

JENN-AIR® DUAL FUEL DOUBLE OVEN RANGE CUISINIÈRE À DEUX FOURS À BI-COMBUSTIBLE JENN-AIR®

Installation Instructions and Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call:

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) or visit our website at www.jennair.com.

In Canada, call: **1-800-807-6777**, or visit our website at www.jennair.ca.

Instructions d'installation et Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à www.jennair.ca.



TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	3
The Anti-Tip Bracket	4
COOKTOP USE	6
Cooktop Controls	6
Power Failure	6
Sealed Surface Burners	7
Home Canning	7
Cookware	7
ELECTRONIC OVEN CONTROLS	8
Display	8
Cancel	8
Clock	8
Range Lights	9
Tones	9
Fahrenheit and Celsius	9
Timer	9
Control Panel and Oven Door Lock	9
12-Hour Shut-Off	9
Oven Temperature Control	9
OVEN USE	10
Aluminum Foil	10
Positioning Racks and Bakeware	10
RollerGlide™ Rack	11
Bakeware	12
Meat Thermometer	12
Oven Vent	12
Baking	12
Broiling	13
Toasting - Upper Oven Only	14
Proofing - Lower Oven Only	14
Convection Cooking	14
Keep Warm™ Feature	15
Cook & Hold	16
Automatic Shut-Off/Sabbath Mode	16
Favorite	17
RANGE CARE	17
Self-Cleaning Cycle	17
General Cleaning	19
Oven Lights	20
Oven Door	20
TROUBLESHOOTING	20
ASSISTANCE OR SERVICE	22
In the U.S.A.	22
In Canada	22
Accessories	22
WARRANTY	22

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	24
La bride antibasculement	25
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	28
Commandes de la table de cuisson	28
Panne de courant	29
Brûleurs de surface scellés	29
Préparation de conserves à la maison	30
Ustensiles de cuisson	30
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR	31
Afficheur	31
Cancel (annulation)	31
Horloge	31
Lampes de la cuisinière	31
Signaux sonores	31
Fahrenheit et Celsius	32
Minuterie	32
Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four	32
Arrêt au bout de 12 heures	32
Commande de la température du four	32
UTILISATION DU FOUR	33
Papier d'aluminium	33
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson	33
Grille RollerGlide™ (coulissante)	34
Ustensiles de cuisson	35
Thermomètre à viande	35
Évent du four	35
Cuisson au four	35
Cuisson au gril	36
Toastage - Four supérieur uniquement (sur certains modèles)	37
Levage de la pâte - Four inférieur uniquement	38
Cuisson par convection	38
Caractéristique Keep Warm™ (garder au chaud)	39
Cuisson et maintien au chaud	40
Arrêt automatique/Mode Sabbat	40
Programme préféré	41
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	41
Programme d'autonettoyage	41
Nettoyage général	43
Lampes du four	44
Porte du four	44
DÉPANNAGE	45
ASSISTANCE OU SERVICE	46
Accessoires	46
GARANTIE	47

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.

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

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

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

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 the anti-tip bracket fastened down properly.

WARNING

Tip Over Hazard

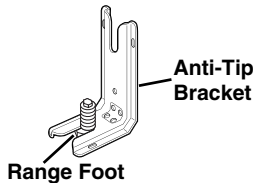
A child or adult can tip the range and be killed.

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.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

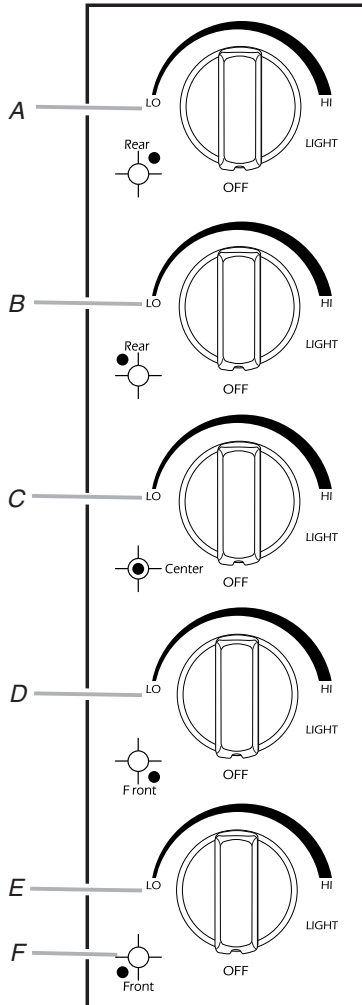
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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 OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
 - **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
 - **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
 - **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.
 - 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.
 - Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
 - 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.
 - 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.
 - Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
 - Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
 - Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
 - Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.
- 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. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.
- For units with ventilating hood –**
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flambéing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE



- A. Right rear control knob
- B. Left rear control knob
- C. Center control knob
- D. Right front control knob
- E. Left front control knob
- F. Surface burner locator

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LIGHT.

The large burners (16,000, 14,000 and 12,500 Btu/h [British Thermal Units]) provide the highest heat setting, and are ideal for cooking large quantities of food or liquid, using large pots and pans. The small burners (9,200 and 5,000 Btu/h) allow more accurate simmer control at the lowest setting, and are ideal for cooking smaller quantities of food, using smaller pots and pans. Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner while using empty cookware or without any cookware on the grate.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LIGHT. All four surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LIGHT will produce a flame.
2. Turn knob anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> ■ Light the burner.
HI	<ul style="list-style-type: none"> ■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
Medium between HI and LO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep food warm. ■ Simmer.

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

Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

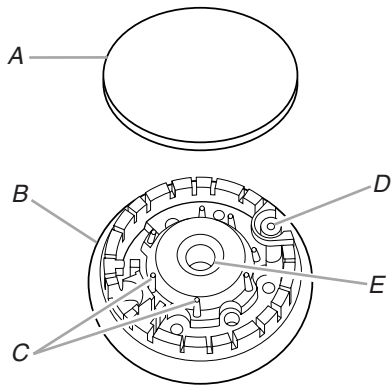
IMPORTANT: Your range is factory-set for use with Natural gas. If you wish to use LP gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new range. See the "Gas Conversions" section of the Installation Instructions for details on making this conversion.

Power Failure

Surface Burners

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to ignite. After burner lights, turn knob to desired setting.

Sealed Surface Burners

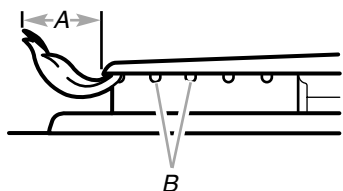


- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter
- E. Gas tube opening

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

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

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



- A. 1-1½" (25-38 mm)
- B. Burner ports

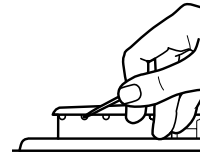
Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

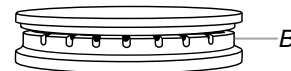
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to “General Cleaning” section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.

3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



- A. Incorrect
- B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Home Canning

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

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

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

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

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. 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.

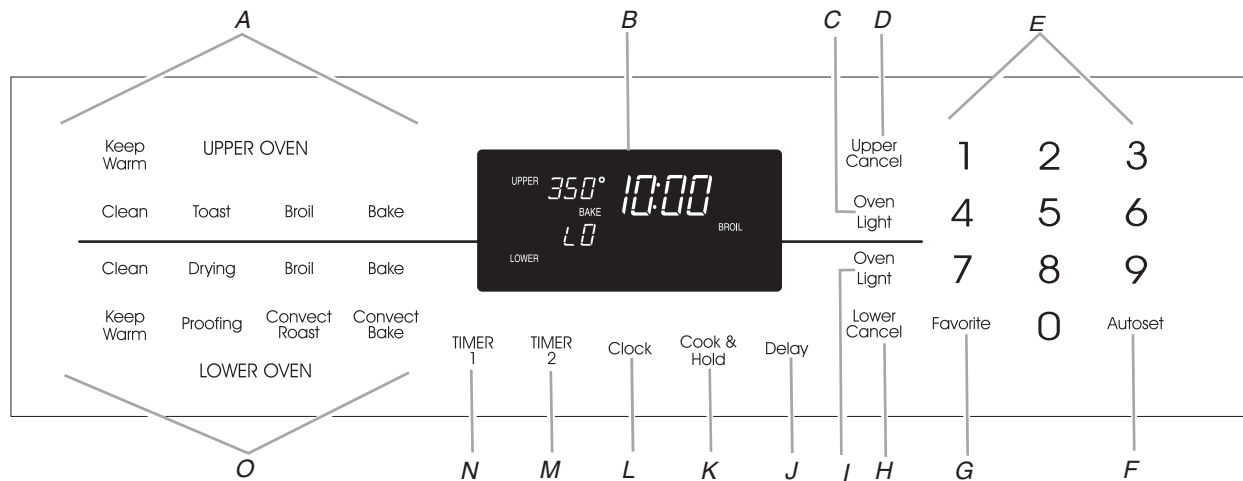
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Copper	<ul style="list-style-type: none"> Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROLS



- A. Upper oven settings
- B. Oven display
- C. Upper oven light
- D. Upper cancel
- E. Number pads

- F. Autoset
- G. Favorite setting
- H. Lower cancel
- I. Lower oven light
- J. Delay

- K. Cook & Hold
- L. Clock
- M. Timer 2
- N. Timer 1
- O. Lower oven settings

Display

When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. See "Clock" section to set time of day. If a flashing time appears at any other time, a power failure has occurred. Press CANCEL and reset the clock if needed. When the oven is not in use, the display shows the time of day.

Cancel

The Cancel pad stops any function except the Clock, Timer, Control Lock.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:

- Press and hold the upper oven CANCEL pad and FAVORITE pad for 3 seconds. "12 Hr" will flash in the display.
- Press AUTOSSET to select "24 Hr"; press again to select "12 Hr."
- Set the time of day by following the "To Set" instructions.

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off.

- Press CLOCK. The time of day and colon flash in the display.
- Press the number pads to set the time of day.

3. Press CLOCK again or wait 4 seconds. The colon will remain on.

To recall the time of day when another time function is showing, press CLOCK.

To Cancel:

Press and hold upper oven CANCEL and CLOCK for 3 seconds. The time of day will disappear from the display.

When the clock display is canceled, press CLOCK to briefly display the time of day.

To Restore:

Press and hold upper oven CANCEL and CLOCK for 3 seconds. The time of day will reappear in the display.

Range Lights

Oven Light

While the oven door is closed, press UPPER or LOWER OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Clean cycle.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- Oven has reached preheat temperature (long tone)
- Function has been entered

Two tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Adjusting Sound Level

The oven is factory set for medium (MEd) but can be changed to low (LO) or high (HI).

1. Press and hold DELAY and upper oven CANCEL for 3 seconds. A beep will sound. "BEEP" and the current sound level will be displayed.
2. Press AUTOSET to increase or decrease the sound level. Wait 4 seconds for the new setting to be accepted.

If AUTOSET is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press and hold the upper oven BAKE and CANCEL pads for 3 seconds. A beep will sound and the current setting (°F or °C) will appear in the display.
2. Press AUTOSET to change the setting. Wait 4 seconds for the new setting to be accepted.

If AUTOSET is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

Timer

Each Timer can be set in hours or minutes up to 99 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER 1 or TIMER 2.
"00:00" and "TIMER 1" or "TIMER 2" will flash in the display.
2. Press the number pads to select the desired time.
The colon and "TIMER 1" or "TIMER 2" will continue to flash. If both timers are active, "TIMER 1" and "TIMER 2" will be displayed.
3. Press TIMER 1 or TIMER 2 again or wait 4 seconds. The colon stops flashing and the time begins counting down.
The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
At the end of the set time, one long beep will sound and "End" will be displayed.
4. Press TIMER to clear the display.

To Cancel:

Press and hold Timer pad for 3 seconds or press the Timer pad and "0" using the number pads.

Control Panel and Oven Door Lock

The oven door and controls can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The oven doors and controls cannot be locked if the oven is in use, or the oven temperature is 400°F (205°C) or above.

The current time of day will remain in the display when the controls and oven doors are locked.

To Lock Control Panel and Both Oven Doors:

1. Press and release CANCEL.
2. Press and hold upper oven CANCEL and COOK & HOLD for 3 seconds. "OFF" appears in the display and "LOCK" flashes while the controls and oven doors are locking.
Both oven doors lock. "LOCK" remains lit in the display.

To Unlock Control Panel and Both Oven Doors:

1. Press and hold upper oven CANCEL and COOK & HOLD for 3 seconds. "OFF" disappears from the display and "LOCK" flashes while the controls and oven doors are unlocking.

12-Hour Shut-Off

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

To cancel the 12-hour shut-off function and enable Sabbath Mode, see the "Sabbath Mode" section.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause burner cycling to 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.

Temperature adjustment applies to Bake, Convection Bake and Convection Roast in the lower oven only.

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

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press the appropriate BAKE pad.
2. Enter 550 using the number pads.
3. Press and hold BAKE for several seconds or until 00° appears in the display.

If the oven temperature was previously adjusted, that change will appear in the display. For example, if the oven temperature was previously reduced by 15°F, the display will show “-15°.”

4. Press AUTOSET to increase or decrease the temperature in 5° (3°C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (21°C) and -35°F (-21°C).
5. The time of day will automatically appear in the display.

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.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- 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.

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

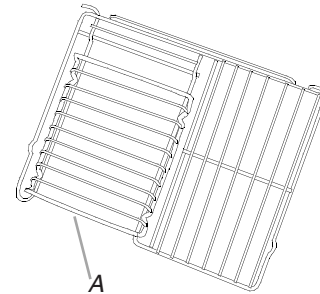
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- The upper oven is equipped with 1 rack.
- The lower oven may be equipped with a RollerGlide™, a half rack and/or regular flat racks.

RollerGlide™ Rack

- For best cooking results, when baking on 1 rack, use the RollerGlide™ rack.
- When baking on 2 racks, use the RollerGlide™ rack in the bottom rack position, and a flat rack in the upper rack position.
- When roasting large cuts of meat and poultry, use the RollerGlide™ rack for ease of movement.

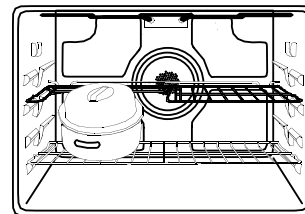
Half Rack

The half rack with removable insert is a space maximizer. When the 2 are attached, they make a full rack.



A. Removable insert

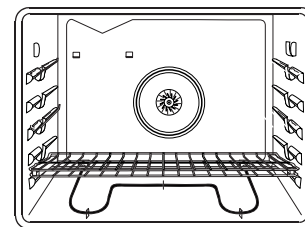
The insert can also be removed to provide room for large items such as a turkey and casseroles.



To Remove Oven Racks:

Flat Racks: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.

RollerGlide™ Rack: See “RollerGlide™ Rack” section.

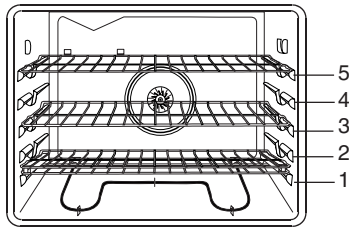


To Replace Oven Racks:

Flat Racks: Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

RollerGlide™ Rack: See “RollerGlide™ Rack” section.

Rack Positions



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3
2-rack baking and broiling	4
Toasting bread or broiling very thin foods and 2-rack baking.	5

Convection Cooking (on some models)

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

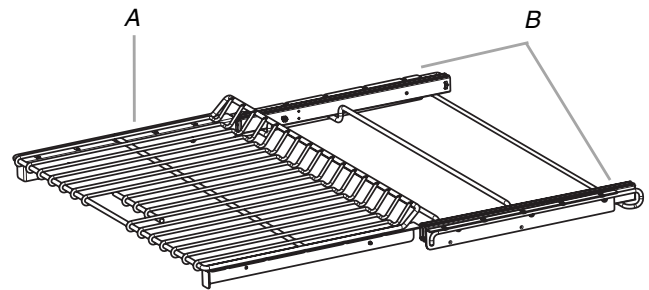
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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.

RollerGlide™ Rack

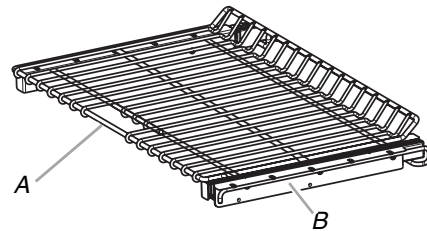
The RollerGlide™ rack allows easy access to position and remove food in the oven. It can be used in rack positions 1 through 4. Do not put the RollerGlide™ rack in position 5 because it will not fit.

Open Position



A. RollerGlide™ rack
B. Sliding shelf

Closed and Engaged Position

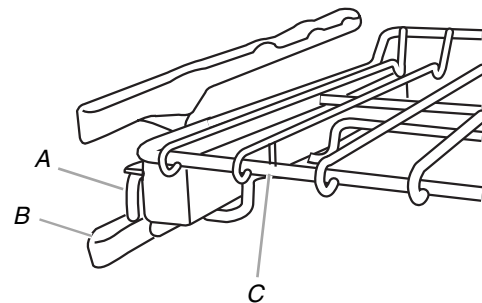


A. RollerGlide™ rack
B. Sliding shelf

To Remove RollerGlide™ Rack:

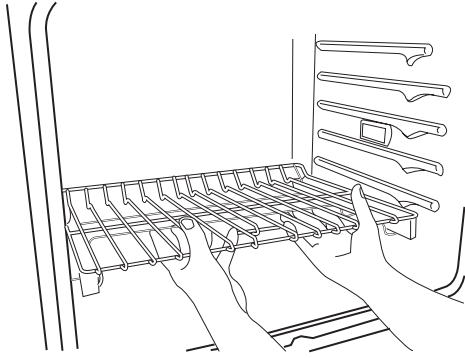
1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push both to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guide located on the sides of the oven.

The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



A. Sliding shelf
B. Rack guide
C. RollerGlide™ rack

- Using 2 hands, lift up the back of the rack and the sliding shelf so that the back and front are level on the rack guide.



- Pull the rack and the sliding shelf out.

To Replace RollerGlide™ Rack

- Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
- Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the sliding shelf drops.
- Pull the rack and the sliding shelf slightly forward until the front edge drops and the sliding shelf is on the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the RollerGlide™ rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

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

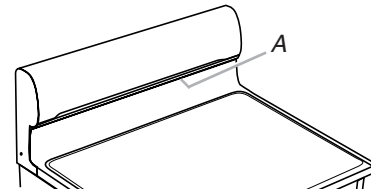
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> May need to reduce baking temperatures slightly.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. 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 and 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.

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. 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.

Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- If the lower oven is not in use, the upper oven will preheat more quickly.
- Allow at least ½" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- When baking frozen, self-rise pizza in the upper oven, place the pizza on a cookie sheet to avoid overbrowning.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 400°F (205°C). To use baking/pizza stones at temperatures above 400°F (205°C) in the upper oven, put stone in after the preheat beep.
- The back part of the lower oven bake element will not glow red during baking. This is normal.

To Bake or Roast:

1. Press the BAKE keypad for desired oven.
"BAKE" and "000" will flash in the display.
2. Select the oven temperature.
Press AUTOSSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
3. Press BAKE again or wait 4 seconds.
"BAKE" will stop flashing and light in the display. PREHEAT will light in the display.
100°F (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.

Allow 4 to 10 minutes for the upper oven to preheat and 7 to 12 minutes for the lower oven to preheat.

When the set oven temperature is reached, one long beep will sound and "PREHEAT" will disappear from the display.

To recall the set temperature during preheat, press BAKE.

To change the oven temperature during preheat, press the Bake pad twice, then press the Autoset pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.

4. Place food in the oven.
To change the oven temperature during cooking, press Bake, then press the Autoset or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
5. Press CANCEL or STOP when finished.
6. Remove food from the oven.

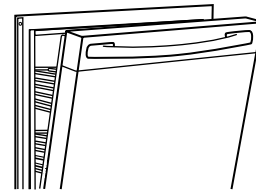
Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. 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.

- For best results, use a broiler pan and grid (provided on some models). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number 12500100.
- 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.
- Select HI broil for most broiling. Select LO broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry to avoid overbrowning.
- 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.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. 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 (about 4" [10.0 cm]) to ensure proper broiling temperature.



To Broil:

1. Open door to broil stop position.
2. Press upper or lower oven BROIL. "BROIL," "UPPER" or "LOWER" and "SET" will appear in the display.
3. Press AUTOSSET once for HI broil or twice for LO broil. "HI" or "LO" will be displayed.
After 4 seconds the oven will start. "BROIL" and "HI" or "LO" will remain in the display.
4. Press CANCEL or STOP when finished.

BROILING CHART

Broil times are based on a 4 minute preheat. For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Turn meat halfway through cooking time. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	UPPER OVEN RACK POSITION	LOWER OVEN RACK POSITION	SETTING	UPPER OVEN COOK TIME (minutes)	LOWER OVEN COOK TIME (minutes)
Steak 1" (2.5 cm) thick medium	1	4	HI	8-11	15-19
Ground meat patties 4 oz (0.12 g), ¾" (2.0 cm) thick up to 12, well-done up to 6, well done	1	4	HI	15-20	15-19
Pork chops 1" (2.5 cm) thick, well-done	1	4	HI	18-24	22-27

Chicken

bone-in, skin-on breast pieces
well-done

1

3 or 4

LO

25-36

28-39

Fish*

Filets, flaky

1

4

LO

8-12

8-13

Steaks, 1" (2.5 cm) thick, flaky

1

4

LO

10-14

10-16

*When broiling fish, spray broil pan with cooking oil. Do not turn fish filets.

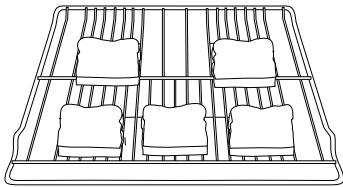
Toasting - Upper Oven Only

(on some models)

For toasting bread and products that are toasted in a toaster or toaster oven.

- Lower oven cannot be operated while upper oven is toasting. If the lower oven is operating when the Toast pad is pressed, a beep will sound.
- Toasting is based on time not temperature.
- For more even browning results, preheat the oven 3 to 4 minutes.
- Toasting times will be shorter when the oven is hot or when repeated toasting functions are done.

For optimal results when toasting 4 to 5 pieces of bread or other similar items. See following illustration.



1. Press TOAST.
2. Press AUTOSSET to set 4 minutes of toasting time. Each additional press will increase the toasting time by 10 seconds.
3. "TOAST" and "UPPER" will be displayed. The toasting time will begin to count down.
OR
Press the appropriate number pads to set the toasting time in minutes and seconds between 10 seconds and 6 minutes.
Example: To set toasting time for 2 minutes, press 2, 0, 0.
Browning time may vary, watch toasting closely to avoid over-browning.
4. Close oven door during toasting.
5. At the end of the set toasting time, the oven will beep 4 times.

Toasting Chart

FOOD	TOAST TIME* (minutes) COLD START
Sliced white bread	3½-4½
Waffles (frozen)	4-4½
Toaster pastry (unfrozen)	3½-4
Toaster pastry (frozen)	4½-4¾
Pocket sandwich (frozen)	4-5
Tortillas (flour)	2½-3
Bagels	4½-5
English muffins	3½-4
Cheese sandwich	3½-4½

*Toasting times are approximate and should be used as a guide only.

Proofing - Lower Oven Only

(on some models)

The Proofing feature can be used to raise yeast-based bread products prior to baking. There are 2 proofing methods available - Rapid and Standard.

Standard proofing in the oven protects dough from room temperature changes or drafts that commonly affect proofing done on the countertop.

Rapid proofing provides faster proofing results than countertop or standard proofing, without harming the yeast.

- For any dough that requires 1 rise, either Standard or Rapid Proofing can be used.
- For dough requiring 2 rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Rapid Proofing can be used for the second one.

To Proof:

1. Press PROOFING once for standard and twice for rapid proofing.
2. When proofing is complete, remove the dough from the oven and press CANCEL or STOP.

Convection Cooking

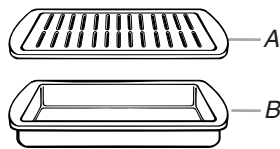
(on some models)

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation continuously and more consistently throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

During the Convection function, the ring element operates, along with the fan, to provide an indirect source of heat in the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the element(s) and fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will come back on.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door 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 a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/ cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.

- For optimal cooking results, do not cover food.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Preheating

During the CONVECT preheating cycle, the fan, and the bake and broil elements heat the oven cavity. When preheating is finished, the ring element cycles to maintain the oven temperature while the fan continues to constantly circulate the heated air.

Convection Baking (lower oven only)

Use Convection for single or multiple rack baking. When convection baking, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C) (even though normal baking temperature is displayed).

To Set Convection Bake:

1. Press CONVECT BAKE.
“LOWER,” “BAKE,” and the Fan icon will flash. “000” will flash in the display.
2. Select the oven temperature.
Press AUTOSSET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
3. Press CONVECT BAKE again or wait 4 seconds.
“LOWER” and “BAKE” will stop flashing. “PREHEAT” and “LOWER” will appear in the display.
“100°” (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
The Fan icon will start to rotate.
Allow the oven to preheat for 7 to 12 minutes.
When the set oven temperature is reached, one long beep will sound. “PREHEAT” will disappear from the display and the set temperature will display.
To recall the set temperature during preheat, press CONVECT BAKE.
4. Place food in the oven.
5. Press Lower Oven CANCEL or LOWER STOP when finished.
6. Remove food from the oven.

Convection Roasting (lower oven only)

When convection roasting, enter your normal roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time. The convection fan will come on immediately after the oven has turned on.

NOTE: When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.

To Set Convection Roast:

1. Press CONVECT ROAST.
“LOWER,” “ROAST,” and the Fan icon will flash. “000” will flash in the display.
2. Enter the roasting time using the number pads. Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
If preheating is required, add 15 minutes to the programmed cooking time.
3. Press CONVECT ROAST again or wait 4 seconds.
“LOWER,” “ROAST,” and the fan icon will flash in the display. “000” will flash in the display.
4. Select the oven temperature.
Press AUTOSSET for 325°F (165°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).
The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).
5. Press CONVECT ROAST again or wait 4 seconds.
6. “ROAST” will stop flashing and light in the display.
100°F (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
The Fan icon will start to rotate.
7. Place food in the oven.
Time will start counting down once oven starts heating up. To recall the set temperature during preheat, press the Convection Roast pad.
8. When 75% of the set cooking time has elapsed, the oven will signal you to check the cooking progress. Cook longer if needed.
Press any pad to recall the cook time remaining.
9. Press Lower Oven CANCEL or LOWER STOP when finished.
10. Remove food from the oven.

Keep Warm™ Feature

⚠ 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.

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

The Keep Warm™ feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature. It can also be used at the end of a timed cook.

Follow manufacturer’s recommendations when warming empty serving bowls and plates.

To Use:

1. Press appropriate KEEP WARM™ pad.
“WARM,” “000,” and either UPPER or LOWER flashes in the display.

2. Press AUTASET or number pads to select a temperature.
"170°" will light when Autoset is first pressed. Each press of the Autoset pad will increase the temperature by 5°.
The Keep Warm temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).

"WARM" and the temperature will be displayed while Keep Warm™ setting is active.

To Cancel Keep Warm™ Feature:

Press CANCEL or STOP. Remove food from oven.

Cook & Hold

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.

Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Cook & Hold allows the oven to be set to start cooking after a length of time you set, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

To Set Cook & Hold:

1. Press COOK & HOLD once for the upper oven and twice for the lower oven. "HOLD," "00:00," and either "UPPER" or "LOWER" will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to select an amount of time to cook. The time selected will show in the display while "HOLD" continues to flash. Time can be set from 10 minutes to 11 hours and 59 minutes.
3. While "HOLD" is still flashing press BAKE (upper or lower ovens), CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (lower oven only).
4. Press AUTASET for 350°F (175°C) or the appropriate number pads to select the oven temperature. The selected function, "000," and either "UPPER" or "LOWER" will flash.

The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).

5. Press the selected function pad again or wait 4 seconds. The selected function will remain lit in the display and the cooking time will be displayed.

"PREHEAT" will appear in the display. The actual oven temperature will display during preheat. The set temperature will display when preheating is completed.

When the cooking time has elapsed:

Four beeps will sound, "WARM" and "HOLD" will light and "170°" ("75°" Celsius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

The oven turns off automatically. Press CANCEL or STOP when removing food from the oven prior to 1 hour.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press CANCEL or STOP. Remove food from oven.

To Set a Delayed Cook & Hold cycle:

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

1. Press DELAY once for the upper oven and twice for the lower oven. "DELAY," "00:00," and "UPPER" or "LOWER" will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the length of time you want to delay the cooking time.
3. While "DELAY" is still flashing, press COOK & HOLD. "HOLD," "DELAY," "00:00," and "UPPER" or "LOWER" will flash in the display.
4. Press the appropriate number pads to set the baking time. Time can be set between 10 minutes and 11 hours and 59 minutes.
5. Press BAKE (upper and lower ovens), CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (lower oven only).
6. Set the oven temperature desired by pressing AUTASET or appropriate number pads.
"350°" ("175°" Celsius) will light when Autoset is pressed. After 4 seconds, the entered delay time will appear in the display.

The selected function and "DELAY" remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

When the Delay time has expired:

"DELAY" will turn off. The selected function and the baking time will be displayed. Baking will begin.

When the cooking time has elapsed:

Four beeps will sound, the selected function will turn off and "HOLD," "WARM," and "170°" ("75°" Celsius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

The oven turns off automatically. Press CANCEL or STOP and remove food from the oven.

To cancel:

Press the appropriate CANCEL or STOP pad. All timed and untimed cooking functions will be canceled. The time of day will reappear in the display.

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven is turned on. This feature can be turned off to enable Sabbath Mode.

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, "BAKE" will go out at the end of the baking cycle or when Cancel or Stop is pressed. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The self-clean cycle and automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.

- Pressing Cancel or Stop will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours (Sabbath Mode):

1. Press and hold CLOCK for 3 seconds.
“Sab bATH” will be displayed and flash for 5 seconds.
“Sab bATH” will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
BAKE is the only function that operates during the Sabbath Mode. All function keys (except Cancel, Stop and Clock) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel the Sabbath Mode:

Press and hold CLOCK for 3 seconds. “Sab bATH” will flash for 5 seconds. The time of day will return to the display.

OR

After 72 hours, the Sabbath Mode will end. “Sab bATH” will flash for 5 seconds. The time of day will return to the display.

Favorite

! 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.

The Favorite feature allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold Bake, Cook & Hold Convection Bake or Cook & Hold Convection Roast (lower oven only) function.

To set a Favorite cycle, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

To Set a Favorite Cycle:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the “Cook & Hold” section.
2. Press and hold FAVORITE for 3 seconds.
The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.
A double, then single beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To Start a Favorite Cycle:

1. Press FAVORITE.
Time and temperature for the set Cook & hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been set, “nonE” will be displayed.)
2. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (lower oven only).
The Favorite cycle will begin immediately. The selected cycle and cooking time will appear in the display.

When the Cooking Time has Elapsed:

The selected function will turn off and “HOLD,” “WARM,” and “170°” (“75°” Celsius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

The oven turns off automatically. If you want to remove food before 1 hour, press CANCEL or STOP and remove food from the oven.

To cancel a Favorite cycle:

1. Press CANCEL or STOP.
The stored Favorite cycle will not be affected.
2. Remove food from the oven.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle
(on some models)

! 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 and, on some models, the temperature probe from the oven.
Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- 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:

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

IMPORTANT:

Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

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 3 hour clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

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 completely cooled could result in the glass breaking.

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

When "LOCK" shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when "LOCK" is displayed.

If an oven door is left open, "door" will appear in the display and a signal will beep until the door is closed and CLEAN is pressed again.

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press CLEAN. "CLEAN," "SET," and "UPPER" or "LOWER" will flash in the display.
3. Press AUTOSET.

MEd (Medium soil, 3 hours) appears in the display.

If the door is not closed, oven will beep and "door" will appear in the display until the door is closed and the Clean pad is pressed again. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.

4. To choose a clean setting other than medium, press AUTOSET to scroll through the self-cleaning settings.

HVy (heavy soil, 4 hours)
MEd (medium soil, 3 hours)
LITE (light soil, 2 hours)

Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

5. After 4 seconds, the oven will start cleaning.
"CLEAN" will appear in the display. "LOCK" will flash in the display. Once both the oven doors lock, "LOCK" will remain lit. The cleaning time will count down in the display.

When the self-clean cycle ends:

"LOCK" will turn off approximately 1 hour after the end of the clean cycle. The door can then be opened.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press DELAY once for upper oven or twice for lower oven. "DELAY," "00:00," and "UPPER" or "LOWER" will flash in the display.
2. Using the number pads, enter the amount of time you want to delay the cycle. Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours and 59 minutes (11:59).
3. Press CLEAN. "SET" flashes in the display.
4. Press AUTOSET. "MEd" (medium soil level) is displayed.
5. To choose a clean setting other than medium, press the AUTOSET to scroll through the self-cleaning settings.

HVy (heavy soil, 4 hours)
MEd (medium soil, 3 hours)
LITE (light soil, 2 hours)

Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

After 4 seconds, "CLEAN," "DELAY," and "UPPER" or "LOWER" will light and "LOCK" will flash in the display. When both oven doors lock, "LOCK" will stop flashing and stay lit to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

To change the delay self-clean time:

1. Press DELAY. "DELAY" flashes and "00:00" will appear in the display.
2. Press the number pads to enter the amount of time you want to delay the cycle.
After 4 seconds, "CLEAN," "DELAY," and "LOCK" will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

When the self-clean cycle starts:

"DELAY" will turn off and the clean time will appear in the display.

When the self-clean cycle ends:

"LOCK" will turn off approximately 1 hour after the end of the clean cycle. The door can then be opened.

To Stop Self-Clean Anytime:

Press CANCEL or STOP. All words disappear from the display. All functions are canceled. The time of day appears in the display.

Depending on the actual oven temperature when self-clean is canceled, the oven door may remain locked until the oven 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

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not 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.

To avoid damage to stainless steel, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

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

Do not remove seals under knobs, if present.

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See “Control Panel and Oven Door Lock” section.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
See “Assistance or Service” section to order.

SURFACE BURNERS

See “Sealed Surface Burners” section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.

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.

Cleaning Method:

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

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- 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

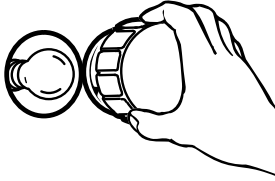
Oven Lights

The ovens use either a 120-volt, 20-watt maximum halogen bulb and/or a standard 40-watt appliance bulb.

To Replace Standard Oven Light:

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.

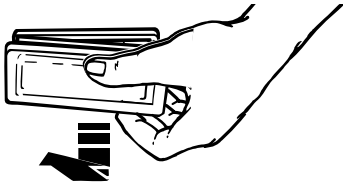


3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

To Replace Halogen Light:

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

1. Unplug range or disconnect power.
2. Use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.



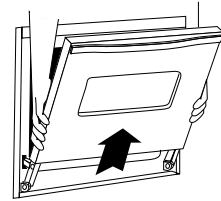
3. Remove bulb from socket by pulling straight out of the ceramic base.
 4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
 5. Replace bulb cover by snapping back into place.
 6. Plug in range or reconnect power.
-

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 to the first stop position (opened about 4" (10.0 cm).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To Replace:

1. Grasp door at each side.
 2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
 3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.
-

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Household fuse blown or circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
See "Sealed Surface Burners" section.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
See Installation Instructions.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See "Sealed Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See "Sealed Surface Burners" section.
- **Is propane gas being used?**
The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see "Assistance or Service" section.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.

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 1" (2.5 cm) outside the cooking area.

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 range level?** Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?** See “Electronic Oven Control” section.
- **Has a delay start been set?** See “Cook & Hold” section.
- **On some models, is the Control Lock set?** See “Control Panel and Oven Door Lock” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See “Oven Temperature Control” section.
- **On some models, does the cooling fan run during Bake, Broil or Clean?**
It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?** See the “Electronic Oven Control” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See “Assistance or Service” section.

Display shows messages

- **Is “BAKE” or “LOCK” flashing in the display?** There has been a power failure. Clear the display. See “Display” section. Reset the clock, if needed. See “Clock” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” 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.
- **Has a delay start Self-Clean cycle been set?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?** See “Cook & Hold” section.
- **Is the oven temperature above 400°F (205°C)?**
Let the oven cool before using the self-clean cycle.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?** Level the range. 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 Control” section.
- **Was the oven preheated?** See “Bake,” and “Broil,” sections.
- **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 to make sure 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.

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.

In the U.S.A.

If the problem is not due to one of the items listed in the “Troubleshooting” section...

Call the dealer from whom your appliance was purchased, or call Jenn-Air at **1-800-688-1100** to locate an authorized service company. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status.

If the dealer or service company cannot resolve your problem, write to:

**Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692
Web address: www.jennair.com**

Or call: **1-800-688-1100**

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call: **1-800-688-2080** (Monday - Friday, 8:00 a.m. - 8:00 p.m. Eastern Time).

NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

1. Your name, address and daytime telephone number.
2. Appliance model number and serial number.
3. Name and address of your dealer or servicer.
4. A clear description of the problem you are having.
5. Proof of purchase (sales receipt).

User’s guides, service manuals and parts information are available from Jenn-Air Brand Home Appliances, Customer eXperience Center.

In Canada

If the problem is not due to one of the items listed in the “Troubleshooting” section...

Call the dealer from whom your appliance was purchased, or call Jenn-Air at **1-800-807-6777** to locate an authorized service company. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status.

If the dealer or service company cannot resolve your problem, write to:

**Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer Interaction Centre
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7
Web address: www.jennair.ca**

Or call: **1-800-807-6777**.

NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

1. Your name, address and daytime telephone number.
2. Appliance model number and serial number.
3. Name and address of your dealer or servicer.
4. A clear description of the problem you are having.
5. Proof of purchase (sales receipt).

User’s guides, service manuals and parts information are available from Jenn-Air Brand Home Appliances, Customer Interaction Centre.

Accessories

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617

JENN-AIR® COOKING APPLIANCE WARRANTY

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, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter “Jenn-Air”) will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

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, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components (if applicable to the product) if defective in materials or workmanship:

- | | |
|---|-----------------------|
| ■ Electric element | ■ Electronic controls |
| ■ Touch Pad and microprocessor | ■ Magnetron tube |
| ■ Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage | ■ Sealed gas burners |

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on 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. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
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 consumables or cleaning products not approved by Jenn-Air.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Jenn-Air servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

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. JENN-AIR 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.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Jenn-Air. In the U.S.A., call **1-800-688-1100**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

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.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

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

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

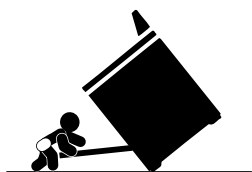
En Californie, la loi "Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act" stipule la publication par le Gouverneur de la Californie d'une liste des substances connues comme cause de cancer, défauts congénitaux ou autres effets néfastes sur la reproduction, et exige que les entreprises signalent les risques d'exposition à de telles substances.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un composé chimique considéré en Californie comme cause de cancer, défauts congénitaux ou autres effets néfastes sur la reproduction.

Cet appareil peut provoquer une exposition à bas niveau à certaines substances devant être déclarées, ceci incluant benzène, formaldéhyde, monoxyde de carbone, toluène et suie.

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

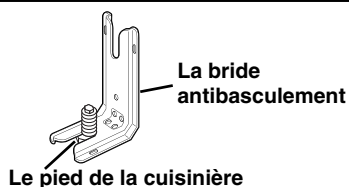
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

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.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **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 OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **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 grimant sur la cuisinière.

■ 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 de four sèches – 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 aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table 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.
- 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 soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- 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 nettoyeurs peuvent produire des émanations nocives 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.

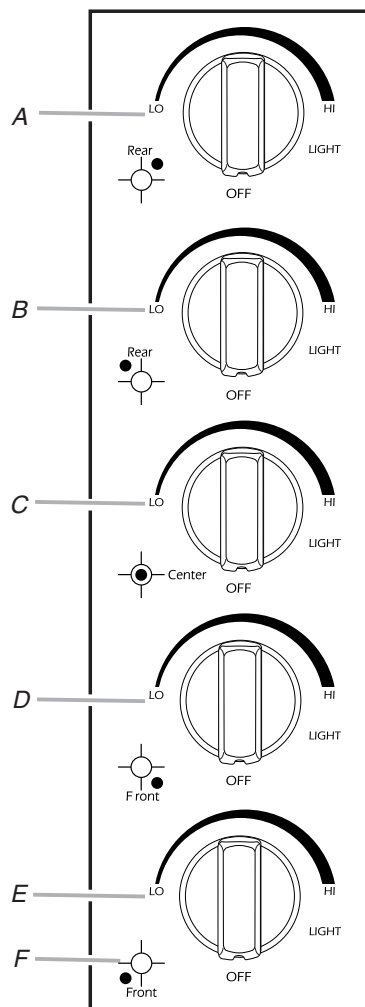
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
 - Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la 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'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.
 - Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Veiller à ce que l'installation et la mise à la terre de la cuisinière soient correctement réalisées par un électricien qualifié.
 - Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
 - Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
 - Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
 - La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.
- 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 les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.
- 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

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON



- A. Bouton de commande arrière droit
- B. Bouton de commande arrière gauche
- C. Bouton de commande central
- D. Bouton de commande avant droit
- E. Bouton de commande avant gauche
- F. Repère de brûleur de surface

Commandes de la table de cuisson

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

IMPORTANT : Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Voir la section "Conversions pour changement de gaz" des Instructions d'installation pour des détails sur la réalisation de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LIGHT (allumage).

Les grands brûleurs (16 000, 14 000 et 12 500 Btu/h [unités thermiques britanniques]) fournissent le réglage de chaleur le plus élevé et sont idéals pour faire cuire de grandes quantités d'aliments ou de liquides, en utilisant de grandes marmites et casseroles. Les petits brûleurs (9200 BTU et 5000 Btu/h) permettent un contrôle plus précis du mijotage au réglage le plus bas et sont idéals pour la cuisson de plus petites quantités d'aliments, en utilisant des marmites et casseroles plus petites.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

Réglage :

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LIGHT.
Les quatre brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est tourné à LIGHT produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LIGHT (allumage)	■ Pour allumer le brûleur.
HI (élevé)	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
Moyen	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments. ■ Pour faire frire ou sauter les aliments. ■ Pour faire cuire les soupes et les sauces. ■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.
LO(bas)	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour faire mijoter à feu doux.

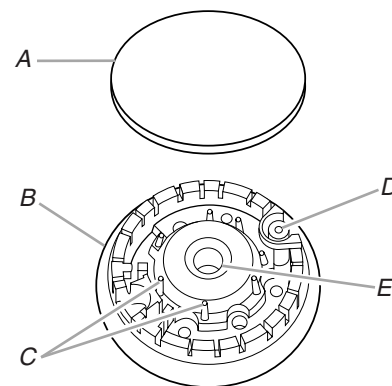
N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Panne de courant

Brûleurs de surface

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à "Ignite". Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage désiré.

Brûleurs de surface scellés

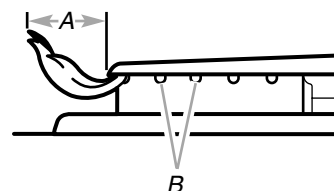


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Dispositif d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

IMPORTANT : Ne pas entraver le débit de gaz de combustion et de l'air de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section "Nettoyage général".

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



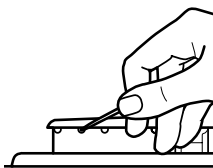
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue, pas jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

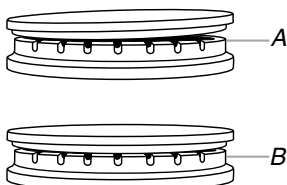
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant de faire le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, eau de Javel ou décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un linge humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien d'entretien qualifié.



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.



A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien d'entretien qualifié.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'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 surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

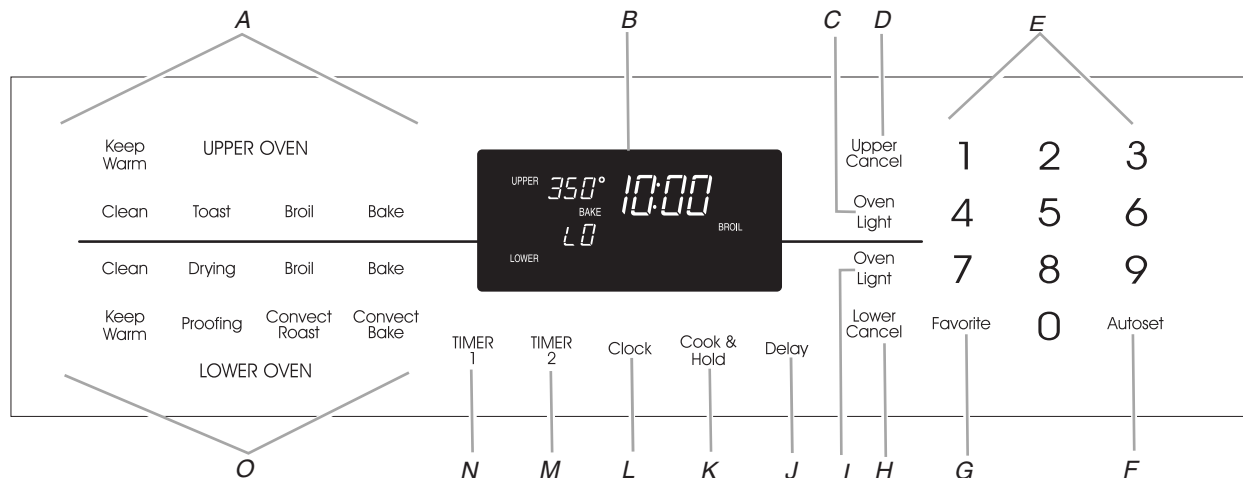
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura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

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

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

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient à tous les genres de cuisson.■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe lentement et uniformément.■ Convient pour le brunissage et la friture.■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Chauffe lentement mais inégalement.■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé (porcelaine) ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none">■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement, mais inégalement.■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR



A. Réglages du four supérieur

B. Afficheur du four

C. Lampe du four supérieur

D. Annulation four supérieur

E. Touches numériques

F. Réglage automatique

G. Réglage favori

H. Annulation du four inférieur

I. Lampe du four inférieur

J. Cuisson au four et maintien au chaud

K. Mise en marche différée

L. Horloge

M. Minuterie 2

N. Minuterie 1

O. Réglages du four inférieur

Afficheur

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, une heure clignotante apparaît sur l'afficheur. Voir la section "Horloge" pour régler l'heure.

Si une heure clignotante apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur CANCEL (annulation) et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Cancel (annulation)

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

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer sur les touches CANCEL du four supérieur et FAVORITE pendant 3 secondes. "12 Hr" clignote sur l'afficheur.
2. Appuyer sur AUTOSSET pour sélectionner "24 Hr"; appuyer de nouveau pour sélectionner "12 Hr."
3. Pour régler l'heure, suivre les instructions dans "Réglage".

Réglage :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge). L'heure et les ":" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer de nouveau sur CLOCK ou attendre 4 secondes. Les ":" restent allumés.

Pour rétablir l'affichage de l'heure lorsqu'une autre fonction de l'heure est affichée, appuyer sur CLOCK.

Annulation :

Appuyer sur CANCEL et CLOCK pendant 3 secondes. L'affichage de l'heure disparaît.

Lorsque l'affichage de l'horloge est annulé, appuyer sur CLOCK pour faire brièvement apparaître l'affichage de l'heure.

Pour rétablir l'affichage de l'heure :

Appuyer sur CANCEL et CLOCK pendant 3 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

Lampes de la cuisinière

Lampe du four

Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur UPPER ou LOWER OVEN LIGHT (lampe du four supérieure ou inférieure) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un signal sonore unique

- Appui sur une touche valide
- Le four a atteint la température de préchauffage (tonalité longue)
- Fonction entrée

Deux signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Réglage du niveau sonore

Le four est réglé à l'usine à moyen (MEd), mais peut être changé à faible (LO) ou élevé (HI).

1. Appuyer sur DELAY et la touche CANCEL du four supérieur pendant 3 secondes. Un signal sonore est émis. "bEEP" ainsi que le niveau sonore actuel s'affichent.
2. Appuyer sur AUTOSET pour augmenter ou réduire le niveau sonore. Attendre 4 secondes pour que le nouveau réglage soit accepté.

Si l'on n'appuie pas sur AUTOSET dans les 30 secondes, la commande revient au réglage actuel.

Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur les touches BAKE et CANCEL du four supérieur pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le réglage actuel (en °F ou en °C) apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur AUTOSET pour modifier le réglage. Attendre 4 secondes pour que le nouveau réglage soit accepté.

Si l'on n'appuie pas sur AUTOSET dans les 30 secondes, la commande revient au réglage actuel.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 99 heures et 59 minutes, et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER 1 (minuterie 1) ou TIMER 2 (minuterie 2). "00:00" et "TIMER 1" ou "TIMER 2" clignotent sur l'affichage.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée désirée.
Les ":" et "TIMER 1" ou "TIMER 2" continuent de clignoter. Si les deux minuterie sont activées, "TIMER 1" et "TIMER 2" s'affichent.
3. Appuyer de nouveau sur TIMER 1 ou TIMER 2 ou attendre 4 secondes. Les ":" cessent de clignoter et le compte à rebours commence.
La dernière minute du compte à rebours de la minuterie s'affiche en secondes.
Lorsque la durée réglée est écoulée, un long signal sonore retentit et "End" s'affiche.
4. Appuyer sur TIMER pour effacer l'affichage.

Annulation :

Appuyer sur la touche de minuterie pendant 3 secondes ou appuyer sur la touche de minuterie et sur "0" à l'aide des touches numériques.

Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four

La porte du four et les commandes peuvent être verrouillées pour éviter l'utilisation involontaire du four.

Les portes et commandes ne peuvent pas être verrouillées si le four est en cours d'utilisation, ou si la température du four est égale ou supérieure à 400°F (205°C).

L'heure actuelle reste affichée lorsque les commandes et portes du four sont verrouillées.

Verrouillage du tableau de commande et des deux portes du four :

1. Appuyer sur CANCEL puis relâcher.
2. Appuyer sur les touches CANCEL et COOK & HOLD du four supérieur pendant 3 secondes. "OFF" s'affiche et "LOCK" clignote pendant le verrouillage des commandes et des portes du four.

Les deux portes du four sont verrouillées. "LOCK" reste allumé sur l'affichage.

Déverrouillage du tableau de commande et des deux portes du four :

1. Appuyer sur les touches CANCEL et COOK & HOLD du four supérieur pendant 3 secondes. "OFF" disparaît de l'affichage et "LOCK" clignote pendant le déverrouillage des commandes des portes du four.

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après son allumage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Pour annuler la fonction d'arrêt au bout de 12 heures et activer le mode Sabbat, voir la section "Mode Sabbat".

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes du brûleur à fonctionnement par intermittence.

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

Le réglage de la température peut être effectué avec Cuisson au four, Cuisson au four par convection et Rôtissage par convection dans le four inférieur uniquement.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTMENT EN °F (AJUSTMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
30°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-30°F (-15°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur la touche BAKE adéquate.
2. Entrer 550 à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur la touche BAKE pendant quelques secondes ou jusqu'à ce que 00° s'affiche.
Si la température du four a déjà été ajustée, la modification s'affiche. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15 degrés, l'afficheur indique "-15°".
4. Appuyer sur AUTOSET pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21°C) et -35°F (-21°C).
5. L'affichage de l'heure est automatiquement rétabli.

UTILISATION DU FOUR

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

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium, un revêtement quelconque ou un ustensile de cuisson.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat 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.

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 sur le fond du four.

Grilles

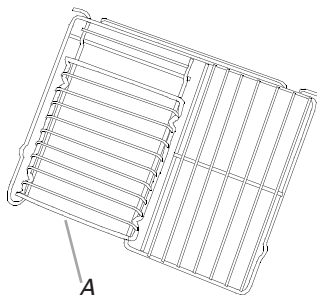
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Le four supérieur est équipé d'une grille.
- Le four inférieur peut être équipé d'une grille RollerGlide™, d'une demi-grille et/ou d'une grille plate normale.

Grille RollerGlide™

- Pour des résultats de cuisson optimaux, en cas de cuisson sur une seule grille, utiliser la grille RollerGlide™.
- En cas de cuisson sur 2 grilles, utiliser la grille RollerGlide™ dans la position de grille inférieure et une grille plate en position de grille supérieure.
- En cas de rôtissage de grosses pièces de viande et de volaille, utiliser la grille RollerGlide™ pour la facilité de déplacement.

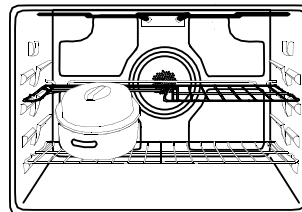
Demi-grille

La demi-grille à section amovible maximise l'espace. Lorsque les deux pièces sont reliées, elles forment une grille pleine largeur.



A. Section amovible

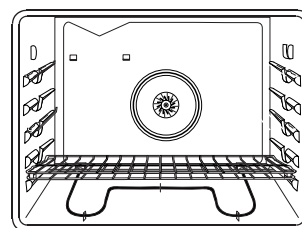
La section amovible peut également être enlevée pour faire de la place pour des aliments de grande taille tels qu'une dinde ou des mets en sauce.



Retrait des grilles de four :

Grilles plates : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four.

Grille RollerGlide™ : Voir la section "Grille RollerGlide™".

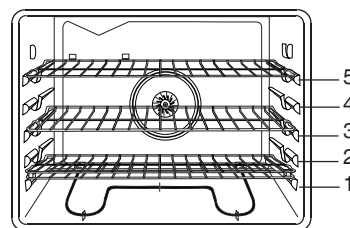


Réinstallation des grilles de four :

Grilles plates : Placer la grille sur le support de grille dans le four. Soulever légèrement le rebord avant et faire glisser la grille vers l'arrière jusqu'à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et faire glisser vers le fond du four.

Grille RollerGlide™ : Voir la section "Grille RollerGlide™".

Position des grilles



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3
Cuisson et cuisson au gril sur 2 grilles	4
Grillage du pain ou cuisson au gril de pièces très fines d'aliments et cuisson sur 2 grilles	5

Cuisson par convection (sur certains modèles)

FONCTION	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

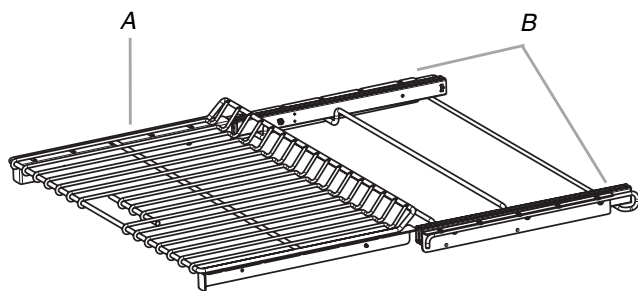
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

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. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grille RollerGlide™ (coulissante)

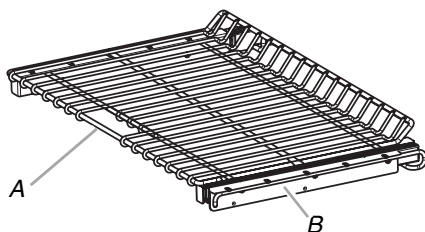
La grille RollerGlide™ permet un accès facile pour la mise au four et l'extraction d'un plat; on peut la placer à l'une des positions 1 à 4. Ne pas essayer de placer la grille RollerGlide™ à la position 5; elle ne rentrera pas.

Grille déployée



A. Grille RollerGlide™
B. Étagère coulissante

Grille rétractée

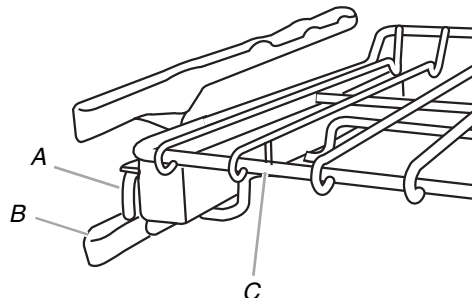


A. Grille RollerGlide™
B. Étagère coulissante

Dépose de la grille RollerGlide™:

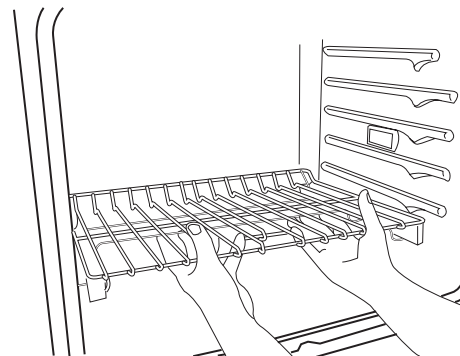
1. Glisser la grille complètement à l'intérieur de sorte qu'elle est fermée et engagée avec l'étagère coulissante.
2. Employer les 2 mains - soulever ensemble le bord avant de la grille et l'étagère coulissante. Pousser doucement ces composants vers la paroi arrière du four pour que le bord avant de l'étagère coulissante soit en appui sur le guide situé de chaque côté du four.

Le bord avant de la grille et de l'étagère coulissante devrait alors être placé plus haut que le bord arrière.



A. Étagère coulissante
B. Guide de coulissement
C. Grille RollerGlide™

3. Employer les 2 mains - soulever l'arrière de la grille et l'étagère coulissante pour placer l'avant et l'arrière au même niveau que le guide.



4. Tirer la grille et l'étagère coulissante hors du four.

Remise en place de la grille RollerGlide™

1. Employer les 2 mains - saisir l'avant de la grille rétractée et l'étagère coulissante. Placer la grille rétractée et l'étagère coulissante sur le guide.
2. Pousser doucement la grille et l'étagère coulissante vers l'arrière du four jusqu'au point où le bord arrière de l'étagère coulissante s'abaisse.
3. Tirer la grille et l'étagère coulissante légèrement vers l'avant jusqu'au point où le bord avant s'abaisse (insertion de l'étagère coulissante dans le guide).

Pour éviter d'endommager l'étagère coulissante, ne pas placer sur la grille une charge de plus de 25 lb (11,4 kg).

Ne pas laver la grille RollerGlide™ au lave-vaisselle; un tel lavage éliminerait le lubrifiant et réduirait la qualité du glissement.

Pour d'autres informations, voir la section "Nettoyage général".

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.

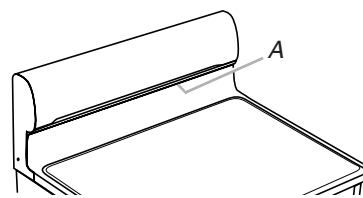
USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes légèrement dorées■ Brunissage uniforme	<ul style="list-style-type: none">■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson.■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique <ul style="list-style-type: none">■ Brunissage faible ou non existant à la base	<ul style="list-style-type: none">■ Placer à la troisième position au bas du four.■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes dorées, légères■ Brunissage inégal	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson est au degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson 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.

Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

- Si le four inférieur n'est pas utilisé, le four supérieur préchauffe plus rapidement.
- Laisser au moins ½" (1,3 cm) entre le plat de cuisson ou la cocotte et l'élément supérieur dans le four supérieur. Il est déconseillé d'utiliser les plats pour pains, gâteaux des anges ou gâteaux bundt dans le four supérieur.
- Pour la cuisson de pizza surgelée, à pâte auto-levante dans le four supérieur, placer la pizza sur une plaque à biscuits pour éviter un brunissage excessif.
- En cas de préchauffage avec une pierre de cuisson/pierre à pizza à l'intérieur du four supérieur, ne pas régler une température supérieure à 400°F (205°C). Pour utiliser ce type de pierre à des températures supérieures à 400°F (205°C) dans le four supérieur, placer la pierre dans le four après retentissement du signal de fin de préchauffage.
- La partie arrière de l'élément de cuisson du four inférieur ne s'allume pas en rouge durant la cuisson. Ceci est normal.

Cuisson au four ou rôtissage:

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four désiré. "BAKE" et "000" clignotent sur l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four.

Appuyer sur AUTOSET pour 350°F (175°C) ou sur les touches numériques appropriées. Chaque pression supplémentaire sur la touche AutoSet augmente la température de 25°F (15°C).

La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).

3. Appuyer à nouveau sur BAKE ou attendre 4 secondes. "BAKE" cesse de clignoter et s'allume sur l'afficheur. PREHEAT s'allume sur l'afficheur.
100°F (35°C) ou la température réelle du four, si elle est supérieure à 100°F (35°C), s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température pré-réglée soit atteinte.
Compter 4 à 10 minutes pour le préchauffage du four supérieur et 7 à 12 minutes pour le préchauffage du four inférieur.
Lorsque la température du four réglée est atteinte, un long signal sonore se fait entendre et "PREHEAT" disparaît de l'affichage.

Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur BAKE.

Pour modifier la température du four durant le préchauffage, appuyer deux fois sur la touche BAKE, puis appuyer sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

4. Placer les aliments dans le four.
Pour modifier la température du four durant la cuisson, appuyer sur Bake, puis sur Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou STOP (arrêt) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

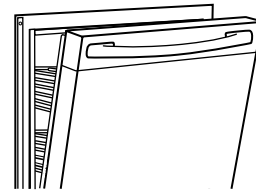
Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au grill plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (fournies sur certains modèles). Elle est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce n° 12500100.
- 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 en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sélectionner HI broil (cuisson au grill à température élevée) pour effectuer la plus grande partie de la cuisson au grill. Sélectionner LO broil (cuisson au grill à basse température) pour faire cuire au grill à basse température les aliments qui nécessitent plus de cuisson, telles les volailles, et éviter ainsi un brunissement excessif.
- Sortir la grille du four jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.

- Après la cuisson au grill, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au grill, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au grill. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position de cuisson au grill (environ 4" [10 cm]) pour assurer une température de cuisson au grill adéquate.



Cuisson au grill :

1. Ouvrir la porte à la position de cuisson au grill.
2. Appuyer sur la touche BROIL du four supérieur ou inférieur. "BROIL," "UPPER" ou "LOWER" et "SET" apparaissent sur l'affichage.
3. Appuyer une fois sur AUTOSSET pour une cuisson au grill à température élevée ou deux fois pour une cuisson au grill à basse température. "HI" ou "LO" s'affiche.
Après 4 secondes le four se met en marche. "BROIL" et "HI" ou "LO" restent affichés.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou STOP (arrêt) après avoir terminé.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les durées de cuisson au grill sont basées sur une durée de préchauffage de 4 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7,0 cm) de l'élément de cuisson au grill. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Tourner la viande à la moitié du temps de cuisson. Les positions recommandées de la grille sont numérotées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENT	FOUR SUPÉRIEUR POSITION DE LA GRILLE	FOUR INFÉRIEUR POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE	FOUR SUPÉRIEUR TEMPS DE CUISSON (minutes)	FOUR INFÉRIEUR TEMPS DE CUISSON (minutes)
Steak 1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant	1	4	HI	8-11	15-19
Galettes de viande hachée 4 oz (0,12 g), 3/4" (2,0 cm) d'épaisseur					
jusqu'à 12, bien cuites	1	4	HI	15-20	15-19
jusqu'à 6, bien cuites	1	4	HI	12-16	15-19
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuite	1	4	HI	18-24	22-27
Poulet non désossé, morceaux de poitrine non dépecés bien cuits	1	3 ou 4	LO	25-36	28-39
Poisson* Filets, en miettes	1	4	LO	8-12	8-13
Steaks, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, en miettes	1	4	LO	10-14	10-16

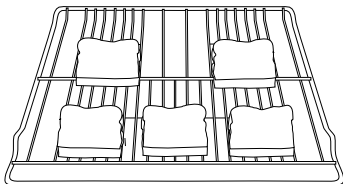
*Pour faire cuire du poisson à la cuisson au grill, enduire le plat de cuisson au grill avec de l'huile de cuisson. Ne pas tourner les filets de poisson.

Toastage - Four supérieur uniquement (sur certains modèles)

Pour faire griller le pain et les produits grillés dans un grille-pain ou dans un four grille-pain.

- Le four inférieur ne peut pas fonctionner pendant que le four supérieur est en cours de toastage. Si l'on appuie sur la touche Toast (grille-pain) pendant que le four inférieur fonctionne, un signal sonore retentit.
- Le toastage est basé sur la durée, pas la température.
- Pour des résultats de brunissage plus uniformes, préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes.
- Les durées de toastage sont plus courtes lorsque le four est chaud ou lorsque l'on effectue des opérations de toastage répétées.

Pour des résultats optimaux lors du toastage de 4 ou 5 morceaux de pain ou d'articles similaires. Voir l'illustration ci-dessous.



1. Appuyer sur TOAST (grille-pain).
2. Appuyer sur AUTOSET (réglage automatique) pour régler un temps de toastage de 4 minutes. Chaque pression supplémentaire sur la touche augmente le temps de toastage de 10 secondes.
3. "TOAST" et "UPPER" (supérieur) s'affichent. Le compte à rebours de la durée de toastage commence.

OU

Appuyer sur les touches numériques adéquates pour régler la durée de toastage en minutes et en secondes, entre 10 secondes et 6 minutes.

Exemple : Pour régler la durée de toastage à 2 minutes, appuyer sur 2, 0, 0.

Les durées de brunissage peuvent varier; surveiller attentivement la procédure de toastage afin d'éviter un brunissage trop intense.

4. Fermer la porte du four pendant le toastage.
5. Lorsque la durée de toastage réglée est écoulée, le four émet 4 signaux sonores.

Tableau de toasting

ALIMENT	TEMPS DE TOASTAGE* (minutes) DÉMARRAGE À FROID
Tranche de pain blanc	3½-4½
Gaufres (congelées)	4-4½
Pâtisserie à faire griller (non congelée)	3½-4
Pâtisserie à faire griller (congelée)	4½-4¾
Sandwich fourré (congelé)	4-5
Tortillas (farine)	2½-3
Bagels	4½-5
Muffins anglais	3½-4
Sandwich au fromage	3½-4½

*Les durées de toasting sont une estimation seulement et doivent être utilisées à titre indicatif uniquement.

Levage de la pâte - Four inférieur uniquement (sur certains modèles)

La caractéristique de levage peut être utilisée pour la levée de la viennoiserie à base de levure avant la cuisson. 2 méthodes de levée sont possibles - rapide et standard.

La méthode de levée au four standard protège la pâte contre les changements de température de la pièce ou des courants d'air qui affectent fréquemment le processus de levée effectué sur un plan de travail.

Un processus de levée rapide donne de meilleurs résultats de levée que s'il est exécuté sur un plan de travail ou de manière standard, et ce, sans gâcher la levure.

- Pour les pâtes nécessitant 1 levée, on peut utiliser soit la levée standard, soit la levée rapide.
- Pour les pâtes nécessitant 2 levées, on doit utiliser la levée standard pour la première étape de levée. Pour la deuxième étape, on peut utiliser soit la levée standard, soit la levée rapide.

Pour le levage :

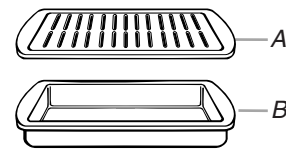
1. Appuyer sur PROOFING (levage de la pâte) une fois pour un levage standard et deux fois pour un levage rapide.
2. Lorsque le levage est terminé, retirer la pâte du four et appuyer sur CANCEL ou STOP.

Cuisson par convection (sur certains modèles)

Au cours de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue de l'air chaud, de façon continue et plus uniformément, dans tout le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Au cours de la fonction Convection (convection), l'élément en anneau fonctionne, avec le ventilateur, pour fournir une source indirecte de chaleur dans la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ou les élément(s) et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois que la porte est fermée.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande 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 différents, notamment dans les parties les plus épaisses.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas couvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.



A. Grille de la lèchefrite
B. Lèchefrite

Préchauffage

Lors du programme de préchauffage CONVECT (convection), le ventilateur et les éléments de cuisson au four et de gril chauffent la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, l'élément en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Cuisson par convection (four inférieur seulement)

Utiliser la fonction Convection (convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Pour la cuisson au four par convection, entrer la température de cuisson normale. La commande réduira automatiquement la température du four réglée de 25°F (15°C) (même si la température de cuisson normale est affichée).

Réglage de la cuisson au four par convection :

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

"LOWER", "BAKE" et le symbole du ventilateur clignotent. "000" clignote sur l'afficheur.

2. Sélectionner la température du four.
Appuyer sur AUTOSET pour 350°F (175°C) ou sur les touches numériques appropriées. Chaque pression supplémentaire sur la touche Autoset augmente la température de 25°F (15°C).
La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).
3. Appuyer à nouveau sur CONVECT BAKE ou attendre 4 secondes.
"LOWER" et "BAKE" cessent de clignoter. "PREHEAT" et "LOWER" s'affichent.
"100°" (35°C) ou la température réelle du four, si elle est supérieure à 100°F (35°C), s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.
Le symbole du ventilateur commence à pivoter.
Laisser le four préchauffer de 7 à 12 minutes.
Lorsque la température réglée du four est atteinte, un long signal sonore se fait entendre. "PREHEAT" disparaît de l'affichage et la température réglée s'affiche.
Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur CONVECT BAKE.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur Lower Oven CANCEL (four inférieur - annulation) ou sur LOWER STOP (four inférieur - arrêt) lorsque la cuisson est terminée.
6. Retirer les aliments du four.

Rôtissage par convection (four inférieur seulement)

Pour le rôtissage par convection, entrer la durée et la température de rôtissage normales. La commande vous indiquera automatiquement de vérifier la cuisson des aliments à 75 % de la durée réglée. Le ventilateur de convection s'allume immédiatement lorsqu'on met le four en marche.

REMARQUE : Pour le rôtissage par convection, il faut régler la durée de cuisson avant de régler la température.

Réglage du rôtissage par convection :

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).
"LOWER", "ROAST" et le symbole du ventilateur clignotent. "000" clignote sur l'afficheur.
2. Entrer la durée de rôtissage à l'aide des touches numériques. La durée peut être réglée entre 10 minutes (00:10) et 11 heures et 59 minutes (11:59).
Si un préchauffage est nécessaire, ajouter 15 minutes à la durée de cuisson programmée.
3. Appuyer à nouveau sur CONVECT ROAST ou attendre 4 secondes.
"LOWER", "ROAST" et le symbole du ventilateur clignotent sur l'afficheur. "000" clignote sur l'afficheur.
4. Sélectionner la température du four.
Appuyer sur AUTOSET pour 325°F (165°C) ou sur les touches numériques appropriées. Chaque pression supplémentaire sur la touche Autoset augmente la température de 25°F (15°C).
La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).
5. Appuyer à nouveau sur CONVECT ROAST ou attendre 4 secondes.

6. "ROAST" cesse de clignoter et s'allume sur l'afficheur.
100°F (35°C) ou la température réelle du four, si elle est supérieure à 100°F (35°C), s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.
Le symbole du ventilateur commence à pivoter.
7. Placer les aliments dans le four.
Le compte à rebours débute une fois que le four commence à chauffer. Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Convect Roast.
8. Lorsque 75 % de la durée de cuisson réglée s'est écoulée, le four indique de vérifier l'avancement de la cuisson. Prolonger la cuisson si nécessaire.
Appuyer sur n'importe quelle touche pour afficher la durée de cuisson restante.
9. Appuyer sur Lower Oven CANCEL (four inférieur - annulation) ou sur LOWER STOP (four inférieur - arrêt) lorsque la cuisson est terminée.
10. Retirer les aliments du four.

Caractéristique Keep Warm™ (garder au chaud)

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.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Keep Warm™.

La caractéristique Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'une cuisson minutée.

Suivre les recommandations du fabricant pour le chauffage des bols et plats de service vides.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM™ appropriée.
"WARM", "000", et UPPER ou LOWER clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur AUTOSET ou sur les touches numériques pour sélectionner une température.
"170°" s'allume lorsqu'on appuie une première fois sur Autoset. Chaque pression sur la touche Autoset augmente la température de 5°.
La température de maintien au chaud peut être réglée entre 145°F (63°C) et 190°F (85°C).

"WARM" et la température s'affichent lorsque la fonction Keep Warm™ est activée.

Pour annuler la caractéristique Keep Warm™ :

Appuyer sur CANCEL ou STOP. Retirer les aliments du four.

Cuisson et maintien au chaud

AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer le climatiseur.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

Le programme Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler le four pour cuire pendant une certaine durée et de faire suivre le programme de cuisson par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

Le programme différé Cook & Hold permet de régler le four pour commencer la cuisson après une durée que vous avez réglée, de faire cuire pendant une durée réglée et de faire suivre le programme de cuisson par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Ne pas utiliser la cuisson différée si le four est déjà chaud.

Pour régler le programme Cook & Hold :

1. Appuyer une fois sur COOK & HOLD pour le four supérieur et deux fois pour le four inférieur. "HOLD", "00:00" et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner une durée de cuisson. La durée sélectionnée s'affiche tandis que "HOLD" continue de clignoter. La durée peut être réglée de 10 minutes à 11 heures et 59 minutes.
3. Alors que "HOLD" continue de clignoter, appuyer sur BAKE (four supérieur ou inférieur), CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST (four inférieur uniquement).
4. Appuyer sur AUTOSET pour 350°F (175°C) ou sur les touches numériques appropriées pour sélectionner la température du four. La fonction sélectionnée, "000", et "UPPER" ou "LOWER" clignotent.
La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).
5. Appuyer à nouveau sur la touche de fonction sélectionnée ou attendre 4 secondes.
La fonction sélectionnée reste allumée sur l'afficheur et la durée de cuisson s'affiche.

"PREHEAT" s'affiche. La température réelle du four s'affiche durant le préchauffage. La température réglée s'affiche à la fin du préchauffage.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

Quatre signaux sonores se font entendre, "WARM" et "HOLD" s'allument et "170°" ("75°" Celsius) s'affichent.

Après 1 heure de maintien au chaud :

Le four s'éteint automatiquement. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou STOP (arrêt) pour sortir les aliments du four avant l'écoulement d'une heure.

Pour annuler le programme Cook & Hold à tout moment :

Appuyer sur CANCEL ou STOP. Retirer les aliments du four.

Réglage du programme Cook & Hold différé :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer une fois sur DELAY pour le four supérieur et deux fois pour le four inférieur. "DELAY", "00:00" et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour régler la durée différée désirée.
3. Alors que "DELAY" continue de clignoter, appuyer sur COOK & HOLD. "HOLD", "DELAY", "00:00" et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.
4. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner la durée de cuisson au four.
La durée peut être réglée de 10 minutes à 11 heures et 59 minutes.
5. Appuyer sur BAKE (four supérieur et inférieur), CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST (four inférieur uniquement).
6. Régler la température du four désirée en appuyant sur AUTOSET ou sur les touches numériques appropriées.
"350°" ("175°" Celsius) s'allume lors de la pression sur AutoSet. Après 4 secondes, la durée différée entrée s'affiche.

La fonction sélectionnée et "DELAY" restent allumés pour vous rappeler qu'un programme différé Cook & Hold a été programmé.

Lorsque la durée différée s'est écoulée :

"DELAY" s'éteint. La fonction sélectionnée et la durée de cuisson au four s'affichent. La cuisson au four commence.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

Quatre signaux sonores se font entendre, la fonction sélectionnée s'éteint et "HOLD", "WARM" et "170°" ("75°" Celsius) s'affichent.

Après 1 heure de maintien au chaud :

Le four s'éteint automatiquement. Appuyer sur CANCEL ou STOP et sortir les aliments du four.

Annulation :

Appuyer sur la touche appropriée (CANCEL) ou (STOP). Toutes les fonctions de cuisson minutées et non minutées sont annulées. L'affichage de l'heure est rétabli.

Arrêt automatique/Mode Sabbat

La commande du four est réglée pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Cette caractéristique peut être désactivée pour activer le mode Sabbat.

- Le mode Sabbat peut être activé à tout moment, que le four soit allumé ou non.
- Le mode Sabbat ne peut être activé si les touches numériques sont verrouillées ou si la porte est verrouillée.
- Si le four est en marche lorsque le mode Sabbat est réglé, "BAKE" disparaît à la fin du programme de cuisson au four ou lorsqu'on appuie sur Cancel ou Stop. Aucun signal sonore ne se fera entendre.
- Si on veut pouvoir allumer la lampe du four en mode Sabbat, il faut l'allumer avant d'activer le mode Sabbat.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, la température réglée s'affiche immédiatement à la place de la température réelle de la cavité du four. Aucun signal sonore de préchauffage n'est émis.
- Tous les messages et signaux sonores sont désactivés pendant tout le temps où le mode Sabbat est activé.

- Le programme d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode Sabbat.
- En appuyant sur Cancel ou Stop, on annule un programme de cuisson au four mais la commande reste en mode Sabbat.
- En cas de panne de courant, le four se rallume en mode Sabbat pour les 72 heures restantes et aucun programme n'est activé.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures et faire fonctionner le four pendant 72 heures continues (mode Sabbat) :

1. Appuyer sur CLOCK pendant 3 secondes.
"Sab bATH" s'affiche et clignote pendant 5 secondes.
"Sab bATH" reste affiché en permanence jusqu'à ce que la fonction soit désactivée ou que la limite de durée de 72 heures ait été atteinte.
"BAKE" s'affiche également si un programme de cuisson au four est activé alors que le four est en mode Sabbat.
La cuisson au four est la seule fonction qui peut être activée pendant le mode Sabbat. Toutes les touches de fonction (sauf Cancel, Stop et Clock) sont verrouillées pendant la durée du mode Sabbat.

Pour annuler le mode Sabbat :

Appuyer sur CLOCK pendant 3 secondes. "Sab bATH" clignote pendant 5 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

OU

Après 72 heures, le mode Sabbat est désactivé. "Sab bATH" clignote pendant 5 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

Programme préféré

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer le climatiseur.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

La caractéristique Favorite (programme préféré) vous permet d'enregistrer la durée et la température pour les fonctions cuisson au four avec maintien au chaud, cuisson au four par convection avec maintien au chaud et rôtissage par convection avec maintien au chaud (four inférieur uniquement).

Pour régler un programme Favorite, la fonction Cook & Hold doit être active ou programmée.

Réglage d'un programme préféré :

1. Programmer un programme Cook & Hold tel qu'indiqué à la section "Cuisson et maintien au chaud".
2. Appuyer sur FAVORITE pendant 3 secondes.
Le programme Cook & Hold nouvellement réglé ou en cours est sauvegardé.
Un signal sonore double puis un signal simple sont émis pour indiquer que la commande a accepté le réglage du programme Favorite.

Mise en marche d'un programme préféré :

1. Appuyer sur FAVORITE.
La durée et la température pour le programme Cook & Hold réglé s'affichent. (Si aucun programme Cook & Hold n'a été réglé, "nonE" s'affiche.)
2. Appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST (four inférieur uniquement).
Le programme Favorite se met en marche immédiatement. Le programme et la durée de cuisson sélectionnés s'affichent.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

La fonction sélectionnée s'éteint et "HOLD", "WARM" et "170°" ("75°" Celsius) s'affichent.

Après 1 heure de maintien au chaud :

Le four s'éteint automatiquement. Pour sortir les aliments avant l'écoulement d'une heure, appuyer sur CANCEL ou STOP et sortir les aliments du four.

Pour annuler un programme préféré :

1. Appuyer sur CANCEL ou STOP.
Le programme Favorite sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer les aliments du four.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage
(sur certains modèles)

⚠ 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'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Événements du four".

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 du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four ; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (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 du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

IMPORTANT :

La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

On peut nettoyer un seul four à la fois.

Les deux portes de four se verrouillent en cas de nettoyage d'un des deux fours.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

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

Le four est pré-réglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h pour les saletés légères et entre 3 h et 4 h pour les saletés moyennes à intenses.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. L'application d'un chiffon humide froid sur le hublot de la porte interne avant que le four ait complètement refroidi risquerait de causer le bris du verre.

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

Tant que "LOCK" est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture tant que "LOCK" est affiché.

Si une porte de four est laissée ouverte, "door" (porte) s'affiche et un signal sonore se fait entendre jusqu'à fermeture de la porte ou jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau sur CLEAN.

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CLEAN (nettoyage). "CLEAN", "SET" et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.

3. Appuyer sur AUTOSSET.

MEd (saleté moyenne, 3 heures) s'affiche.

Si la porte n'est pas fermée, un signal sonore est émis et "door" (porte) s'affiche jusqu'à fermeture de la porte et jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau sur la touche Clean. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes, le programme d'autonettoyage est annulé et l'affichage de l'heure est rétabli.

4. Pour choisir un réglage de nettoyage autre que le réglage moyen, appuyer sur AUTOSSET pour faire défiler les réglages d'autonettoyage.

HVy (saleté intense, 4 heures)

MEd (saleté moyenne, 3 heures)

LITE (saleté légère, 2 heures)

Le choix du niveau de saleté du four entraîne la programmation automatique de la durée d'autonettoyage.

5. Après 4 secondes, le nettoyage du four commence.

"CLEAN" s'affiche. "LOCK" clignote sur l'afficheur. Une fois que les portes du four sont verrouillées, "LOCK" reste allumé. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée de nettoyage.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"LOCK" s'éteint environ une heure après la fin du programme de nettoyage. La porte peut alors être ouverte.

Pour différer l'autonettoyage :

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

1. Appuyer une fois sur DELAY pour le four supérieur ou deux fois pour le four inférieur.

"DELAY", "00:00", et "UPPER" ou "LOWER" clignotent sur l'afficheur.

2. À l'aide des touches numériques, entrer la durée pour laquelle vous voulez différer le programme. La durée peut être réglée entre 10 minutes (00:10) et 11 heures et 59 minutes (11:59).

3. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

"SET" clignote sur l'afficheur.

4. Appuyer sur AUTOSSET.

"MED" (saleté moyenne) s'affiche.

5. Pour choisir un réglage de nettoyage autre que le réglage moyen, appuyer sur AUTOSSET pour faire défiler les réglages d'autonettoyage.

HVy (saleté intense, 4 heures)

MEd (saleté moyenne, 3 heures)

LITE (saleté légère, 2 heures)

Le choix du niveau de saleté du four entraîne la programmation automatique de la durée d'autonettoyage.

Après 4 secondes, "CLEAN", "DELAY" et "UPPER" ou "LOWER" s'allument et "LOCK" clignote sur l'afficheur. Lorsque les deux portes de four se verrouillent, "LOCK" cesse de clignoter et reste allumé pour indiquer que le nettoyage différé du four est programmé. La durée différée s'affiche.

Pour modifier l'heure de l'autonettoyage différé :

1. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée).

"DELAY" clignote et "00:00" s'affiche.

2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.
Après 4 secondes, "CLEAN", "DELAY", et "LOCK" s'affichent pour indiquer que l'autonettoyage différé du four est programmé. La durée différée s'affiche.

Lorsque le programme d'autonettoyage commence :
"DELAY" s'éteint et la durée de nettoyage s'affiche.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :
"LOCK" s'éteint environ une heure après la fin du programme de nettoyage. La porte peut alors être ouverte.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL ou STOP. Tous les mots disparaissent de l'afficheur. Toutes les fonctions sont annulées. L'heure s'affiche.

En fonction de la température réelle du four au moment de l'annulation de l'autonettoyage, il se peut que la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que le four refroidisse.

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 figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomate, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a complètement refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- 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 frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers - Pièce n° 31682B (non incluse) :
Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Pour éviter d'endommager le fini, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampon en laine d'acier, de chiffon de lavage rude ou des essuie-tout abrasifs.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive ou de nettoyant à four.

Pour éviter de les endommager, ne pas faire tremper les boutons.

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

Ne pas retirer les joints sous les boutons, le cas échéant.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse ou lave-vaisselle : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Pour éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasifs.

Pour éviter d'allumer les commandes pendant le nettoyage, on peut activer la caractéristique de verrouillage des commandes (sur certains modèles). Voir la section "Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four".

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers - Pièce n° 31682B (non incluse) :
Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et les tomates, doivent être nettoyés aussitôt que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant liquide doux légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz - Pièce n° 31617B :
Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

BRÛLEURS DE SURFACE

Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers - Pièce n° 31682B (non incluse) :
Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a 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.

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Sortir les grilles sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

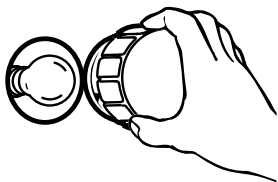
Lampes du four

Les fours utilisent une ampoule à halogène de 120 volts, 20 watts maximum et/ou une ampoule standard pour appareils ménagers de 40 watts.

Remplacement de la lampe de four standard :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

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

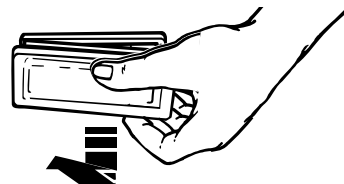


3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Remplacement de la lampe à halogène :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Saisir du bout des doigts le bord du couvercle de l'ampoule. Tirer pour le retirer.



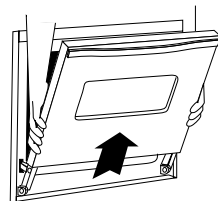
3. Ôter l'ampoule de la douille en la sortant tout droit de la base en céramique.
4. Remplacer l'ampoule en utilisant un chiffon ou en portant des gants de coton pour la manipulation. Pour éviter d'endommager la nouvelle ampoule ou d'en réduire la durée d'utilisation, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant.
6. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions qui suivent. La porte du four est lourde.

Dépose :

1. Ouvrir la porte du four jusqu'à la première butée (ouverture d'environ 4" [10,0 cm]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour soulever la porte.
3. Soulever la porte uniformément jusqu'à ce qu'elle se dégage des bras d'articulation.



Réinstallation :

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes de la porte avec les bras d'articulation sur la cuisinière.
3. Faire glisser la porte vers le bas sur les bras d'articulation jusqu'à ce que la porte repose complètement sur les charnières. Pousser sur les coins supérieurs de la porte pour faire reposer complètement la porte sur les charnières. La porte ne doit pas sembler décentrée.

DÉPANNAGE

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

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il ouvert?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
 - **La cuisinière est-elle correctement raccordée à la source d'alimentation en gaz?**
Contacter un spécialiste en réparations expérimenté ou consulter les Instructions d'installation.
-

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
 - **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
 - **Les orifices de brûleur sont-ils obstrués?**
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
 - **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?**
Voir les Instructions d'installation.
-

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
 - **Les chapeaux de brûleur sont-ils correctement positionnés?**
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
 - **Utilise-t-on du gaz propane?**
Il est possible que la cuisinière ait été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la section "Assistance ou service".
-

Le brûleur de surface fait des bruits d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?**
Le laisser sécher.
-

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

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément de cuisson ou le brûleur. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1" (2,5 cm) hors de la zone de cuisson.
-

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
 - **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
 - **La cuisinière est-elle d'aplomb?** Nivelier la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
-

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 au four et maintien au chaud".
 - **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage du panneau de commandes et de la porte du four".
-

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 "Commande de la température du four".
 - **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au gril) ou CLEAN (nettoyage)?**
Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.
-

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?** Voir la section "Commande électronique du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".
-

Des messages s'affichent

- **"BAKE" ou "LOCK" clignotent-ils sur l'affichage?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage". Régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".
-

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **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 au four et maintien au chaud".
- **La température du four est-elle supérieure à 400°F (205°C)?**
Laisser le four refroidir avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?** Nivelier la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section "Commande de la température du four".

- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir les sections "Cuisson au four" et "Cuisson au grill".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles installées correctement?** 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 uniformément dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?** Régler 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 articles 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 brunis trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section "Dépannage". Cette vérification 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 et les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées dans la section "Dépannage"...

Téléphonez au marchand qui vous a vendu l'appareil ou téléphonez à Jenn-Air en composant au **1-800-807-6777** pour localiser une compagnie de service autorisée. Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Assurez-vous de conserver la preuve d'achat pour vérifier les conditions de la garantie.

Si le marchand ou la compagnie de service ne peut pas résoudre votre problème, écrivez à :

**Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer Interaction Centre
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7**

Adresse Internet : www.jennair.ca

ou composez le **1-800-807-6777**.

REMARQUE : Pour toute correspondance ou appel au sujet d'un problème de service, veuillez inclure les renseignements suivants :

1. Vos nom, adresse et numéro de téléphone durant la journée.
2. Numéros de modèle et de série de l'appareil.
3. Nom et adresse de votre marchand ou du service d'entretien.
4. Une description claire du problème existant.
5. Preuve d'achat (reçu de vente).

Les guides de l'utilisateur, manuels d'entretien et informations sur les pièces sont disponibles auprès du Centre d'interaction avec la clientèle des appareils électroménagers de la marque Jenn-Air.

Accessoires

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682B

Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz

Commander la pièce n° 31617B

GARANTIE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

GARANTIE LIMITÉE

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, Jenn-Air, marque de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Jenn-Air") 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 Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

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, Jenn-Air paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants (si applicables au produit), en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- | | |
|---|---------------------------|
| ■ Élément électrique | ■ Commandes électroniques |
| ■ Clavier et microprocesseur | ■ Tube magnétron |
| ■ Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique | ■ Brûleurs à gaz scellés |

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

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. Les 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 ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
 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 pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Jenn-Air.
 5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d'achat.
 6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
 7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
 8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
 9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Jenn-Air autorisé n'est pas disponible.
 10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
 11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.
- Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

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. JENN-AIR 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.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Jenn-Air 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 Jenn-Air. Aux É.-U., composer le **1-800-688-1100**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 1/08

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 _____