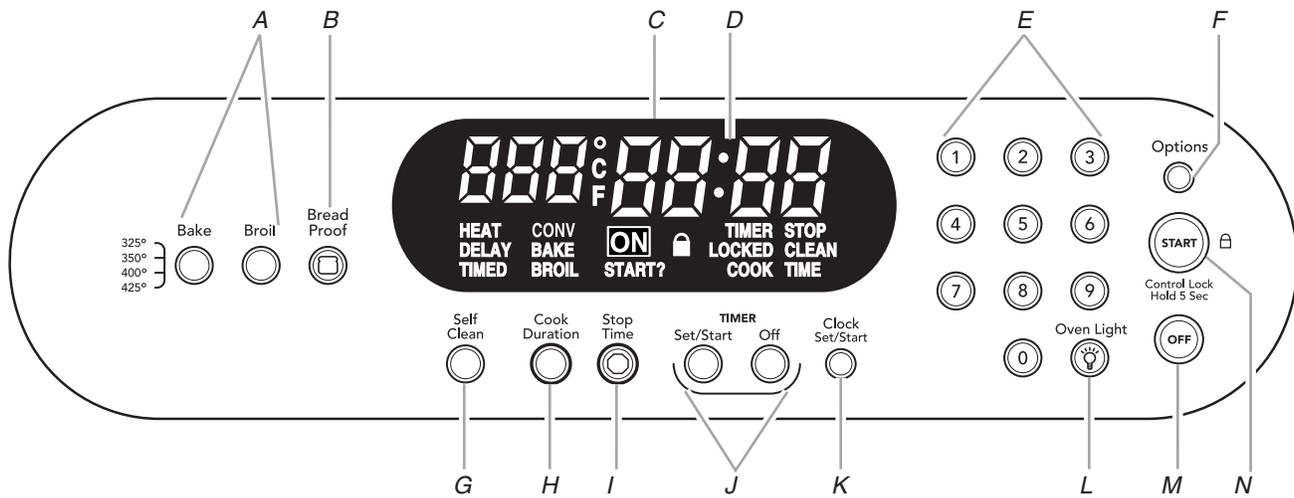


- A. Oven settings
- B. Proof bread setting
- C. Oven display
- D. Clock/time of day display
- E. Number pads

- F. Options selection pad
- G. Convection oven settings including auto convect
- H. Self-clean
- I. Cook time (length of cooking time)
- J. Stop time

- K. Timer
- L. Clock set/start
- M. Oven light ON/OFF
- N. Off
- O. Start (control lock)

## Style 3 Electronic Oven Control (Non-Convection Model KERI201)



- A. Oven settings
- B. Proof bread setting
- C. Oven display
- D. Clock/time of day display
- E. Number pads

- F. Options selection pad
- G. Self-clean
- H. Cook time (length of cooking time)
- I. Stop time

- J. Timer
- K. Clock set/start
- L. Oven light ON/OFF
- M. Off
- N. Start (control lock)

### Electronic Control Pads

When pressing any control pad function on the Electronic Oven Control, use the pad of your finger to press the desired function. Hold down the pad a few seconds, or until the desired function appears in the display.

When entering multiple functions within one setting, pause briefly between each control pad command. If a command pad is pressed several times repeatedly, the pad may briefly stop working. Wait a few seconds, and the pad should function again as normal.

### Oven Displays

#### Style 1 Electronic Oven Control

When the oven is in use, this display shows the oven temperature, heat source(s) and start time. During Timed Cooking, this display also shows a timed countdown and the stop time (if entered).

If 3 beeps sound, an invalid pad was pressed. Press OFF and retry your entry. When the oven is not in use, only the time of day is shown on the display.

#### Styles 2 and 3 Electronic Oven Controls

When the oven is in use, this display shows the oven temperature. During Timed Cooking, this display also shows a timed countdown.

If 3 beeps sound, an invalid pad was pressed. Press OFF and retry your entry. When the oven is not in use, only the time of day is shown on the display.

### Start

The START pad begins any oven function except the Timer, Control Lock and Sabbath Mode. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, "START?" will appear on the oven display as a reminder. If not pressed within 5 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (time of day) and the programmed function will be canceled.

### Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to avert unintended use of the oven. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

When the control is locked, only the TIMER SET/START, TIMER OFF, CLOCK SET/START and OVEN LIGHT pads will function. On models with electronic oven control Style 1, the time of day and the timer can be set.

**To Lock/Unlock Control:** Before locking, make sure the oven, the Timer and Timed Cooking are off. Press and hold the START pad for 5 seconds until "LOC" or "CONTROL LOCKED" appears on the display. Repeat to unlock and remove "LOC" or "CONTROL LOCKED" from the display.

### Off

The OFF pad stops any oven function except for the Clock, Timer and Control Lock.

---

## Clock/Timer Display

This is a 12-hour clock.

1. Press CLOCK SET/START or START.
  2. Press number pads to set time of day.
  3. Press CLOCK SET/START or START.
- 

## Timer

The Timer counts down the set time. On models with electronic oven control Style 1, the timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes.

**NOTE:** The Timer does not start or stop the oven.

---

1. Press TIMER SET/START.  
On models with electronic oven control Style 1, press again to switch from MIN/SEC and HR/MIN.
  2. Press the number pads to set length of time.
  3. Press TIMER SET/START to start the timer.  
When the set time ends, timer completion tones will sound, then reminder tones will sound every 10 seconds.
  4. Press TIMER OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.  
Remember, if OFF is pressed, the oven will turn off.
  5. The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.
- 

# OPTIONS - STYLE 1

---

## Options Selection Pad

The OPTIONS selection pad allows you to access special functions within the Electronic Oven Control that allow you to customize the product to your needs. These special functions allow you to change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, and adjust the oven calibration. The Sabbath Mode is also set using the OPTIONS selection pad.

To Use: Press OPTIONS. The oven display will scroll through the various options, starting at 1 and ending in 7. You can also press the OPTIONS selection pad and number pad to quickly access the desired hidden function.

OPTIONS	SPECIAL FUNCTION
1	Fahrenheit and Celsius conversion
2	Tones On and Off
3	Tones High and Low
4	Cooking Time Completion Tones On and Off
6	Oven Temperature Calibration
7	Sabbath Mode

---

## Fahrenheit and Celsius

Press options, then 1 on the keypad for Celsius. Repeat to convert back to Fahrenheit.

---

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One beep

- Function has been entered

### Three beeps

- Invalid pad press

### Timer Completion Tones

Four chimes occur when the timer reaches zero. This can occur when using the timer for functions other than cooking.

### Cooking Time Completion Tones

Three beeps indicate the end of a cooking cycle.

**To turn On/Off:** Press OPTIONS, and then 4 to turn OFF. Press OPTIONS, and then 4 to turn ON.

---

### Preheat Completion Tone

One chime indicates a preheat cycle has been completed.

### All Tones

All tones are preset ON, but can be turned OFF. To turn tones ON, press the options key, then press keypad 2. To turn tones OFF, press the options key again, and then press keypad 2.

### Tone Volume

The volume is preset at high, but can be changed to low.

**To Change:** Press OPTIONS, and then 3 to lower the volume. Press OPTIONS, and then 3 to raise the volume of the tones.

---

## Oven Temperature Calibration

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door during cycling may give incorrect readings.

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

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (AUTOMATIC °C CHANGE)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
35°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-35°F (-15°C)	...much less

---

### To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press OPTIONS, and then 6 to set the calibration.
  2. Press 3 to increase the temperature, or press 6 to decrease the temperature.
  3. Press START to end calibration.
-

# OPTIONS - STYLES 2 AND 3

## Options Selection Pad

The OPTIONS selection pad allows you to access special functions within the Electronic Oven Control that allow you to customize the product to your needs. These special functions allow you to change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, and adjust the oven calibration. The Sabbath Mode is also set using the OPTIONS selection pad.

To Use: Press OPTIONS and number pad to quickly access desired hidden function.

OPTIONS	SPECIAL FUNCTION
1	Sets Fahrenheit
2	Sets Celsius
3	Sets Tones On
4	Sets Tones Off
7	Cooking Time Completion Tones On
8	Cooking Time Completion Tones Off
9	Oven Temperature Calibration
0	Sabbath Mode

## Fahrenheit and Celsius

Press options, then 1 on the keypad for Fahrenheit. Press options, then 2 on the keypad for Celsius.

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One beep

- Function has been entered

### Three beeps

- Invalid pad press

### Timer Completion Tones

Four beeps occur when the timer reaches zero. This can be when using the timer for functions other than cooking.

### Cooking Time Completion Tones

Four beeps indicate the end of a cooking cycle.

**To turn On/Off:** Press OPTIONS, and then 7 to turn ON. Press OPTIONS, and then 8 to turn OFF.

### Preheat Completion Tone

One beep indicates a preheat cycle has been completed.

### All Tones

All tones are preset ON, but can be turned OFF. To turn tones ON, press the options key, then press keypad 3. To turn tones OFF, press the options key again, and then press keypad 4.

### Tone Volume

The volume is preset at high, but can be changed to low.

**To Change:** Press and hold COOK DURATION for 5 seconds to raise the volume. Repeat to lower the volume.

## Oven Temperature Calibration

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door during cycling may give incorrect readings.

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

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (AUTOMATIC °C CHANGE)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
35°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-35°F (-15°C)	...much less

### To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press OPTIONS, and then 9 to set the calibration.
2. Press 3 to increase the temperature, or press 6 to decrease the temperature.
3. Press START to end calibration.

# OVEN USE

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

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

**NOTE:** This oven automatically adjusts for 208V operation without affecting cooking performance. Preheat times may be longer.

## Aluminum Foil

**IMPORTANT:** Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

## Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
<b>Light colored aluminum</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Light golden crusts</li> <li>■ Even browning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Use temperature and time recommended in recipe.</li> </ul>
<b>Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brown, crisp crusts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).</li> <li>■ Use suggested baking time.</li> <li>■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe.</li> <li>■ Place rack in center of oven.</li> </ul>
<b>Insulated cookie sheets or baking pans</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Little or no bottom browning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Place in the bottom third of oven.</li> <li>■ May need to increase baking time.</li> </ul>
<b>Stainless steel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Light, golden crusts</li> <li>■ Uneven browning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ May need to increase baking time.</li> </ul>

## BAKEWARE/ RESULTS

## RECOMMENDATIONS

### Stoneware/Baking stone

- Crisp crusts

- Follow manufacturer's instructions.

### Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic

- Brown, crisp crusts

- May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

## Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine doneness of meat, poultry and fish. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

## Temperature Probe (on some models)

### ⚠ WARNING



#### Burn Hazard

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**

**Do not touch broil element.**

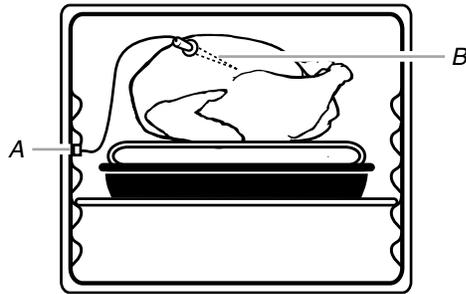
**Failure to follow these instructions can result in burns.**

The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry. It should not be used during maxi and econo broiling, convection broiling, dehydrating or proofing bread.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

## To Use:

Before using, insert the probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone at an angle as shown in following diagram. Place food in oven and connect the temperature probe to the jack. Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.



A. Temperature probe jack  
B. Temperature probe

1. Press the number pads to enter a probe temperature. The probe temperature can be adjusted between 130°F and 190°F (54°C and 88°C).
2. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST. Press number pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press START. The set oven temperature will appear on the oven display throughout cooking. "Lo°" will appear as the probe temperature until the internal temperature of the food reaches 130°F (54°C). Then the display will show the temperature increasing as the temperature of the food rises. When the set probe temperature is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear on the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
4. Reinsert probe in another area to confirm temperature.
5. Press OFF or open the oven door to clear the display.

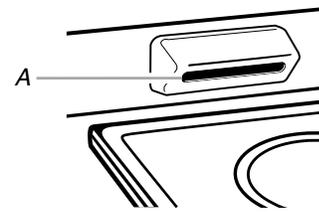
## To Change Probe Temperature, Oven Setting:

Repeat previous steps: 1, 2, and 3.

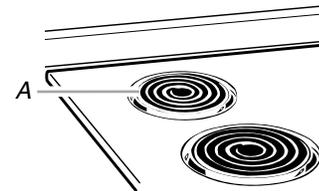
After cooking, unplug the probe and remove food from oven. The probe symbol will remain lit until the probe is unplugged from the probe jack.

See "General Cleaning" section to clean probe.

## Oven Vents



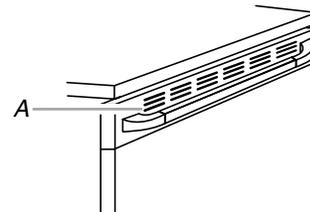
A. Oven vent (on some ceramic glass models)



A. Oven vent (on coil element models)

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

## Oven Door Vent



A. Oven door vent

Hot air and moisture escape from the door vent during certain oven modes. Some condensation may occur; however, this will not affect cooking performance.

## Positioning Racks and Bakeware

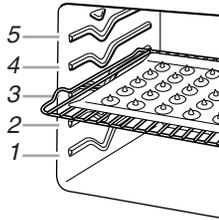
**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

### RACKS

#### NOTES:

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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



#### Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

#### Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	1, 2 or 3
Convection baking	2	2 and 4
Convection baking	3	1, 3 and 5

### BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

## Bake

The BAKE function is ideal for baking, roasting or heating casseroles.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

If the oven door is opened during baking or roasting, the bake element will turn off in 30 seconds to 2 minutes. It will come back on once the door is closed.

#### To Bake or Roast:

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

1. Press BAKE once for 325°F (163°C), or press the number pads to enter a temperature. Each subsequent press of BAKE will increase the temperature to 350°F (177°C), 375°F (186°C), 400°F (204°C), and 425°F (218°C).
2. Press START.

**Style 1:** "Lo" and "Preheating" will appear on the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C). After a temperature of 170°F (77°C) has been reached, "Preheating" and the temperature will be shown on the display until reaching the set point.

When the set temperature is reached, 1 tone will sound, if on.

**Styles 2 and 3:** "Lo" will appear on the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C). After a temperature of 170°F (77°C) has been reached, the temperature will be shown on the display until reaching the set point.

When the set temperature is reached, 1 tone will sound, if on.

3. Press OFF when finished cooking.

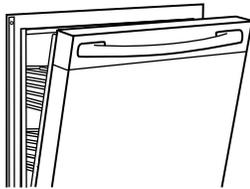
## Broil

(Maxi/Econo on some models)

- Use only the broiler pan and grid provided with the range. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- 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 uses direct radiant heat to cook food. Use MAXI/ECONO (on some models) for broiling regular-sized and smaller cuts of meat, poultry and fish. Broil MAXI uses both top elements for maximum browning coverage of foods. Broil ECONO uses the inner element for browning coverage of a smaller area.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling operation.



### To Broil (on models with Maxi/Econo Broil):

1. Press MAXI BROIL or ECONO BROIL.  
Choose Maxi Broil when broiling larger amounts of food with both broil elements. Choose Econo Broil when broiling smaller amounts of food with only the inner broil element.
2. Press START.
3. Press OFF when finished.

### To Broil (on models with Broil):

1. Press BROIL.
2. Press START.
3. Press OFF when finished.

### Variable Temperature Broiling

When Variable Temperature Broiling, changing the temperature allows more precise control. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

### To Use:

1. (On some models) press MAXI BROIL or ECONO BROIL.  
**OR**  
(On some models) press BROIL.
2. Press the number pads to set a temperature between 300°F and 500°F (149°C to 260°C).
3. Press START.
4. Press OFF when finished.

## BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	TEMP.	TOTAL TIME MIN.
<b>Steak</b>			
1" (2.5 cm) thick			
medium rare	4	500°F	14
medium	4	(260°C)	16
well-done	4		18
<b>Steak</b>			
1½" (3.8 cm) thick			
rare	4	500°F	23
medium	4	(260°C)	28
<b>Ground meat patties*</b>			
1" (2.5 cm) thick			
well-done	4	500°F	16-18
<b>Pork chops</b>			
1" (2.5 cm) thick	4	450°F	25-28
		(232°C)	
<b>Ham slice [precooked]</b>			
½" (1.25 cm) thick	4	500°F	10-12
1" (2.5 cm) thick	4	(260°C)	20-22
<b>Frankfurters</b>			
	4	500°F	8
		(260°C)	
<b>Lamb chops</b>			
1" (2.5 cm) thick	4	400°F	18-20
		(204°C)	
<b>Chicken</b>			
bone-in pieces	3	500°F	32
		(260°C)	
<b>Fish</b>			
½" (1.25 cm) thick	3	350°F	20
1" (2.5 cm) thick	3	(177°C)	20-22

\*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

## Convection Cooking (on some models)

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

Most foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F to 50°F (14°C to 28°C), and cooking time can be shortened by as much as 30 percent, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.

- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

## Easy Convection Conversion (on some models)

Convection cooking temperatures and times differ from those of standard cooking. Depending upon the selected category, Easy Convection conversion automatically may reduce the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking.

Foods are grouped into 3 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. To ensure optimal cooking results, the oven will prompt a food check at the end of a non-delayed cook time. Use the following chart as a guide.

SETTING	FOODS
<b>MEATS</b>	<b>Baked potatoes, Chicken:</b> whole and pieces <b>Meat loaf, Roasts:</b> pork, beef and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.)
<b>BAKED GOODS</b>	<b>Biscuits, Breads:</b> quick and yeast <b>Cakes:</b> layer and angel food <b>Casseroles:</b> including frozen entrées and soufflés, cookies, fish
<b>OTHER FOODS</b>	<b>Convenience foods:</b> french fries, nuggets, fish sticks, pizza <b>Pies:</b> fruit and custard

### To Use:

Before using convection temperature conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven.

1. Press MEATS, BAKED GOODS or OTHER FOODS.
2. Press number pads to enter standard cook temperature.
3. Press number pads to enter standard cook time.
4. Press START.

“CHECK FOOD AT” and the stop time will appear on the oven display, after preheating is complete.

When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound if enabled. Open the door and check food.

## Auto Convection Baking (on some models)

Auto convection baking allows you to convection cook without entering convection cooking temperatures. Simply enter the standard cooking temperature for the food to be cooked. The oven will reduce the temperature for convection cooking. Check the food as it is cooking because it may cook faster than the time suggested in your recipe.

### To Convection Auto Bake:

1. Press CONVECTION AUTO BAKE.

Set the temperature to the standard non-convection cooking temperature for the food being cooked.

The oven control will automatically adjust the correct convection cooking temperature when cooking starts by reducing the temperature by 50°F (28°C).

2. Press START.

The oven control will automatically reduce the cooking temperature from the standard cooking temperature to the correct convection cooking temperature.

The electronic oven control will automatically set the preheat time based on the temperature you have selected.

“Lo°” will appear on the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C). After a temperature of 170°F (77°C) has been reached, the temperature will be shown on the display until reaching the set point.

3. Press OFF when finished cooking.

## Convection Bake (on some models)

Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the broil elements and the bake element all heat the oven cavity. After preheat, the convection element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or preheating, the convection element and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

### To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

1. Press CONVECT BAKE.  
Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
2. Press START.  
“Lo” will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).  
When the oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the actual oven temperature until the set point is reached.  
When the set temperature is reached one preheat completion tone will sound if tones are turned on.
3. Press OFF when finished cooking.

## Convection Roast (on some models)

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack. During convection roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

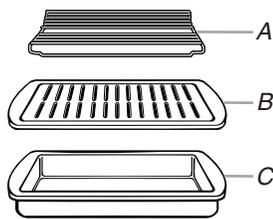
If the oven door is opened during convection roasting, the convection fan will turn off immediately and the bake element will turn off within 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

### To Convection Roast:

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

Use the roasting rack on top of the broiler pan and grid. This holds the food above the grid and allows air to circulate completely around all surfaces.



A. Roasting rack  
B. Broiler grid  
C. Broil pan

1. Press CONVECT ROAST.  
Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
2. Press START.  
“Lo” will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).  
When the oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the actual oven temperature until the set point is reached.  
When the set temperature is reached, one preheat completion tone will sound if tones are turned on.

3. Press OFF when finished cooking.

### CONVECTION ROASTING CHART

FOOD/ RACK POSITION	COOK TIME (min. per 1 lb [454 g])	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
<b>Beef, Rack Position 2</b>			
<b>Rib Roast</b>			
rare	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
medium	25-30		160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
<b>Rib Roast (boneless)</b>			
rare	22-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
medium	27-30		160°F (71°C)
well-done	32-35		170°F (77°C)
<b>Rump, Sirloin Tip Roast</b>			
rare	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
medium	25-30		160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
<b>Meat Loaf</b>	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
<b>Veal, Rack Position 2</b>			
<b>Loin, Rib, Rump Roast</b>			
medium	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
well-done	30-40		170°F (77°C)
<b>Pork, Rack Position 2</b>			
<b>Loin Roast (boneless)</b>	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
<b>Shoulder Roast</b>	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
<b>Ham, Rack Position 2</b>			
<b>Fresh (uncooked)</b>	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
<b>Fully Cooked</b>	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
<b>Lamb, Rack Position 2</b>			
<b>Leg, Shoulder Roast</b>			
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
<b>Chicken*, Rack Position 2</b>			
<b>Whole</b>			
3-5 lbs (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lbs (2.2-3.1 kg)	15-20		180°F (82°C)

FOOD/ RACK POSITION	COOK TIME (min. per 1 lb [454 g])	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
<b>Turkey*, Rack Positions 1 or 2</b>			
13 lbs and under (5.85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Over 13 lbs (5.85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
<b>Cornish Game Hens*, Rack Position 2 or 3</b>			
1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

\*Do not stuff poultry when convection roasting.

### Convection Broil (on some models)

During convection broiling, the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

The temperature is preset at 450°F (232°C) on models with electronic oven control style 1 and 500°F (260°C) on models with electronic oven control styles 2 and 3, but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

If the oven door is opened during convection broiling, the fan will turn off immediately. The fan will come back on once the door is closed.

#### To Convection Broil:

Before convection broiling, see “Broil” section for general broiling guidelines. Position rack.

Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

**1. Press CONVECT BROIL.**

Press the number pads to enter a temperature other than 450°F (260°C) (style 1) or 500°F (260°C) (styles 2 and 3). The convection broil range can be set between 300°F and 500°F (149°C and 260°C).

**2. Press START.**

Allow the oven to preheat for 5 minutes.

**Style 1:** “Lo” will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the actual oven temperature until the set point is reached.

**Styles 2 and 3:** The set oven temperature will appear on the oven display until oven is turned off.

**3. Press OFF** when finished cooking.

### Convect Full Meal (on some models)

Convect Full Meal allows you to cook different foods for the same cook time if they require similar temperatures. Convect Full Meal lets you choose from 10 preset cooking cycles. A single pad includes an oven setting, an oven temperature, and a cook time or probe temperature. Use the following chart as a guide.

- All food should be at refrigerator or room temperature before placing in the oven. These settings and times are not for frozen foods.
- Always check for doneness of meats and poultry with a meat thermometer. Test other foods for doneness by checking color and texture.

PAD/ OVEN SETTING	OVEN TEMP.	COOK TIME or PROBE TEMP.	FOOD or MEAL
<b>1</b> <i>Convection Bake</i>	325°F (163°C)	1 hr.	Meat Loaf, Baked Potatoes, Pineapple Upside Down Cake
<b>2</b> <i>Convection Roast</i>	325°F (163°C)	1 hr. 30 min.	Turkey Breast, Stuffing Casserole, Peach Crisp
<b>3</b> <i>Convection Roast</i>	350°F (177°C)	40 min.	Stuffed Pork Chops, Baked Winter Squash, Bread Pudding
<b>4</b> <i>Convection Bake</i>	375°F (191°C)	45 min.	Oven Fried Chicken Pieces, Scaloped Potatoes, Cherry Pie
<b>5</b> <i>Convection Bake</i>	425°F (218°C)	20 min.	Baked Salmon Steaks, Roasted Vegetable Wedges, Biscuits
<b>6</b> <i>Convection Roast</i>	325°F (163°C)	140°F (60°C)	Beef, rare
<b>7</b> <i>Convection Roast</i>	325°F (163°C)	155°F (68°C)	Beef, medium or Pork
<b>8</b> <i>Convection Roast</i>	325°F (163°C)	165°F (74°C)	Beef, well-done
<b>9</b> <i>Convection Roast</i>	300°F (149°C)	135°F (56°C)	Pot Roast (3 lbs [1.4 kg]) with vegetables
<b>0</b> <i>Convection Bake</i>	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Casseroles

### To Use:

Before using Convection Full Meal, place food in oven. If temperature probe is required, insert probe into food and plug probe into jack. See "Temperature Probe" section for diagram.

1. Press CONVECT FULL MEAL.
2. Press number to select oven setting from chart.  
For example, number pads 1 to 0 or scroll through CONVECT FULL MEAL.
3. Press START.  
The start time, stop time and cook time will appear on the oven display.  
When the cycle ends, end-of-cycle tones will sound.
4. Press OFF when finished cooking to clear the display.

## Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off. A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath.

When the Sabbath Mode is set, only the number and start pads will function, no tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes. The heat sources icons will appear lit on the oven display throughout the Sabbath Mode.

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

If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven will remain sabbath mode compliant but will no longer be actively cooking. The "ON" indicator will no longer be illuminated.

**Style 1:** Press OFF to return to normal operating mode (non-Sabbath Mode compliant, not cooking).

**Styles 2 and 3:** Press OPTIONS, and then press number pad 0 to return to normal operating mode (non-Sabbath Mode compliant, not cooking).

### To Activate:

**IMPORTANT:** Before the Sabbath Mode can be regularly set, the oven must first be enabled with a one time only set up.

1. Open the oven door.
2. Press OFF.
3. Press the number pads 7, 8, 9, 6, in this order.
4. Press START to activate.  
**Style 1:** "SABBATH ENABLED" will appear on the display.  
**Styles 2 and 3:** "SAb On" will appear on the display.

### To Deactivate:

The oven can be disabled of the ability to set the Sabbath Mode by repeating the previous steps. See "To Activate" section. When disabled the Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled.

### To Regularly Set, Untimed:

1. Press BAKE.  
Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
2. Press START. The oven will begin a bake cycle.
3. **Style 1:** Press OPTIONS, and then press number pad 7. "SABBATH ENABLED" will appear on the display.  
**Styles 2 and 3:** Press OPTIONS, and then press number pad 0. "SAb On" will appear on the display.

### To Regularly Set, Timed:

## ⚠ WARNING

### Food Poisoning Hazard

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

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

1. Press BAKE.  
Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
2. Press COOK DURATION.
3. Press the number pads to enter the length of Sabbath Mode time, up to 9 hours 59 minutes on models with electronic oven control Style 1 and up to 11 hours 59 minutes on models with electronic oven control styles 2 and 3.
4. Press START. The oven will begin a timed bake cycle.  
**Style 1:** The start time and stop time will appear on the oven display.
5. **Style 1:** Press OPTIONS, and then press number pad 7. "SABBATH MODE" will appear on the display.  
**Styles 2 and 3:** Press OPTIONS and then press the number pad 0. The "TIMED," "BAKE," "ON" and "SAb" indicators will be illuminated.
6. When the stop time is reached, the oven will automatically turn off.  
**Style 1:** The oven control will remain Sabbath Mode compliant until the OFF button is pressed.  
**Styles 2 and 3:** The "TIMED," "BAKE" and "ON" indicators will turn off. The oven control will remain Sabbath Mode compliant until OPTIONS followed by 0 is pressed again.

## Temperature Change

The oven temperature can be changed when the oven(s) are in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. The heating elements will not turn on or off for a random time, anywhere from 16 to 24 seconds. It may take up to ½ hour for the oven to change temperature.

Number pads 1 through 0 represent temperatures. Use the following chart as a guide.

NUMBER PAD	OVEN TEMPERATURE
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (120°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

### To Change Temperature:

1. Press the number pad from the chart.
2. Press START.

## Proofing Bread (on some models)

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide.

### To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2, then place broiler pan on guide 1. See "Positioning Racks and Bakeware" for diagram. Put 2 cups (500 mL) of boiling water in the broiler pan. Close the door.

1. Press BREAD PROOF.

**Style 1:** The display will show 100°F (37°C).

**Styles 2 and 3:** The display will show "brd."

2. Press START.

Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

3. Press OFF when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap, coated with cooking spray. Follow the same placement, broiler pan and water and control steps above. Before baking, remove the plastic wrap.

## Timed Cooking

### WARNING

#### Food Poisoning Hazard

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

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

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

### To Set a Cook Time:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.  
Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press COOK DURATION.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press START.

On some models, the start time, stop time and cook time countdown will appear on the oven display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

### To Set a Cook Time and Stop Time (Delay Start):

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock/Timer Display" section.

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.  
Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press COOK DURATION.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press STOP TIME.
5. Press the number pads to enter time of day to stop.
6. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed.

"DELAY" and the stop time will also appear on the oven display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The cook time countdown will appear on the oven display.

On some models, the set temperature and minute time countdown will appear on the oven display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

# RANGE CARE

## 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.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

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

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

#### **Prepare Oven:**

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

#### **Prepare Cooktop and Storage Drawer:**

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

#### **How the Cycle Works**

**IMPORTANT:** The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 2 hour 30 minute clean cycle; however, the time can be changed by selecting one of the cleaning levels. There are 5 levels of clean on models with electronic oven control Style 1 and 2 levels of clean on models with electronic oven control styles 2 and 3. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes for average to heavy soil.

Use the following charts as a guide to determine the desired cleaning level.

#### **Style 1**

<b>CLEANING LEVEL</b>	<b>TOTAL CLEANING TIME (includes a 30 minute cool down time)</b>
1 (Quick)	2 hours 30 minutes
2	3 hours
3 (Regular)	3 hours 30 minutes
4	4 hours
5 (Maxi)	4 hours 30 minutes

#### **Styles 2 and 3**

<b>CLEANING LEVEL</b>	<b>TOTAL CLEANING TIME (includes a 30 minute cool down time)</b>
LO	2 hours 30 minutes
HI	4 hours 30 minutes

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

On Canadian models, the rear surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

#### **To Self-Clean:**

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press SELF CLEAN. To set a clean time other than 2 hours 30 minutes, press SELF CLEAN until the desired time is reached. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.
2. Press START.

The oven door will automatically lock and “DOOR LOCKED” or “LOCKED,” the start time and stop time will remain on the oven display. On some models, the clean time will appear on the oven display.

The door will not unlock until the oven cools.

When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and “DOOR LOCKED” or “LOCKED” will disappear from the display.

3. Press OFF or open the oven door to clear the oven display.

### To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock/Timer Display” section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press SELF CLEAN. To set a clean time other than 2 hours 30 minutes, press SELF CLEAN until the desired time is reached. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.
2. Press STOP TIME.
3. Press the number pads to enter the time of day to stop.
4. Press START.

The start time is automatically calculated. Models with electronic oven control Style 1 will display the start time. At the start time the door will automatically lock, and “DOOR LOCKED” or “LOCKED” and “DELAY” and the stop time will also appear on the display (on some models). The door will not unlock until the oven cools.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and “DOOR LOCKED” or “LOCKED” will disappear from the display.

5. Press OFF to clear the oven display.

### To Stop Self-Clean anytime:

Press OFF. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

If the oven temperature is too high after self-cleaning, then “LOCKED” will appear on the display until the oven completely cools.

---

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

---

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

**NOTE:** Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish (sample included): See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

---

### CERAMIC GLASS (on some models)

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Cooktop Polishing Creme (sample included) is recommended for regular use to help avoid scratches, pitting and abrasions, and to condition the cooktop. It may be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

#### Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge: Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

#### Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper: Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel: Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

#### Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser: Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

#### Burned-on soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper: Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

#### Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Polishing Creme: Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

#### Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Polishing Creme: Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

---

### COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.

---

### OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

---

## CONTROL PANEL

---

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

---

## COIL ELEMENTS (on some models)

---

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot. For more information, see “Coil Elements and Burner Bowls.”

- Damp cloth:  
Make sure control knobs are off and elements are cool.

---

## BURNER BOWLS (on some models)

---

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:  
Soak for 20 minutes, then scrub with stainless steel wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions.
- Mildly abrasive cleanser:  
Scrub with wet scouring pad.

### Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

---

## SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

---

Do not remove the cooktop to avoid product damage. For more information, see “Lift-up Cooktop” section.

- Steel-wool pad

---

## OVEN CAVITY

---

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

---

## OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

---

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

---

## BROILER PAN AND GRID

---

Do not clean in the Self-Cleaning cycle (on some models).

- Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:  
Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

### Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

---

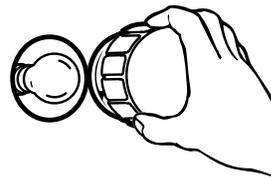
## Oven Light(s)

The oven light(s) is a 40-watt appliance bulb. The light(s) will come on when the oven door is opened. The light(s) will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light(s) on or off.

### To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

---

## Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

### To Remove:

1. Pull drawer straight out to the first stop.
2. Lift up the back of the drawer and pull out.

### To Replace:

1. Fit the ends of the drawer rails into the guides in the cavity.
2. Slide the drawer closed.

---

## Appliance Outlets (on some models)

The 120v appliance outlets located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops beside the range.

The outlets operate independently and are not affected by range control settings.

**NOTE:** Do not place portable appliances on the cooktop. Damage to the portable appliance could result if the cooktop is hot.

### Appliance Outlet Circuit Breakers:

The circuit breakers for the appliance outlets on your range are located on top of the control console. They are rated for 15 amps.

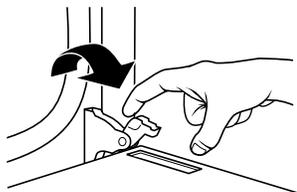
---

## Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

### To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.  
Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



### To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.  
You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

---

# TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

---

### Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?** Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit. If the problem continues, call an electrician.

---

### Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.
- **Is the simmer switch ON?** Turn the simmer switch OFF for normal operation.
- **On coil element models, is the element inserted properly?** See “Coil Elements and Burner Bowls” section.

---

### Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.25 cm) outside the cooking area.

---

### Hot surface indicator light stays on

- **Does the hot surface indicator light stay on after control knob(s) have been turned off?** See “Cooktop Controls” section.

---

### Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?** See “Cooktop Controls” section.
- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?** See “Coil Elements and Burner Bowls” section.

---

### Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?** See “Electronic Oven Control” section.
- **Has a delay start been set?** See “Timed Cooking” section.
- **On some models, is the Control Lock set?** See “Control Lock” section.
- **On some models, is the Sabbath Mode set?** See “Sabbath Mode” section.

---

### Oven temperature too high or too low

---

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See “Oven Temperature Calibration” in “Options - Style 1” or “Options - Styles 2 and 3” section, depending on your model.

---

### Display shows messages

---

- **Is the display showing “SET CLOCK”?** There has been a power failure. Clear the display. See “Oven Displays” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock/Timer Display” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?** Press OFF to clear the display. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.
- **On some models, is the display showing “CF”?** The oven is in the Convection Full Meal setting. See “Convection Full Meal” section.

---

### Self-Cleaning cycle will not operate

---

- **Is the oven door open?** Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?** See “Timed Cooking” section.

---

### Oven cooking results not what expected

---

- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See “Oven Temperature Calibration” in “Options - Style 1” or “Options - Styles 2 and 3” section, depending on your model.
- **Was the oven preheated?** See “Bake,” “Broil,” “Easy Convection Conversion,” “Convection Bake,” “Convection Roast,” “Convection Broil” or “Auto Convection Baking” section.
- **Is the proper bakeware being used?** See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

---

## ASSISTANCE OR SERVICE

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

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If you need replacement parts

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

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

Call the KitchenAid Canada Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777**.

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

### For further assistance

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

Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

# KITCHENAID® ELECTRIC RANGE WARRANTY

---

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

---

## SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric elements
  - Solid state touch control system parts
  - Any cracking of the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge
  - Any cracking due to thermal shock of the ceramic glass cooktop
  - Surface unit elements
- 

## ITEMS KITCHENAID WILL NOT PAY FOR

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.
  2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage.
  3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use.
  4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by KitchenAid.
  5. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
  6. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home.
  7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
  8. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
  9. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- 

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/05

---

**Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.**

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Phone number \_\_\_\_\_

Model number \_\_\_\_\_

Serial number \_\_\_\_\_

Purchase date \_\_\_\_\_

# 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 potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

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

**! DANGER**

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

**! AVERTISSEMENT**

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

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel 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.

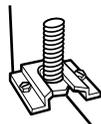
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

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 dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grim pant 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 ni 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 ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que 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 DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de 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 de 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.
- 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.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau 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 le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements 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 tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- 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 un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- 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 replacer 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 événements.
- 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.
- **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'événement 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 du 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 –**

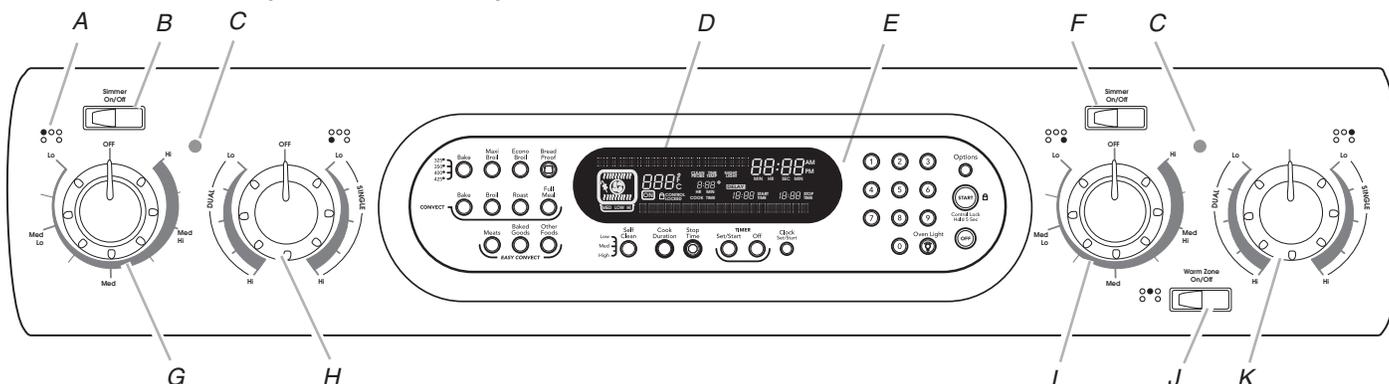
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

## Tableau de commande (Modèle YKERA205)



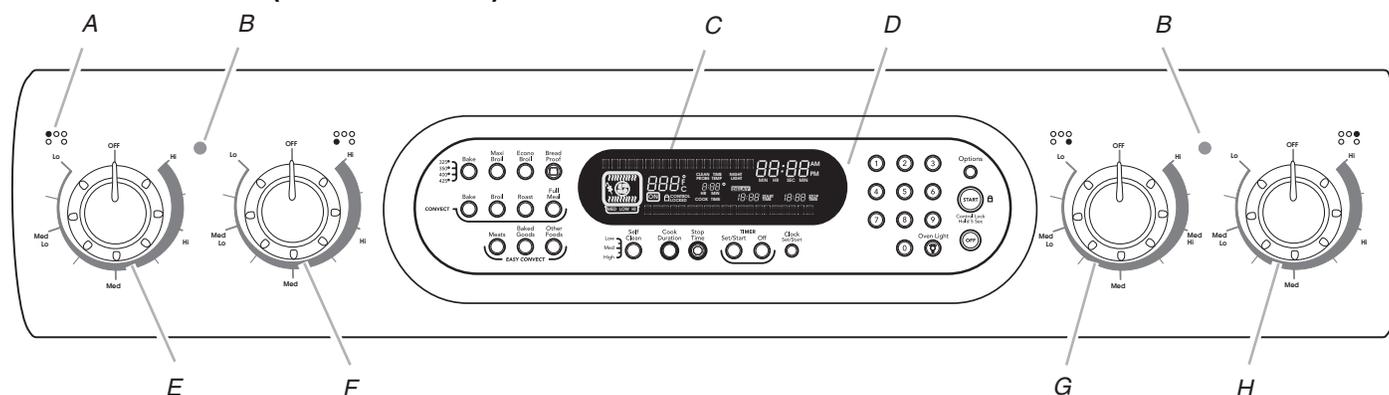
- A. Indicateur de surface
- B. Commutateur marche/arrêt de la zone de mijotage arrière gauche
- C. Témoin lumineux d'alimentation de la table de cuisson
- D. Afficheur du four

- E. Tableau de commande du four
- F. Commutateur marche/arrêt de l'élément de mijotage avant droit
- G. Commande de l'élément arrière gauche

- H. Commande de l'élément avant gauche (élément à double dimension)
- I. Commande de l'élément avant droit

- J. Commutateur marche/arrêt de la zone de réchauffage
- K. Commande de l'élément arrière droit (élément à double dimension)

## Tableau de commande (Modèle YKERI204)



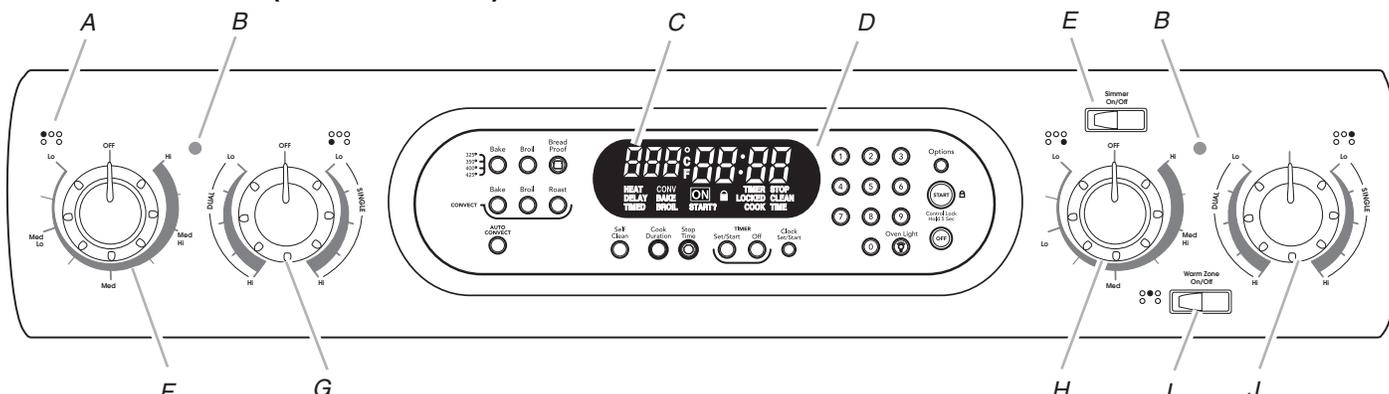
- A. Indicateur de surface
- B. Témoin lumineux d'alimentation de la table de cuisson

- C. Afficheur du four
- D. Tableau de commande du four

- E. Commande de l'élément arrière gauche
- F. Commande de l'élément avant gauche

- G. Commande de l'élément avant droit
- H. Commande de l'élément arrière droit

## Tableau de commande (Modèle YKERI203)



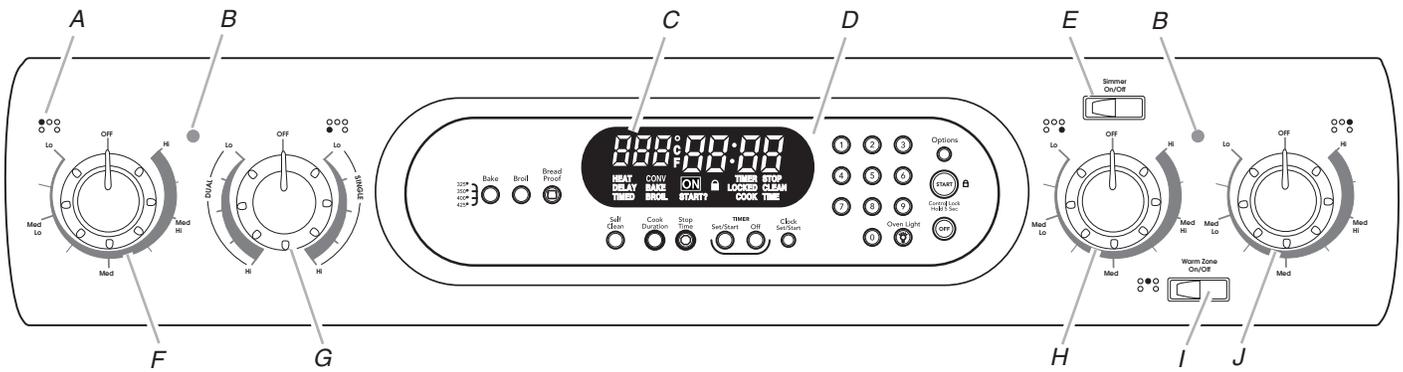
- A. Indicateur de surface
- B. Témoin lumineux d'alimentation de la table de cuisson
- C. Afficheur du four
- D. Tableau de commande du four

- E. Commutateur marche/arrêt de l'élément de mijotage avant droit
- F. Commande de l'élément arrière gauche

- G. Commande de l'élément avant gauche (élément à double dimension)
- H. Commande de l'élément avant droit

- I. Commutateur marche/arrêt de la zone de réchauffage
- J. Commande de l'élément arrière droit (élément à double dimension)

## Tableau de commande (Modèle YKERI201)

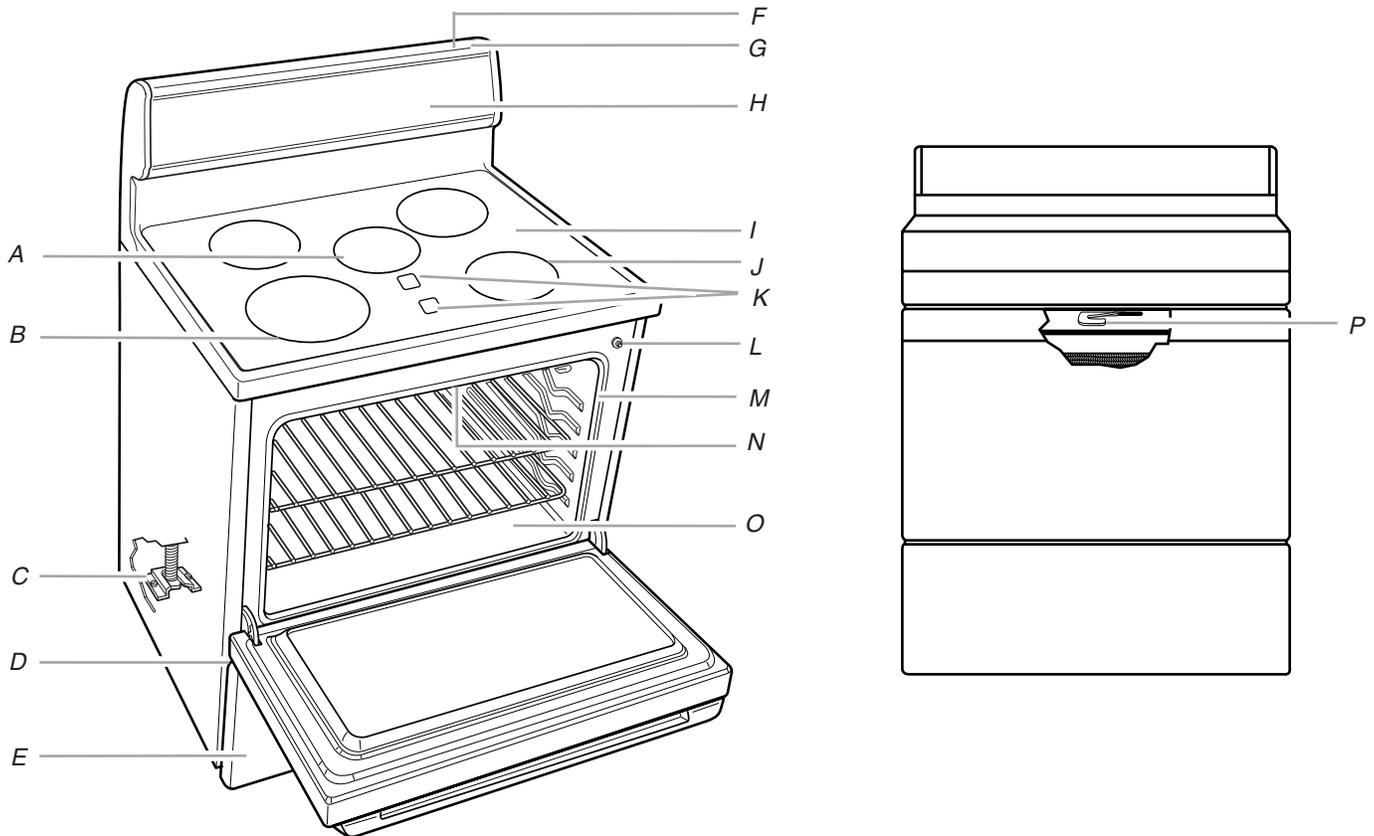


A. Indicateur de surface  
 B. Témoin lumineux d'alimentation de la table de cuisson  
 C. Afficheur du four  
 D. Tableau de commande du four

E. Commutateur marche/arrêt de l'élément de mijotage avant droit  
 F. Commande de l'élément arrière gauche  
 G. Commande de l'élément arrière droit

H. Commande de l'élément avant gauche (élément à double dimension)  
 I. Commutateur marche/arrêt de la zone de réchauffage  
 J. Commande de l'élément arrière droit

## Cuisinière



A. Élément de réchauffage  
 B. Élément à double circuit  
 C. Bride antibasculement  
 D. Numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir)  
 E. Tiroir de rangement  
 F. Disjoncteur de la cuisinière

G. Prise électrique de l'appareil  
 H. Tableau de commande  
 I. Zone de cuisson à la surface en vitrocéramique  
 J. Caractéristique optionnelle de mijotage (aussi disponible sur l'élément arrière gauche de certains modèles)  
 K. Témoins lumineux de surface chaude

L. Lampe du four automatique  
 M. Joint d'étanchéité de la porte  
 N. Élément de cuisson au grill (non illustré)  
 O. Élément de cuisson au four (non illustré) (Élément CleanBake™ sur certains modèles - non illustré)  
 P. Loquet d'autonettoyage

**Pièces et caractéristiques non illustrées (sur certains modèles)**  
 Vitrocéramique  
 Hublot de la porte du four  
 Lampe du four  
 Lèchefrite et grille  
 Grille de rôtissage  
 Élément et ventilateur de convection T.H.E.™

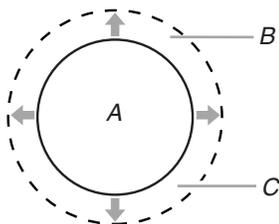
# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## Vitrocéramique (sur certains modèles)

La zone de cuisson à la surface deviendra rouge lorsqu'un élément est allumé. L'élément s'allumera et s'éteindra, à tous les réglages, pour maintenir le niveau de température choisi.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson en vitrocéramique blanche, les salissures et taches sont susceptibles d'être plus visibles et requièrent davantage de nettoyage et de soins. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Ne pas remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus d'une table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis nettoyer, à l'aide de mitaines de four, tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas glisser les ustensiles de cuisson ou de pâtisserie sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de 1/2" (1,25 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface  
B. Ustensile de cuisson/autoclave  
C. Dépassement maximal de 1/2" (1,25 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.

- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Si la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors du chauffage.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

## Ustensiles de cuisson

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

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

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

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

Sur certains modèles, les plaques à frire avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisées dans la rôtissoire.

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

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li><li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li><li>■ Une épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li></ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li><li>■ Convient pour le brunissage et la friture.</li><li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li></ul>
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Chauffe lentement, mais inégalement.</li><li>■ Résultats idéals obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.</li></ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li></ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Utiliser des réglages de chaleur basse.</li></ul>

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li> <li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li> </ul>

## Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permettra aux surfaces les plus récemment utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Les autoclaves ne devraient pas dépasser de plus de 1/2" (1,25 cm) hors de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles avec éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. Si ce nécessaire n'est pas installé, la vie utile de l'élément en spirale sera raccourcie. Voir "Assistance ou service" pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison peuvent aussi offrir de l'aide.

## Commandes de la table de cuisson

### **⚠ AVERTISSEMENT**

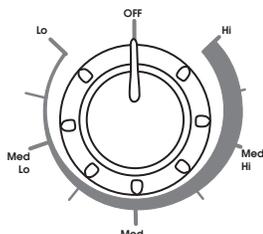


#### Risque d'incendie

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

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

Les commandes de la table de cuisson peuvent être réglées n'importe où entre HI (élevé) et LO (bas). Enfoncer et tourner au réglage désiré.

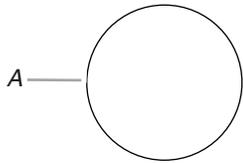


Utiliser le tableau suivant comme guide lorsqu'on règle les niveaux de chaleur.

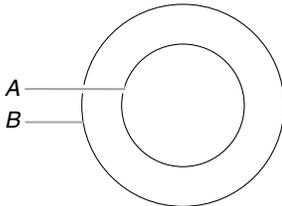
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
<b>Élément à double circuit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustensile de grand diamètre.</li> <li>■ Grandes quantités d'aliments.</li> <li>■ Conserves à la maison</li> </ul>
<b>HI</b> (puissance élevée)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour porter un liquide à ébullition.</li> </ul>
<b>MED- HI</b> (puissance moyenne à élevée)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour maintenir une ébullition rapide.</li> <li>■ Pour brunir ou faire revenir rapidement les aliments.</li> </ul>
<b>MED</b> (puissance moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour maintenir une ébullition lente.</li> <li>■ Pour frire ou saisir la volaille ou la viande.</li> <li>■ Pour préparer pouding, sauce, glaçage ou jus de viande.</li> </ul>
<b>MED- LO</b> (puissance moyenne à basse)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour mijoter ou étuver un aliment</li> <li>■ Pour faire mijoter un aliment.</li> </ul>
<b>LO</b> (puissance basse)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour garder les mets chauds.</li> <li>■ Pour faire fondre chocolat ou beurre.</li> </ul>
<b>SIMMER (mijotage)</b> (sur certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Commande précise de mijotage.</li> </ul>
<b>WARM ZONE</b> (Élément zone de maintien au chaud)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour garder au chaud les aliments cuits.</li> </ul>

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

## Éléments à dimension simple ou double (pour les modèles avec vitrocéramique)



A. Dimension simple



A. Dimension simple  
B. Dimension double

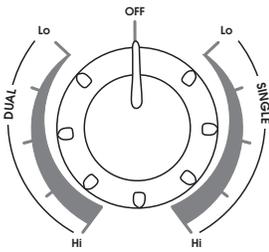
Les éléments à double dimension offrent une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension et pour la préparation de grandes quantités d'aliments et de conserves à la maison.

### Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens horaire de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

### Utilisation de l'élément DOUBLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire de la position OFF (arrêt) à la zone DUAL (double) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.



## Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs (sur certains modèles)

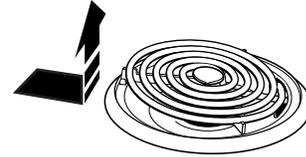
Les éléments en spirale devraient être à niveau pour une cuisson idéale. Les cuvettes de brûleurs, lorsqu'elles sont propres, réfléchissent la chaleur sur l'ustensile de cuisson. Elles aident également à contenir les renversements.

Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser l'élément en spirale de plus de 1" (2,5 cm). Si l'ustensile de cuisson est de forme irrégulière ou trop gros, il peut produire une chaleur excessive causant la décoloration des cuvettes des brûleurs. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

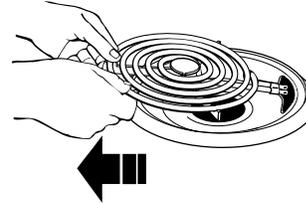
**REMARQUE :** Avant d'enlever ou de réinstaller les éléments en spirale et les cuvettes de brûleurs, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position d'arrêt.

### Enlèvement :

1. Pousser le bord de l'élément en spirale vers la prise. Puis le soulever juste assez pour éviter la cuvette du brûleur.



2. Tirer l'élément tout droit hors de la prise.



3. Soulever la cuvette du brûleur.

### Réinstallation :

1. Aligner les ouvertures de la cuvette du brûleur avec la prise de l'élément.



2. Tenir l'élément le plus possible à niveau et pousser doucement la fiche de l'élément dans la prise.
3. Lorsque la fiche de l'élément est enfoncée jusqu'au fond, appuyer sur les rebords de l'élément à l'opposé de la prise.

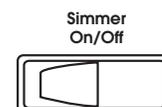
## Caractéristique Simmer (mijotage) (sur certains modèles)

La caractéristique Simmer est un réglage de chaleur ajustable pour un mijotage plus précis. C'est la fonction de la zone de cuisson à la surface ou de l'élément avant droit (et arrière gauche sur certains modèles). Lorsque la fonction mijotage n'est pas activée, la zone de cuisson à la surface ou l'élément avant droit fonctionne de la manière habituelle.

Lorsque cette caractéristique est utilisée, la consommation en watts de l'élément est grandement réduite. Elle permet une large gamme de températures de mijotage. Choisir des températures plus élevées pour les bouillons et les aliments à base d'eau et des températures plus basses pour les sauces et les crèmes.

### Utilisation :

1. Régler le commutateur SIMMER (mijoter) à ON (marche) (en appuyant à gauche).
2. Choisir le réglage de température désiré entre LO et HI.
3. Régler le commutateur SIMMER (mijoter) à OFF (arrêt) (en appuyant à droite) après avoir terminé pour que l'élément fonctionne normalement.



## Élément zone de maintien au chaud

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

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

Utiliser l'élément de zone de maintien au chaud pour conserver au chaud les aliments cuits. Une heure est la durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments.

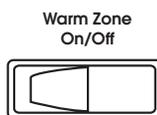
Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou lorsque toute autre zone de cuisson à la surface est utilisée. La surface de l'élément de maintien au chaud ne deviendra pas rouge lorsque celui-ci est allumé. Toutefois, son témoin lumineux sera allumé tant que la surface de l'élément de maintien au chaud sera trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.

#### Utilisation :

1. Régler le commutateur à ON (appuyer à gauche). Les témoins de l'interrupteur s'allument lorsque l'élément de maintien au chaud est allumé.
2. Régler le commutateur à OFF (appuyer à droite) après avoir terminé.



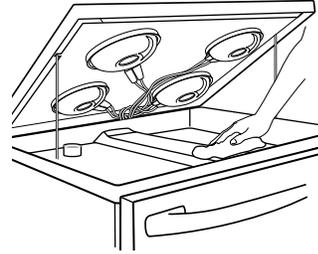
## Table de cuisson relevable

(sur certains modèles)

La table de cuisson relevable permet d'accéder facilement en-dessous pour le nettoyage. Ne pas l'échapper ce qui risquerait d'endommager le fini et le châssis de la table de cuisson. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

#### Pour soulever :

Soulever le devant de la table de cuisson aux deux coins avant jusqu'à ce que les tiges d'appui se bloquent en place.

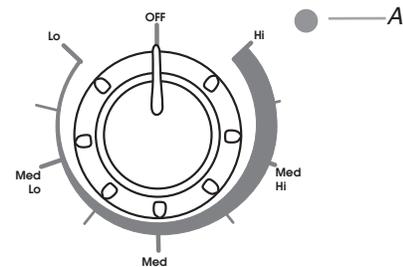


#### Pour réinstaller :

1. Soulever la table de cuisson par les deux côtés tout en appuyant sur les tiges d'appui vers l'arrière pour les débloquer.
2. Abaisser lentement la table de cuisson en place.

## Témoins D'ALIMENTATION

Chaque paire de boutons de commande a un témoin D'ALIMENTATION. Le témoin s'allume lorsque son bouton de commande est activé.

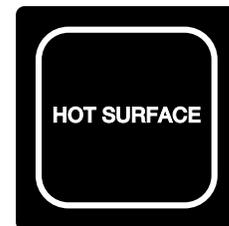


A. Témoin d'alimentation

## Témoins lumineux de surface chaude

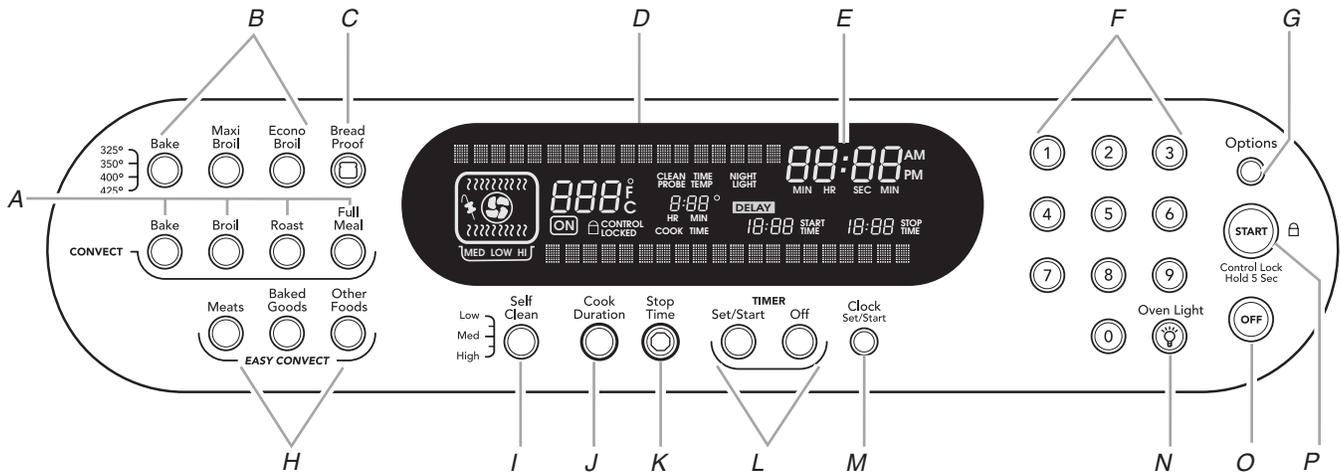
(sous la surface en vitrocéramique)

Le témoins lumineux de surface chaude s'allument lorsque toute zone de cuisson à la surface est trop chaude pour être touchée, même après que la zone de cuisson à la surface est éteinte.



# COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR

## Commandes électroniques du four Style 1 (convection - modèles YKERA205 et YKERI204)

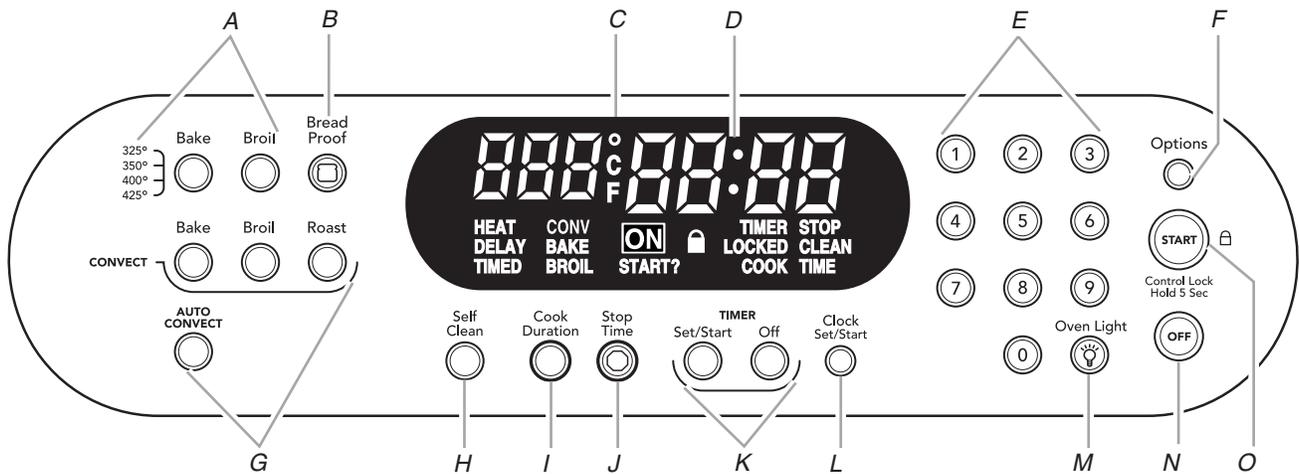


- A. Réglages du four à convection
- B. Réglages du four
- C. Réglage pour la levée du pain
- D. Affichage du four
- E. Horloge/affichage de l'heure
- F. Touches numériques

- G. Touche de sélection des options
- H. Conversion Easy convect
- I. Autonettoyage
- J. Durée de la cuisson
- K. Heure d'arrêt

- L. Minuterie
- M. Horloge (réglage/mise en marche)
- N. Lampe du four ON/OFF (marche/arrêt)
- O. Arrêt
- P. Mise en marche (verrouillage des commandes)

## Commandes électroniques du four Style 2 (convection - modèle YKERI203)

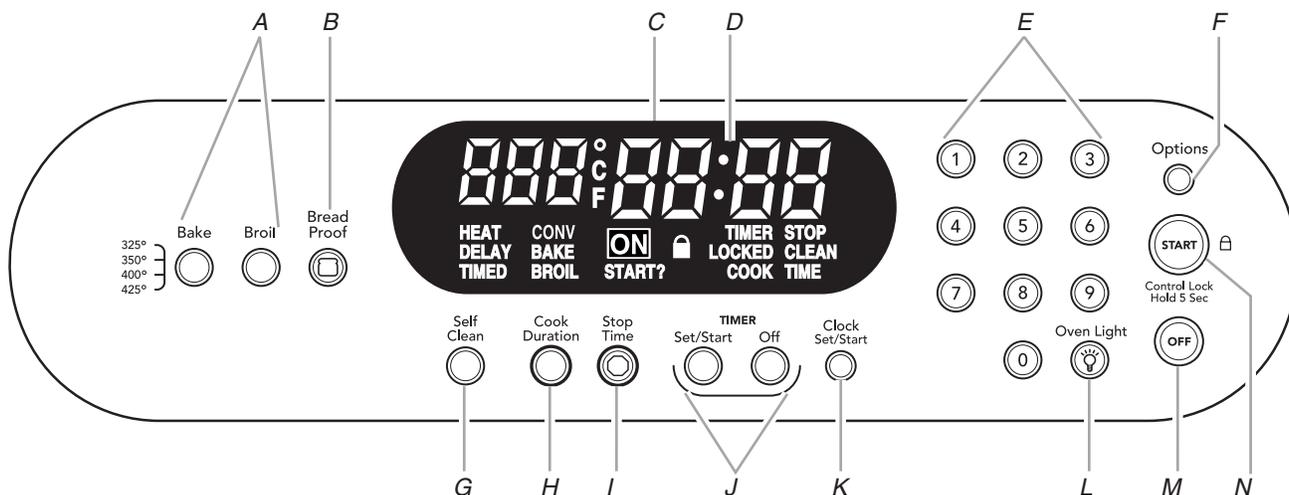


- A. Réglages du four
- B. Réglage pour la levée du pain
- C. Affichage du four
- D. Horloge/Affichage de l'heure
- E. Touches numériques

- F. Touche de sélection des options
- G. Réglages du four à convection y compris autocuisson par convection
- H. Autonettoyage
- I. Durée de la cuisson
- J. Heure d'arrêt

- K. Minuterie
- L. Horloge (réglage/mise en marche)
- M. Lampe du four ON/OFF (marche/arrêt)
- N. Arrêt
- O. Mise en marche (verrouillage des commandes)

## Commandes électroniques du four Style 3 (non-convection - modèle YKERI201)



- A. Réglages du four
- B. Réglage pour la levée du pain
- C. Affichage du four
- D. Horloge/Affichage de l'heure
- E. Touches numériques

- F. Touche de sélection des options
- G. Autonettoyage
- H. Durée de la cuisson
- I. Heure d'arrêt

- J. Minuterie
- K. Horloge (réglage/mise en marche)
- L. Lampe du four ON/OFF (marche/arrêt)
- M. Arrêt
- N. Mise en marche (verrouillage des commandes)

### Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur une touche de commande de fonction sur la commande électronique du four, utiliser le bout des doigts pour appuyer sur la fonction désirée. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'affichage.

Lorsqu'on utilise de multiples fonctions dans un réglage, faire une brève pause entre chaque commande. Si l'on appuie sur une touche de commande plusieurs fois de façon répétée, il se peut que la touche cesse de fonctionner pendant un court moment. Attendre quelques secondes, et la touche devrait fonctionner à nouveau normalement.

### Afficheurs du four

#### Commande électronique du four Style 1

Lorsqu'on utilise le four, l'affichage indique la température du four, la ou les source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche. Lors de la cuisson minutée, cet affichage indique également un compte à rebours et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si 3 signaux sonores sont émis, c'est qu'on a appuyé sur la mauvaise touche. Appuyer sur OFF (arrêt) puis recommencer. Lorsque le four n'est pas utilisé, seule l'heure est affichée.

#### Commandes électroniques des fours Styles 2 et 3

Lorsqu'on utilise le four, l'affichage indique la température du four. Lors de la cuisson minutée, cet affichage indique également un compte à rebours.

Si 3 signaux sonores sont émis, c'est qu'on a appuyé sur la mauvaise touche. Appuyer sur OFF (arrêt) puis recommencer. Lorsque le four n'est pas utilisé, seule l'heure est affichée.

### Mise en marche

La touche START démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbath. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaîtra sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'affichage du four retourne au mode inactif (heure du jour) et la fonction programmée est annulée.

### Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du four. Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET/START (réglage minuterie/mise en marche) TIMER OFF (arrêt minuterie), CLOCK SET/START (horloge réglage/mise en marche) et OVEN LIGHT (lampe du four) fonctionnent. Sur les modèles munis d'une commande électronique du four Style 1, on peut régler l'heure et la minuterie.

**Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** Avant de verrouiller, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que "LOC" ou "CONTROL LOCKED" (verrouillage des commandes) apparaisse sur l'affichage. Répéter pour déverrouiller et effacer "LOC" ou "CONTROL LOCKED" de l'affichage.

### Arrêt

La touche OFF arrête toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

---

## Affichage horloge/minuterie

Cette horloge de 12 heures n'indique pas a.m ou p.m.

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage de l'horloge/mise en marche) ou START (mise en marche)..
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage de l'horloge/mise en marche) ou START (mise en marche).

---

## Minuterie

La minuterie effectue un compte à rebours du temps de cuisson. Sur les modèles avec commande électronique Style 1, la minuterie peut être réglée en heures, minutes ou secondes.

**REMARQUE :** La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

1. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage de la minuterie/mise en marche).  
Sur les modèles avec commande électronique Style 1, appuyer à nouveau pour passer des MIN/SEC aux HR/MIN.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage de la minuterie/mise en marche) pour mettre la minuterie en marche.  
À la fin de la durée réglée, les signaux sonores de la minuterie sont émis, puis des signaux de rappel suivront à intervalles de 10 secondes.
4. Appuyer sur TIMER OFF (minuterie - arrêt) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel.  
Ne pas oublier que si l'on appuie sur OFF (arrêt), le four s'éteindra.
5. La durée de cuisson peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

---

# OPTIONS - STYLE 1

---

## Touche de sélection des options

La touche de sélection des OPTIONS permet d'accéder à des fonctions spéciales à l'intérieur des commandes électroniques du four et d'adapter l'appareil à vos besoins. Ces fonctions spéciales permettent de changer la température du four de Fahrenheit à Celsius, de mettre en marche les signaux sonores et les indicateurs et d'ajuster le calibrage du four. Le mode Sabbat peut également être programmé en utilisant la touche de sélection des OPTIONS.

Utilisation : Appuyer sur OPTIONS. L'afficheur du four va faire défiler les différentes options, en commençant par 1 et en finissant par 7. On peut aussi appuyer sur la touche de sélection des OPTIONS pour rapidement accéder à la fonction cachée désirée.

OPTIONS	FONCTION SPÉCIALE
1	Conversion Fahrenheit et Celsius
2	Signaux Sonores On/Off (mise en marche/arrêt)
3	Signaux Sonores Élevé/Bas
4	Signaux Sonores de fin de cuisson On/Off
6	Calibration de la température du four
7	Mode Sabbat

---

## Fahrenheit et Celsius

Appuyer sur options puis sur la touche 1 pour Celsius. Répéter pour retourner en Fahrenheit.

---

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un bip

- Fonction entrée

### Trois bips

- Appui sur une touche non valide

### Signaux sonores de fin de compte à rebours de la minuterie

Quatre signaux sonores retentissent lorsque la minuterie atteint zéro. Ceci peut se produire lorsqu'on utilise la minuterie pour des fonctions autres que la cuisson.

### Signaux sonores de fin de cuisson

Trois bips indiquent la fin d'un programme de cuisson.

**Pour mettre en marche/arrêter :** Appuyer sur OPTIONS, puis sur 4 pour arrêter. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 4 pour mettre en marche.

### Signaux sonores de fin de préchauffage

Une sonnerie indique qu'un programme de préchauffage a été effectué.

## Tous les signaux sonores

Tous les signaux sonores sont pré-réglés sur ON (marche), mais peuvent être désactivés (OFF). Pour activer les signaux sonores, appuyer sur la touche des options, puis sur la touche 2. Pour désactiver les signaux, appuyer à nouveau sur la touche des options, puis sur la touche 2.

## Volume des signaux sonores

Le volume est pré-réglé à fort, mais il peut être baissé.

**Modification :** Appuyer sur OPTIONS puis sur 3 pour baisser le volume. Appuyer sur OPTIONS puis sur 3 pour augmenter le volume des signaux sonores.

## Calibrage de la température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des lectures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que la température du four sera plus basse du nombre de degrés affiché. L'absence de signe signifie que la température du four sera plus élevée du nombre de degrés affiché. Se servir du tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
35°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-35°F (-15°C)	...beaucoup moins

### Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 6 pour régler le calibrage.
2. Appuyer sur 3 pour augmenter la température ou appuyer sur 6 pour la réduire.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour arrêter le calibrage.

# OPTIONS - STYLES 2 ET 3

## Touche de sélection des options

La touche de sélection des OPTIONS permet d'accéder à des fonctions spéciales à l'intérieur des commandes électroniques du four et d'adapter l'appareil à vos besoins. Ces fonctions spéciales permettent de changer la température du four de Fahrenheit à Celsius, de mettre en marche les signaux sonores et les indicateurs et d'ajuster le calibrage du four. Le mode Sabbath peut également être programmé en utilisant la touche de sélection des OPTIONS.

Utilisation : Appuyer sur OPTIONS et sur la touche numérique pour rapidement accéder à la fonction cachée désirée.

OPTIONS	FONCTION SPÉCIALE
1	Fahrenheit
2	Celsius
3	Signaux Sonores activés
4	Signaux Sonores désactivés
7	Signaux Sonores de fin de cuisson activés
8	Signaux Sonores de fin de cuisson désactivés
9	Calibration de la température du four
0	Mode Sabbath

## Fahrenheit et Celsius

Appuyer sur options puis sur la touche 1 pour Fahrenheit. Appuyer sur options puis sur la touche 2 pour Celsius.

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un bip

- Fonction entrée

### Trois bips

- Appui sur une touche non valide

### Signaux sonores de fin de compte à rebours de la minuterie

Quatre signaux sonores indiquent que le compte à rebours est arrivé à zéro. Ceci peut se produire lorsque la minuterie est utilisée pour autre chose que la cuisson.

### Signaux sonores de fin de cuisson

Quatre signaux sonores indiquent la fin d'un programme de cuisson.

**Pour mettre en marche/arrêter :** Appuyer sur OPTIONS, puis sur 7 pour mettre en marche. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 8 pour arrêter.

### Signaux sonores de fin de préchauffage

Un bip indique qu'un programme de préchauffage a été effectué.

## Tous les signaux sonores

Tous les signaux sonores sont pré réglés sur ON (marche), mais peuvent être désactivés (OFF). Pour activer les signaux sonores, appuyer sur la touche des options, puis sur la touche 3. Pour désactiver les signaux, appuyer à nouveau sur la touche des options, puis sur la touche 4.

## Volume des signaux sonores

Le volume est pré réglé à fort, mais il peut être baissé.

**Modification :** Appuyer sur COOK DURATION (durée de cuisson) pendant 5 secondes pour augmenter le volume. Répéter pour baisser le volume.

## Calibrage de la température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des lectures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que la température du four sera plus basse du nombre de degrés affiché. L'absence de signe signifie que la température du four sera plus élevée du nombre de degrés affiché. Se servir du tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
35°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-35°F (-15°C)	...beaucoup moins

### Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 9 pour régler le calibrage.
2. Appuyer sur 3 pour augmenter la température ou appuyer sur 6 pour la réduire.
3. Appuyer sur START pour arrêter le calibrage.

# UTILISATION DU FOUR

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

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

**REMARQUE :** Ce four s'ajuste automatiquement pour un fonctionnement à 208 V sans affecter le rendement de cuisson. Les temps de préchauffage peuvent être plus longs.

## Papier d'aluminium

**IMPORTANT :** Ne pas garnir le fond du four avec n'importe quel type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

## Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
<b>Aluminium légèrement coloré</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Croûtes légèrement dorées</li><li>■ Brunissage uniforme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.</li></ul>
<b>Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Croûtes brunes, croustillantes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C).</li><li>■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.</li><li>■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.</li><li>■ Placer la grille au centre du four.</li></ul>

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
<b>Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brunissage faible ou non existant à la base</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placer à la troisième position au bas du four.</li> <li>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes dorées, légères</li> <li>■ Brunissage inégal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>
<b>Plats en grès/Pierre de cuisson</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes croustillantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> </ul>
<b>Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes brunes, croustillantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).</li> </ul>

## Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

## Sonde thermométrique (sur certains modèles)

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque de brûlures

**Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.**

**Ne pas toucher l'élément du grill.**

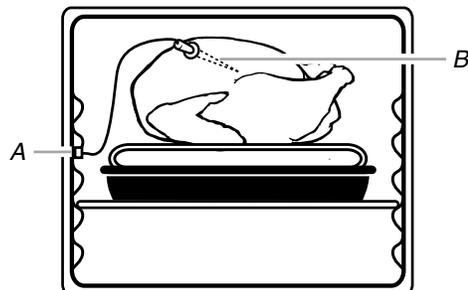
**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

La sonde thermométrique mesure exactement la température interne de la viande, de la volaille et des plats en sauce et devrait être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne devrait pas être utilisée durant la cuisson au grill maxi et écono, la cuisson au grill par convection, la déshydratation et la levée du pain.

Toujours déconnecter et retirer la sonde thermométrique du four au moment de retirer les aliments du four.

### Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde dans le centre de la portion de viande la plus épaisse ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, en dehors des parties de gras ou de l'os. Placer les aliments au four et connecter la sonde thermométrique dans la fiche. Garder la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.



A. Fiche de la sonde thermométrique  
B. Sonde thermométrique

1. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température de la sonde. La température de la sonde peut être réglée entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection). Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle affichée.
3. Appuyer sur START (mise en marche). La température du four choisie apparaît sur l'afficheur tout au long de la cuisson. L'afficheur indiquera "Lo°" comme température de la sonde jusqu'à ce que la température interne de l'aliment atteigne 130°F (54°C). Ensuite, l'afficheur indique la température au même rythme que la température de l'aliment augmente. Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four s'éteint automatiquement et "Cooking Complete" (cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur. Si activés, les signaux de fin de programme se font entendre.
4. Réinsérer la sonde dans une autre zone pour confirmer la température.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte afin d'effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

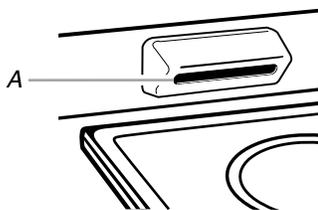
### Changement de la température de sonde et réglage du four :

Répéter les étapes précédentes.

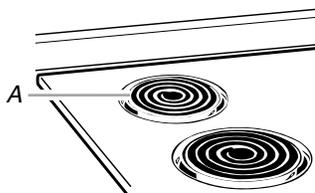
Après la cuisson, déconnecter la sonde et sortir l'aliment du four. L'icône de la sonde demeurera allumée jusqu'à ce que la sonde soit déconnectée de la prise.

Voir la section "Nettoyage général" pour nettoyer la sonde.

## Évent du four



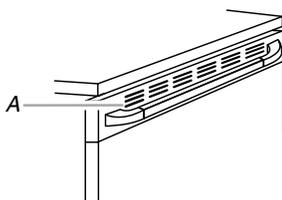
A. Évent du four (modèles en vitrocéramique)



A. Évent du four (modèles avec élément en spirale)

L'évent du four ne doit pas être bloqué ou recouvert car il permet d'évacuer du four l'air chaud et l'humidité. Dans un tel cas, la mauvaise circulation d'air affecterait la cuisson et le nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent des objets en plastique, en papier ou en un matériau qui pourrait fondre ou brûler.

## Évent de la porte du four



A. Évent de la porte du four

De l'air chaud et de l'humidité s'échappent de l'évent de la porte lors de l'utilisation de certains modes du four. Une certaine condensation peut se produire. Toutefois elle n'affectera pas la performance de cuisson.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

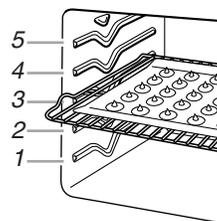
**IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

### GRILLES

#### REMARQUES :

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guides.



### Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes, gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2 ou 3

### Cuisson par convection

FONCTION DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5

### USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

---

## Cuisson au four

La fonction BAKE (cuisson au four) est idéale pour la cuisson, le rôtissage ou pour chauffer les mets en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four constante.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, l'élément du gril s'éteint immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteint au bout de 30 secondes à 2 minutes. Ces éléments se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

### Pour la cuisson au four ou le rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer l'aliment au four sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer une fois sur BAKE (cuisson au four) pour une température de 325°F (163°C) ou appuyer sur les touches numériques pour entrer une température. À chaque fois que vous appuyez à nouveau sur BAKE, la température augmentera jusqu'à 350°F (177°C), 375°F (186°C), 400°F (204°C) et 425°F (218°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

**Style 1:** "Lo" et "Preheating" apparaîtront sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C). Lorsque la température a atteint 170°F (77°C), l'afficheur indiquera "Preheating" ainsi que la température jusqu'à ce que le niveau réglé soit atteint.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

**Styles 2 et 3:** "Lo" apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C). Une fois qu'une température de 170°F (77°C) est atteinte, l'affichage indique la température jusqu'à ce le niveau réglé soit atteint.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

---

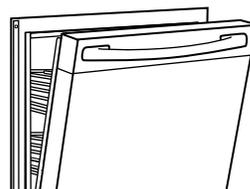
## Cuisson au gril

(Maxi/Econo sur certains modèles)

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras restant pour l'empêcher de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four lors de l'enlèvement de l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Utiliser le réglage MAXI gril ou ECONO gril (sur certains modèles) pour faire griller des morceaux de viande, de volaille et de poisson de grosseur régulière et plus petite. La cuisson au gril MAXI utilise les deux éléments supérieurs pour un brunissage maximal des aliments. La cuisson au gril ECONO utilise l'élément interne pour le brunissage d'une plus petite zone.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four, excepté si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite au centre de la grille. Fermer la porte à la position d'arrêt du gril afin d'assurer une température de cuisson au gril appropriée.



### Cuisson au gril (pour les modèles avec Maxi/Econo Broil) :

1. Appuyer sur MAXI BROIL ou ECONO BROIL.  
Sélectionner Maxi Broil (cuisson au gril maxi) pour faire griller de plus grandes quantités de nourriture avec les 2 éléments de cuisson au gril. Sélectionner Econo Broil (cuisson au gril économique) lorsque vous grillez de plus petites quantités de nourriture avec seulement l'élément de cuisson au gril intérieur.
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

### Cuisson au gril (pour les modèles avec Broil) :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

### Cuisson au gril à température variable

Le changement de température avec Variable Temperature Broiling (cuisson au gril à température variable) permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des pièces de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à des températures de cuisson au gril plus basses.

### Utilisation :

1. (Sur certains modèles) appuyer sur MAXI BROIL ou ECONO BROIL.  
**OU**  
(Sur certains modèles) appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température entre 300°F et 500°F (149°C à 260°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

## TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à 3" (7 cm) ou plus de l'élément du gril. Les durées de cuisson indiquées sont des recommandations et peuvent être ajustées selon les goûts individuels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour un schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP.	DURÉE TOTALE MIN.
<b>Bifteck</b>			
1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point	4	500°F	14
à point	4	(260°C)	16
bien cuit	4		18
<b>Bifteck</b>			
1½" (3,8 cm) d'épaisseur saignant	4	500°F	23
à point	4	(260°C)	28
<b>Galettes* de viande hachée</b>			
1" (2,5 cm) d'épaisseur bien cuit	4	500°F (260°C)	16-18
<b>Côtelettes de porc</b>			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	450°F (232°C)	25-28
<b>Tranche de jambon</b>			
[précuit]	4	500°F	10-12
½" (1,25 cm) d'épaisseur	4	(260°C)	20-22
1" (2,5 cm) d'épaisseur			
<b>Saucisses</b>			
	4	500°F (260°C)	8
<b>Côtelettes d'agneau</b>			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	400°F (204°C)	18-20
<b>Poulet</b>			
morceaux avec os	3	500°F (260°C)	32
<b>Poisson</b>			
½" (1,25 cm) d'épaisseur	3	350°F	20
1" (2,5 cm) d'épaisseur	3	(177°C)	20-22

\*Placer jusqu'à 12 galettes, également espacées, sur la grille de la lèche-frite.

## Cuisson par convection (sur certains modèles)

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces et du pain croustillants tout en scellant l'humidité.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.

- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

## Conversion Easy Convection (sur certains modèles)

Les températures et les durées de cuisson sont différentes de celles de la cuisson standard. Selon la catégorie choisie, la conversion Easy Convection peut réduire automatiquement la température standard de la recette et/ou la durée réglée pour la cuisson par convection.

Les aliments sont groupés dans 3 catégories générales. Choisir la catégorie la plus appropriée pour l'aliment à faire cuire. Afin d'assurer des résultats de cuisson optimaux, le four incitera à faire la vérification des aliments à la fin de la période de cuisson non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	TYPE D'ALIMENTS
<b>VIANDES</b>	<b>Pommes de terre au four, poulet :</b> entier et en morceaux <b>Pain de viande, rôtis :</b> porc, boeuf et jambon  (La dinde et la grosse volaille ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson varie.)
<b>PRODUITS DE BOULANGERIE</b>	<b>Biscuits, pains :</b> à cuisson rapide, à levure <b>Gâteaux :</b> à étages, des anges <b>Plats en sauce :</b> entrées congelées, soufflés, biscuits, poisson
<b>AUTRES ALIMENTS</b>	<b>Aliments cuisinés :</b> frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza <b>Tartes :</b> fruits, flan

### Utilisation :

Avant d'utiliser la conversion de la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de mettre les aliments au four.

1. Appuyer sur MEATS (viandes), BAKED GOODS ou OTHER FOODS.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur START (mise en marche).  
"CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur.

Quand l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux de fin de programme se font entendre (si activés). Ouvrir la porte et vérifier les aliments.

## Autocuison au four par convection

(sur certains modèles)

L'autocuison au four par convection permet de cuire par convection sans entrer les températures de cuisson par convection. Il suffit d'entrer la température de cuisson standard pour l'aliment à cuire. Le four réduira la température pour la cuisson par convection. Vérifier les aliments lors de la cuisson car ils peuvent cuire plus rapidement que le temps indiqué dans la recette.

### Autocuison au four par convection :

1. Appuyer sur CONVECTION AUTO BAKE (autocuison au four par convection).

Régler la température à la température standard de cuisson sans convection pour l'aliment à cuire.

La commande du four ajuste automatiquement la température correcte de cuisson par convection lorsque la cuisson commence en abaissant la température de 50°F (28°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La commande du four réduit automatiquement la température de cuisson de la température standard de cuisson à la température correcte de cuisson par convection.

Le contrôle électronique du four règle automatiquement la durée de préchauffage en fonction de la température choisie.

“Lo” apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C). Une fois qu'une température de 170°F (77°C) est atteinte, l'affichage indique la température jusqu'à ce que le niveau réglé soit atteint.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

## Cuisson au four par convection

(sur certains modèles)

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre un déplacement plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra un temps de cuisson supplémentaire.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, s'assurer de choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection et du gril, l'élément de cuisson au four chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et l'élément de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir constante la température du four et le ventilateur fait constamment circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments du gril et de convection et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

### Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, positionner les grilles selon les instructions de la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

“Lo” apparaîtra sur l'afficheur si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

Une fois qu'une température de 170°F (77°C) est atteinte, l'affichage indique la température jusqu'à ce que le niveau réglé soit atteint.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

## Rôtissage par convection

(sur certains modèles)

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille, ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

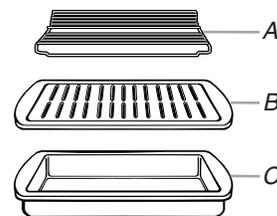
Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. L'élément de cuisson au four s'éteindra après 2 minutes. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

### Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant de placer l'aliment, excepté si la recette le recommande.

Utiliser la grille de rôtissage sur le dessus de la lèchefrite et de sa grille. L'aliment repose ainsi au-dessus de la grille de la lèchefrite et l'air peut circuler librement autour de toutes les surfaces.



A. Grille de rôtissage  
B. Grille de lèchefrite  
C. Lèchefrite

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (Rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

“Lo” apparaîtra sur l’afficheur du four si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température du four atteint 170°F (77°C), l’afficheur indiquera la température réelle du four jusqu’à ce que le niveau réglé soit atteint.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est achevée.

### TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

ALIMENT/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en minutes/lb [454g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DE L’ALIMENT
<b>Boeuf, position de grille 2</b>			
<b>Rôti de côte</b>			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
<b>Rôti de côte (désossé)</b>			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
<b>Rôti de croupe ou d’aloyau</b>			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
<b>Pain de viande</b>	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
<b>Veau, position de grille 2</b>			
<b>Rôti de longe, de côte, de croupe</b>			
	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
à point	30-40		170°F (77°C)
bien cuit			
<b>Porc, position de grille 2</b>			
<b>Rôti de longe (désossé)</b>	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
<b>Rôti d’épaule</b>	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
<b>Jambon, position de grille 2</b>			
<b>Frais (non cuit)</b>	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
<b>Entièrement cuit</b>	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
<b>Agneau, position de grille 2</b>			
<b>Gigot, rôti d’épaule</b>			
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)

ALIMENT/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en minutes/lb [454g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DE L’ALIMENT
<b>Poulet*, position de grille 2</b>			
<b>Entier</b>			
3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
<b>Dinde*, position de grille 1 ou 2</b>			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
<b>Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3</b>			
1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

\*Ne pas farcir la volaille lors du rôtiage par convection.

### Cuisson au grill par convection (sur certains modèles)

Durant la cuisson au grill par convection, les éléments du grill sont activés et désactivés par intermittence pour maintenir la température du four, et le ventilateur fait circuler constamment l’air chaud autour de l’aliment.

La température est pré-réglée à 450° (232°C) pour les modèles à commande électronique du four Style 1 et 500°F (260°C) pour les modèles à commande électronique du four Styles 2 et 3, mais elle peut être changée à une température différente. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s’éteint immédiatement. Il se remet en marche lorsqu’on referme la porte.

#### Cuisson au grill par convection :

Avant la cuisson par convection, voir la section “Cuisson au grill” pour des directives générales sur la cuisson au grill. Placer la grille.

Placer les aliments sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite en parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450° (232°C) (Style 1) ou 500°F (260°C) (Styles 2 et 3). La température de cuisson au grill par convection peut être réglée entre 300°F et 500°F (149°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).  
Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes.

**Style 1 :** L'afficheur indiquera "Lo" si la température est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température du four a atteint 170°F (77°C), l'afficheur indiquera la température réelle du four jusqu'à ce que le niveau réglé soit atteint.

**Styles 2 et 3 :** La température du four choisie apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce que le four soit éteint.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

## Repas complet par convection (sur certains modèles)

La caractéristique CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection) vous permet de cuire des aliments différents pendant la même durée de cuisson s'ils nécessitent des températures de cuisson similaires. Le programme Convect Full Meal (repas complet par convection) propose 10 programmes de cuisson pré-réglés. Une seule touche programme le four, la température du four et la durée de cuisson ou la température de sonde. Utiliser le tableau suivant comme guide.

- Tous les aliments doivent être à la température du réfrigérateur ou à la température ambiante avant d'être placés au four. Les réglages et durées de cuisson ne sont pas prévus pour des aliments surgelés.
- Toujours s'assurer de la cuisson des viandes et volailles avec un thermomètre à viande. La cuisson des autres aliments peut être vérifiée par la couleur et la texture.

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUISSON ou TEMP. DE LA SONDE	ALIMENTS ou REPAS
1 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	1 h	Pain de viande, pommes de terre au four, gâteau renversé aux ananas
2 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	1 h 30	Poitrine de dinde, farce, mets en sauce, croustade aux pêches
3 Rôtissage par convection	350°F (177°C)	40 min	Côtelettes de porc farcies, potiron, pudding de pain perdu
4 Cuisson au four par convection	375°F (191°C)	45 min	Poulet frit, pommes de terre dauphinoises, tarte aux cerises
5 Cuisson au four par convection	425°F (218°C)	20 min	Darnes de saumon cuites au four, pointes de légumes rôties, biscuits
6 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	140°F (60°C)	Boeuf, saignant
7 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	155°F (68°C)	Boeuf, à point ou porc

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUISSON ou TEMP. DE LA SONDE	ALIMENTS ou REPAS
8 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	165°F (74°C)	Boeuf, bien cuit
9 Rôtissage par convection	300°F (149°C)	135°F (56°C)	Bœuf braisé (3 lb [1,4 kg]) avec légumes
0 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Mets en sauce

### Utilisation :

Avant d'utiliser le programme Convect Full Meal (repas complet par convection), placer les aliments dans le four. Si la sonde de température est nécessaire, entrer la sonde dans l'aliment et connecter la sonde dans la fiche. Voir la section "Sonde thermométrique" pour une illustration.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau. Par exemple, les touches 1 à 0 ou CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
3. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'heure de début, l'heure d'arrêt, et la durée apparaissent sur l'afficheur du four.  
  
Lorsque le programme est terminé, des signaux de fin de programme se font entendre.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée pour effacer l'affichage.

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de demeurer sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat.

Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et de mise en marche fonctionnent; aucun signal sonore ne retentira et les afficheurs n'indiqueront aucun message ou changement de température. Les icônes de source de chaleur s'allumeront sur l'afficheur du four durant le mode Sabbat.

Lorsque la porte du four sera ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allumera pas ni ne s'éteindra et les éléments de chauffage ne s'allumeront pas ni ne s'éteindront immédiatement.

Si une panne d'électricité survient alors que le mode Sabbat est programmé, le four reviendra automatiquement au mode Sabbat mais ne sera plus en mode cuisson. L'indicateur "ON" (marche) sera alors éteint.

**Style 1 :** Appuyer sur OFF pour revenir au mode de fonctionnement normal du four (mode non-Sabbat, pas mode de cuisson).

**Styles 2 et 3 :** Appuyer sur OPTIONS puis sur la touche 0 pour revenir au mode de fonctionnement normal du four (mode non-Sabbat, pas mode de cuisson).

## Activation :

**IMPORTANT :** Avant que le mode Sabbat puisse être réglé normalement, le four doit d'abord être activé une seule et unique fois.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur OFF (arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour activer le four.

**Style 1 :** "SABBATH ENABLED" (mode Sabbat activé) apparaîtra sur l'afficheur.

**Styles 2 et 3 :** "SAb ON" (mode Sabbat activé) apparaîtra sur l'afficheur.

## Désactivation :

Le four peut être désactivé de la capacité à régler le mode Sabbat en répétant les étapes précédentes. Voir la section "Activation". Lorsqu'il est désactivé, le mode Sabbat ne peut être réglé normalement avant d'être réactivé.

## Pour un réglage normal, non minuté :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).  
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche). Le four commencera alors un programme de cuisson.
3. **Style 1 :** Appuyer sur OPTIONS, puis sur la touche numérique 7. "SABBATH ENABLED" apparaîtra sur l'afficheur.  
**Styles 2 et 3 :** Appuyer sur OPTIONS, puis sur la touche numérique 0. "SAb ON" (mode Sabbat activé) apparaîtra sur l'afficheur.

## Pour un réglage régulier, minuté :

# ⚠ AVERTISSEMENT

## Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).  
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur COOK DURATION (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée du mode Sabbat, jusqu'à 9 heures 59 minutes (pour les modèles avec commande électronique du four Style 1) et 11 heures 59 minutes (pour les modèles avec commande électronique du four Styles 2 et 3).

4. Appuyer sur START (mise en marche). Le four commencera alors un programme de cuisson minuté.

**Style 1 :** L'afficheur indiquera l'heure de début et de fin de la cuisson.

5. **Style 1 :** Appuyer sur OPTIONS, puis appuyer sur la touche numérique 7. "SABBATH ENABLED" apparaîtra sur l'afficheur.

**Styles 2 et 3 :** Appuyer sur OPTIONS, puis appuyer sur la touche numérique 0. Les témoins lumineux "TIMED" (cuisson minutée), "BAKE" (cuisson au four), "ON" (marche) et "SAb" s'illumineront.

6. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

**Style 1 :** La commande du four restera en mode Sabbat jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche OFF (arrêt).

**Styles 2 et 3 :** Les témoins lumineux "TIMED" (cuisson minutée), "BAKE" (cuisson au four), "ON" (marche) s'éteignent. La commande du four restera en mode Sabbat jusqu'à ce que l'on appuie à nouveau sur OPTIONS puis sur la touche 0.

## Changement de température

La température du four peut être modifiée lorsque le(s) four(s) est/sont au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l'affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s'allumeront ou ne s'éteindront pas pendant un certain temps, entre 16 et 24 secondes. Le changement de température du four peut prendre jusqu'à une demi-heure.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent diverses températures. Se servir du tableau suivant comme guide.

TOUCHE NUMÉRIQUE	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (120°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

## Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique indiquée dans le tableau.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

## Levée du pain (sur certains modèles)

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en faisant agir la levure. Suivre les instructions de la recette.

### Pour faire lever le pain :

Avant la première levée, placer la pâte dans un moule légèrement graissé et recouvrir de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position 2, puis placer la lèchefrite en position 1. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour un schéma. Verser deux tasses (500 mL) d'eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée de pain).

**Style 1 :** L'afficheur indiquera 100°F (38°C).

**Styles 2 et 3 :** L'afficheur indiquera "brd."

2. Appuyer sur START (mise en marche).

Laisser la pâte monter jusqu'à doubler de volume, en vérifiant après 20-25 minutes. La durée de levée dépend du type et de la quantité de pâte.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la levée du pain est terminée.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans des moules et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite de vaporisant à cuisson. Suivre les mêmes étapes que précédemment concernant la position de la grille, la lèchefrite, l'eau et les opérations. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

## Cuisson minutée

### 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.**

La cuisson minutée permet au four d'être réglé pour s'allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant une durée établie, et/ou s'arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu'ils peuvent ne pas bien cuire.

### Réglage de la durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

2. Appuyer sur COOK DURATION (durée de la cuisson).

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

Sur certains modèles, l'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt et le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtront sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

### Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt (mise en marche différée) :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure. Voir la section "Affichage horloge/minuterie".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

2. Appuyer sur COOK DURATION (durée de la cuisson).

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt de la cuisson.

6. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

"DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaît sur l'afficheur du four.

Sur certains modèles, la température réglée et le compte à rebours de la durée en minutes apparaissent sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

# ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## 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.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four" ou "Événements du four", selon votre modèle.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

#### Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 ½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

#### Préparation de la table de cuisson et du tiroir de remisage :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de remisage.

#### Fonctionnement du programme

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des bruits d'éclatements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage d'une durée de 2 heures 30 minutes. Cependant, cette durée peut être modifiée en choisissant l'un des niveaux de nettoyage. Les modèles avec commande électronique de four Style 1 possèdent 5 niveaux de nettoyage et les modèles avec commande électronique de four styles 2 et 3 ont 2 niveaux de nettoyage. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures 30 minutes pour des saletés légères et de 3 heures 30 minutes jusqu'à 4 heures 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

#### Style 1

NIVEAU DE NETTOYAGE	DURÉE TOTALE DE NETTOYAGE (comprend une période de refroidissement de 30 minutes)
1 (Rapide)	2 heures 30 minutes
2	3 heures
3 (Normal)	3 heures 30 minutes
4	4 heures
5 (Maximum)	4 heures 30 minutes

#### Styles 2 et 3

NIVEAU DE NETTOYAGE	DURÉE TOTALE DE NETTOYAGE (comprend une période de refroidissement de 30 minutes)
LO	2 heures 30 minutes
HI	4 heures 30 minutes

Lorsque le four est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi. Ne pas utiliser un chiffon humide sur le hublot de la porte du four avant que le four soit complètement refroidi sinon le verre risque de se briser.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles canadiens, les éléments de surface à l'arrière ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

## Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage). Pour programmer une durée de nettoyage autre que 2 heures 30 minutes, appuyer sur SELF CLEAN jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte. La durée de nettoyage peut être programmée entre 2 heures 30 minutes et 4 heures 30 minutes.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La porte se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée), et l'heure de mise en marche et d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four. Sur certains modèles, le temps de nettoyage apparaîtra sur l'affichage.

La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ne soit refroidi.

Lorsque le programme est terminé et que le four se refroidit, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée) s'effacera.

3. Appuyer sur OFF ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

## Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Affichage horloge/minuterie". S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage). Pour programmer une durée de nettoyage autre que 2 heures 30 minutes, appuyer sur SELF CLEAN jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte. La durée de nettoyage peut être programmée entre 2 heures 30 minutes et 4 heures 30 minutes.

2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est calculée automatiquement. Les modèles avec la commande électronique de four Style 1 afficheront l'heure de mise en marche. Au moment de la mise en marche, la porte se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée) et "DELAY" (différé) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur (sur certains modèles). La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ne soit refroidi.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

Lorsque le programme est terminé et que le four se refroidit, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée) s'effacera.

5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage du four.

## Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur OFF (arrêt). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

Si la température du four est trop élevée après l'autonettoyage, "LOCKED" (verrouillé) apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.

---

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants. Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés en premier à moins d'indication contraire.

---

### SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que tout l'appareil est refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait en effacer les chiffres.

---

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'usage unique ou limité.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (échantillon inclus) : voir la section "Assistance ou service" pour passer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure

---

### VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'eau de Javel, de produit de décapage de la rouille ou d'ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la Crème à polir pour table de cuisson (échantillon inclus) pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Cette crème peut être commandée comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour passer une commande.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour passer une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors de la portée des enfants.**

#### Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre : nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

#### Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson : nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide : nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

#### **Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration**

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif : frotter le produit dans la souillure avec un essuie-tout humide ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

#### **Souillure cuite**

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir : frotter la crème dans la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

#### **Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre**

- Crème à polir pour table de cuisson : nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout humide ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

#### **Petites éraflures et abrasions**

- Crème à polir pour table de cuisson : frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas la cuisson et, après plusieurs nettoyages elles deviendront moins apparentes.

---

### **BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON**

---

Ne pas utiliser de la laine d'acier, des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyeur à four.

Ne pas immerger les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

- Savon et eau : tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

---

### **EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR**

---

- Nettoyeur à vitres et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

---

### **TABLEAU DE COMMANDE**

---

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

- Nettoyeur à vitres et linge doux ou éponge : appliquer le nettoyeur à vitres sur un chiffon doux ou une éponge et non pas directement sur le tableau de commande.

---

### **ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)**

---

Ne pas nettoyer ni immerger dans l'eau. Les saletés brûleront lorsque les éléments sont chauffés. Pour plus de renseignements, voir "Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs".

- Chiffon humide :

S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

---

### **CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)**

---

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau :

Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon en laine d'acier inoxydable.

- Nettoyeur à four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.
- Produit de nettoyage légèrement abrasif :  
Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

#### **Émail vitrifié seulement, pas le chrome**

- Lave-vaisselle

---

### **SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)**

---

Ne pas enlever la table de cuisson pour éviter de l'endommager. Pour plus de renseignements, voir la section "Table de cuisson rabattable".

- Tampon en laine d'acier

---

### **CAVITÉ DU FOUR**

---

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres.

- Programme d'autonettoyage : voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

---

### **GRILLES DE RÔTISSAGE ET DU FOUR**

---

- Programme d'autonettoyage : voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Sortir les grilles sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

---

### **LÈCHEFRITE ET GRILLE**

---

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage (sur certains modèles).

- Produit nettoyant légèrement abrasif : frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque à 1 gallon (3,75 L) d'eau : laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyeur à four : suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

#### **Émail vitrifié seulement, pas le chrome**

- Lave-vaisselle

---

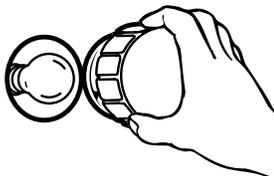
## Lampe(s) du four

La ou les lampe(s) fonctionne(nt) avec une ampoule d'appareil ménager de 40 watts. La ou les lampe(s) s'allume(nt) lorsque la porte est ouverte et ne fonctionne(nt) pas durant le programme d'autonettoyage. Quand la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la ou les lampe(s).

### Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et refroidi.

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four pour l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
  4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en tournant dans le sens horaire.
  5. Rebrancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.
- 

## Tiroir de rangement

Le tiroir de rangement peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

### Pour enlever :

1. Tirer le tiroir tout droit jusqu'à la première butée.
2. Soulever l'arrière du tiroir et tirer.

### Pour réinstaller :

1. Placer les extrémités des rails du tiroir dans les guides de la cavité.
  2. Fermer le tiroir en le glissant.
- 

## Prises pour appareils ménagers (sur certains modèles)

Les prises de 120v pour appareils ménagers sur la console de commande peuvent être utilisées pour des appareils ménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

Les prises fonctionnent indépendamment et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.

**REMARQUE :** Ne pas placer des appareils ménagers sur la table de cuisson. L'appareil ménager risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

### Disjoncteurs des prises pour appareils ménagers :

Les disjoncteurs des prises pour appareils ménagers sur la cuisinière se trouvent sur le dessus de la console de commande. Leur intensité nominale est de 15 ampères.

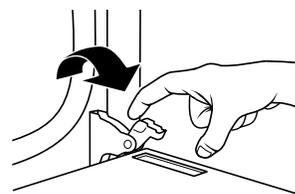
---

## Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

### Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



### Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.  
Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédés d'enlèvement et d'installation.

---

# DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

---

## Rien ne fonctionne

---

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**  
Brancher sur une prise reliée à la terre.
  - **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?**  
Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- 

## La table de cuisson ne fonctionne pas

---

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**  
Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
  - **Le commutateur SIMMER (mijotage) est-il en marche?**  
Réglage le commutateur SIMMER (mijotage) à OFF (arrêt) pour que l'élément fonctionne normalement.
  - **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?** Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleurs".
- 

## Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

---

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, que l'élément ou que le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,25 cm) hors de la surface de cuisson.
- 

## Le témoin de surface chaude reste allumé

---

- **Est-ce que le témoin de surface chaude reste allumé après que le ou les boutons de commande a (ont) été tourné(s) à "off"?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- 

## Les résultats obtenus avec la table de cuisson ne sont pas tels que prévus

---

- **Un ustensile de cuisson approprié a-t-il été employé?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
  - **Le bouton de commande est-il réglé au degré approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
  - **L'appareil est-il d'aplomb?** Nivelage l'appareil. Voir les instructions d'installation.
  - **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?** Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleurs".
- 

## Le four ne fonctionne pas

---

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section "Commande électronique du four".
  - **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
  - **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
  - **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?** Voir la section "Mode Sabbat".
- 

## La température du four est trop élevée ou trop basse

---

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Calibrage de la température du four" dans la section "Options - Style 1" ou "Options - Styles 2 et 3", selon le modèle.
- 

## L'affichage indique des messages

---

- **L'affichage indique-t-il "SET CLOCK" (régler l'horloge)?**  
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Afficheurs du four". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Affichage horloge/minuterie".
  - **L'affichage indique-t-il une lettre suivie par un chiffre?**  
Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage. Si le message réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".
  - **Sur certains modèles, l'affichage indique-t-il "CF"?** Le four est réglé à la fonction "Repas complet par convection". Voir la section "Repas complet par convection".
- 

## Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

---

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer complètement la porte du four.
  - **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
  - **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
  - **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
-

---

## Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

---

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section "Calibrage de la température du four" dans la section "Options - Style 1" ou "Options - Styles 2 et 3", selon le modèle.
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir les sections "Bake" (cuisson au four), "Broil" (cuisson au grill), "Easy Convection Conversion" (conversion Easy Convection), "Convection Bake" (cuisson au four par convection), "Convection Roast" (rôtissage par convection), "Convection Broil" (cuisson au grill par convection) ou "Auto Convection Baking" (cuisson automatique par convection).
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-t-elle été utilisée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les aliments cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou baisser la température de cuisson.

---

## ASSISTANCE OU SERVICE

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

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, contactez-nous ou appelez le centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777**.

### Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Ventes d'accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

---

## GARANTIE DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE KITCHENAID®

---

### GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid.

---

## GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Éléments électriques
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs
- Toute fissuration du joint d'étanchéité en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine
- Toute fissuration de la table de cuisson en vitrocéramique due à un choc thermique
- Éléments de l'unité de surface

---

### KITCHENAID NE PRENDRA PAS EN CHARGE

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Ces pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
5. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
6. Le ramassage et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de voyage ou de transport pour le service d'un produit dans les régions éloignées.
9. La dépose et la réinstallation de votre appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.

---

### CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/05

---

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone \_\_\_\_\_

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

**W10017770**

© 2005. All rights reserved.  
Tous droits réservés.

® Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada  
® Marque déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A.,  
Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada

12/05  
Printed in U.S.A.  
Imprimé aux E.-U.