

KitchenAid®

DOUBLE OVEN GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**
or visit our website at **www.kitchenaid.com**

In Canada, call for assistance, installation and service, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at **www.KitchenAid.ca**

CUISINIÈRE À GAZ AVEC DOUBLE FOUR

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 l'adresse
www.KitchenAid.ca

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



Models/Modèles **KGRS505X**

W10291453A

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	3
The Anti-Tip Bracket	4
COOKTOP USE	5
Cooktop Controls	5
Sealed Surface Burners	6
Griddle	7
Cookware	7
Home Canning	7
GLASS TOUCH-ACTIVATED ELECTRONIC DOUBLE OVEN CONTROL	8
Electronic Control Pads	8
Display	8
Start	8
Control Lock.....	8
Off	8
Clock	8
Oven Lights	8
Timer Set/Off	9
Options	9
Oven Temperature Control	10
OVEN USE	10
Aluminum Foil.....	10
Positioning Racks and Bakeware	10
Roll-Out Rack.....	11
Bakeware.....	12
Meat Thermometer.....	12
Oven Vents	13
Baking.....	13
Broiling - Upper Oven Only.....	13
Slow Cook.....	14
Convection Cooking - Lower Oven Only.....	15
EasyConvect™ Conversion.....	15
Convection Bake.....	15
Convection Roast.....	16
Proofing Bread - Lower Oven Only.....	16
Timed/Delay Cooking.....	16
Keep Warm™ Feature.....	17
Automatic Shutoff/Sabbath Mode.....	17
RANGE CARE	18
Self-Cleaning Cycle.....	18
General Cleaning.....	19
Oven Light	20
Oven Door	20
TROUBLESHOOTING	21
ASSISTANCE OR SERVICE	23
In the U.S.A.	23
Accessories	23
In Canada	23
WARRANTY	24

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	25
La bride antibasculement.....	26
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	27
Commandes de la table de cuisson	27
Brûleurs de surface scellés	28
Plaque à frire	29
Ustensiles de cuisson	29
Mise en conserve à la maison.....	29
DOUBLE TABLEAU DE COMMANDE TACTILE EN VERRE DE FOUR ÉLECTRONIQUE	30
Touches de commande électroniques	30
Affichage.....	30
Mise en marche.....	30
Verrouillage des commandes.....	30
Inactif	30
Horloge	30
Lampes du four	31
Réglage/Arrêt de la minuterie.....	31
Options	31
Commande de la température du four	32
UTILISATION DU FOUR	33
Papier d'aluminium.....	33
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four.....	33
Grille déployable.....	34
Ustensiles de cuisson au four	35
Thermomètre à viande	35
Évents du four	35
Cuisson au four	35
Cuisson au grill – Four supérieur uniquement	36
Cuisson lente.....	37
Cuisson par convection - four inférieur uniquement	38
Conversion EasyConvect™	38
Cuisson au four par convection	39
Rôtissage par convection	39
Levée du pain - four inférieur uniquement.....	39
Cuisson minutée/de mise en marche différée	39
Caractéristique Keep Warm™	40
Arrêt automatique/Mode Sabbath	40
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	41
Programme d'autonettoyage	41
Nettoyage général	43
Lampe du four	44
Porte du four.....	44
DÉPANNAGE	45
ASSISTANCE OU SERVICE	47
Accessoires	47
Au Canada	47
GARANTIE	48

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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

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

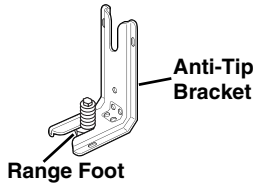
A child or adult can tip the range and be killed.

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, 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.
- 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.

- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- 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.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

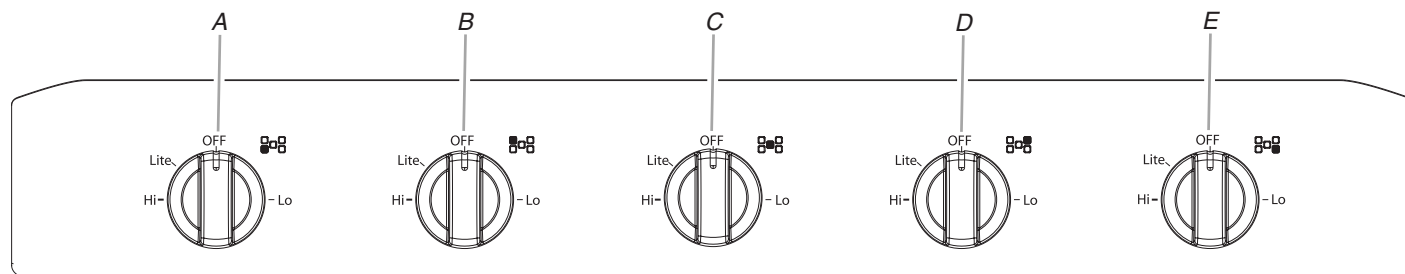
For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

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



A. Left front burner control knob (16,000 Btu/h)
B. Left rear burner control knob (5,000 Btu/h)

C. Center burner control knob (7,350 Btu/h)
D. Right rear burner control knob (5,000 Btu/h)
E. Right front burner control knob (10,000 Btu/h)

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 cooktop 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 "Installation Instructions" for details on making this conversion.

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

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.

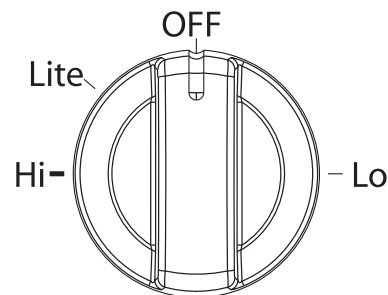
NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

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.

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the igniters will become grounded and occasionally click, even after the burner has ignited. Contact a trained repair specialist to check the wall receptacle to see whether it is wired with the correct polarity.

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

Large, Medium and Small Burner Control



NOTE: Settings are marked on the control panel.

All of the burner controls provide a range of cooking settings from HI to LO.

The large standard burner (16,000 Btu/h [British Thermal Units]) provides the highest heat setting, and is ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans.

The medium burner (10,000 Btu/h) provides the high heat setting, and is ideal for cooking medium-sized quantities of food or liquid and using medium-sized pots and pans.

The center burner (7,350 Btu/h) is ideal for direct heating of foods on the griddle at lower power settings.

The small burners (5,000 Btu/h) are ideal for small quantities of food or liquid and using small pots and pans. The lower power allows more accurate simmer control at the lowest setting.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to Lite 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
HI	<ul style="list-style-type: none"> Start food cooking. Bring liquid to a boil.
Medium High between MED and HI	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil. Quickly brown or sear food.
MED (Medium)	<ul style="list-style-type: none"> Hold a slow boil. Fry poultry or meat.
Medium Low between MED and LO	<ul style="list-style-type: none"> Stew or steam food. Cook pudding, sauce, icing or gravy.
LO	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm. Simmer.

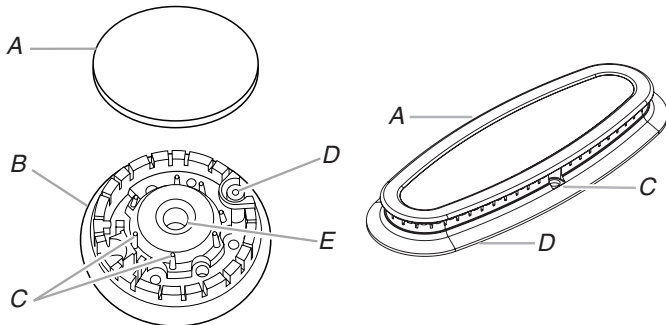
Sealed Surface Burners

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

Burner Cap Alignment

Always keep the burner cap properly fitted 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.

Standard Burner



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

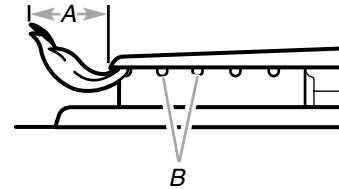
Gas tube opening

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

Burner ports

Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown below. 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.

Standard Burner

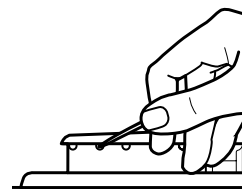


A. 1-1/2" (25-38 mm)
B. Burner ports

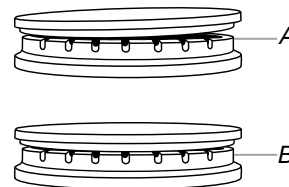
To Clean:

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 on the cap are properly aligned with the burner base.

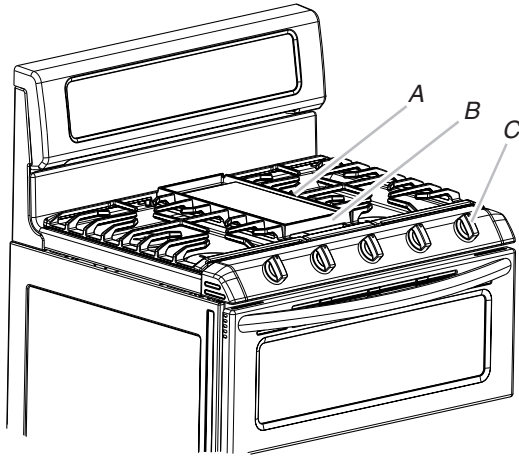


A. Incorrect
B. Correct

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.

Griddle

1. Turn off the cooktop burners and allow the grates to cool.
2. Replace center grate with griddle keeping the handle toward the cooktop controls.



A. Griddle
B. Handle
C. Cooktop controls

3. The feet on the bottom of the griddle will fit into the same places as the center grate.

To Use:

IMPORTANT: To avoid damaging the griddle, the griddle is to be used on the center burner on Low to Medium heat only.

- The griddle is intended for direct food cooking. To avoid damaging the finish of the griddle, do not use pans or metal utensils on the griddle.
- To avoid damaging the nonstick finish, do not use nonstick cooking sprays.

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.
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.

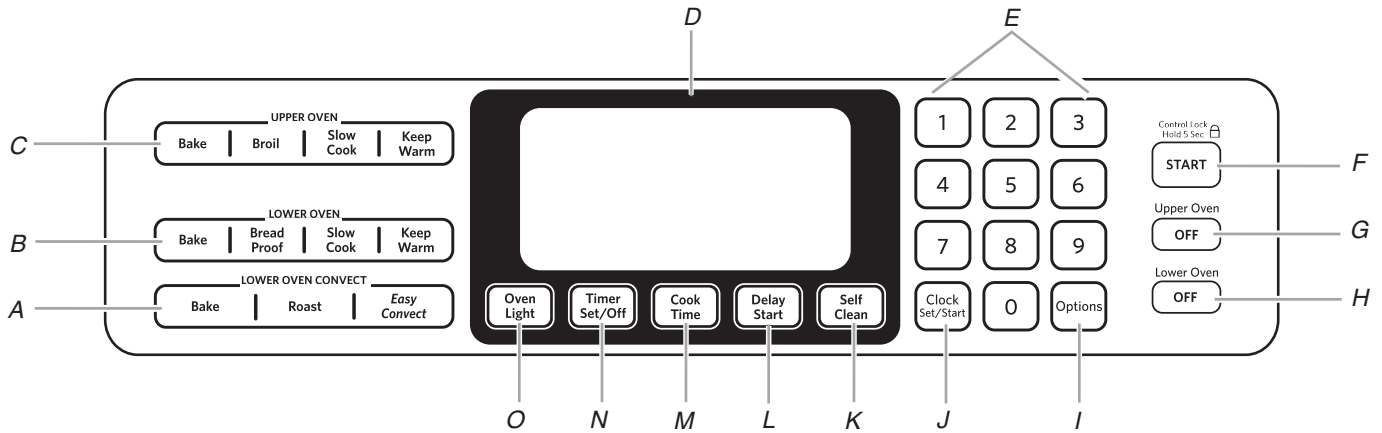
Home Canning

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.

GLASS TOUCH-ACTIVATED ELECTRONIC DOUBLE OVEN CONTROL

Model KGRS505X



A. Lower oven convect settings
B. Lower oven settings
C. Upper oven settings
D. Display screen
E. Number keys

F. Start/control lock
G. Upper oven off
H. Lower oven off
I. Options selection pad
J. Clock set/start

K. Self-clean
L. Delay start
M. Cook time (length of cooking time)
N. Timer
O. Oven light

Electronic Control Pads

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

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

Display

When the oven is in use, after preheat the display shows the oven temperature and time of day. During Timed Cooking, the display shows a timed countdown.

When power is first supplied to the range or if a power failure occurs, "12:00" will appear on the display. See the "Clock" section to set the time of day.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

Start

The START pad begins any oven function except the Timer, Control Lock and Sabbath Mode. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, "Set temp or Push Start" will appear on the oven display as a reminder. If not pressed within 2 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (time of day) and the programmed function will be canceled.

If a function has been started and a different function is selected, "Set temp or Push Start" will appear in the display after 5 seconds. If the START pad is not pressed within 2 minutes, the oven display will return to the active/already started function.

Control Lock

The control can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The control 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 control is locked.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

When the control is locked, only the TIMER SET/OFF and OVEN LIGHT pads will function.

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

Off

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

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format. See "Clock" in the "Options" section to change the format.

1. Press CLOCK SET/START.
2. Press "3" on the number pad for AM or "6" on the number pad for PM.
3. Press number pads to set time of day.
4. Press CLOCK SET/START. The time of day is now set.

Oven Lights

While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when the either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

Timer Set/Off

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time.

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

To Set Timer:

1. Press TIMER SET/OFF.
2. Press the number pads to set length of time.
3. Press TIMER SET/OFF to start the timer.

When the set time ends, timer completion tones will sound, then reminder tones will sound approximately every 60 seconds.

4. Press TIMER SET/OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.

If TIMER SET/OFF is pressed, the oven will turn off.

The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

Options

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press OPTIONS once.
“TEMP UNIT” appears in the upper text area. “FAHRENHEIT. Press (1) for Celsius” will scroll twice in the lower text area.
 2. Press “1” to change the temperature unit setting.
“CELSIUS. Press (1) for Fahrenheit” will scroll twice from right to left in the lower text area.
 3. “CELSIUS Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The temperature units have been changed.
-

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- End of Kitchen Timer (long tone)
- Function has been entered

Two tones

- Oven is preheated

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Adjusting Sound On or Off

The oven sound is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS twice until “SOUND” appears in the upper text area and “ON. Press (1) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the sound Off. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The sound has now been turned off.

Adjusting Sound Volume

The oven sound is factory preset for High but can be changed to Low.

1. Press OPTIONS 3 times until “SOUND VOLUME” appears in the text area and “HIGH. Press (1) for LOW” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the sound Low. “LOW. Press (1) for HIGH” scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. “Low Selected” scrolls twice from right to left in the lower text area. The sound volume has now been changed.

Adjusting End Tone On or Off

The end tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS four times until “END TONE” appears in the upper text area and “ON. Press (1) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the end tone Off. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The end tone has now been turned off.

Adjusting Keypress Tone On or Off

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS five times until “KEYPRESS TONE” appears in the upper text area and “ON. Press (1) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the keypress tone Off. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The keypress tone has now been turned off.

Adjusting Reminder Tone On or Off

The reminder tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS six times until “REMINDER TONE” appears in the upper text area and “ON. Press (1) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
 2. Press “1” to turn the reminder tone Off. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice in the lower text area.
 3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The reminder tone has now been turned off.
-

Clock

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

To Change the Clock to 24-Hour Format:

1. Press OPTIONS seven times until “12/24 HOUR” appears in the upper text area and “12 HR. Press (1) for 24 Hr” scrolls twice in the lower text area.
 2. Press “1” once to select 24 hour and again to select 12 hour.
 3. Wait 30 seconds or press OFF to accept the setting.
-

Sabbath Mode

Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or defeatured. By enabling Sabbath Mode, the oven will conform to Star-K Jewish Sabbath requirements.

The oven is factory preset with Sabbath Mode Off.

To Enable Sabbath mode:

1. Press OPTIONS eight times until “SABBATH” appears in the upper text area.

2. Press "1" to enable Sabbath Mode.
3. "ON Selected" will scroll twice in the text area. The oven is activated to run in Sabbath Mode.

To set Sabbath Mode, see the "Automatic Shutoff/Sabbath Mode" section.

12-Hour Auto Off

The oven control is factory preset 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 12-Hour Auto Off:

1. Press OPTIONS nine times until "12 Hr AUTO_OFF" appears in the upper text area and "ON. Press (1) for Off" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to turn off the 12-hour Auto Off feature.
"OFF. Press (1) for ON" will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. "OFF Selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. The feature has been turned off.

Language

The Language is factory preset to English but can be changed to French.

To Change the Language to French:

1. Press OPTIONS 10 times until "LANGUAGE" appears in the upper text area and "ENGLISH. Press (1) for French" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press "1" to select French.
"FRENCH. Press (1) for English" will scroll, in French, twice from right to left in the lower text area.
3. "FRENCH Selected" will scroll, in French, twice from right to left in the lower text area.
4. The language displayed will now be French.

Oven Temperature Control

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 upper or lower ovens.

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 (6°C)	...a little more
20°F (12°C)	...moderately more
30°F (17°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-12°C)	...moderately less
-30°F (-17°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press OPTIONS 11 times until "TEMP CALIB" appears in the upper text area and "UPPER CALIBRATE. Press (1) for Lower calibrate or push START" scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press START to calibrate the upper oven. "UPPER Calibrate selected" will scroll twice from right to left in the lower text area. "UPPER calibrate" is shown in the upper text area and "Press (3) to increase (4) to decrease" scrolls twice from right to left in the lower text area.

OR

- Press 1 to calibrate the lower oven. "LOWER Calibrate selected" scrolls twice from right to left in the lower text area. "Press (3) to increase (6) to decrease" scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. Each press of the "3" or "6" number pad will increase or decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
 4. Press OFF to set the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

OVEN USE

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

Preheat is recommended for cooking most foods. Food should be placed in the oven when the preheat beep occurs. Some modes use elaborate cycling to achieve best performance. If the oven temperature is increased after the oven is preheated, make sure the oven is preheated to the new temperature before food is put into the oven. If food is in the oven during preheat, it may become over cooked.

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, liner 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

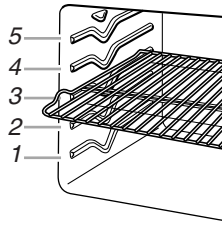
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

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 flat rack.
- The lower oven is equipped with 1 flat rack and 1 roller rack.
- Place food so it will not rise into the broil burner. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil burner.
- When baking on one rack in the lower oven, use the rollout rack in position 2 or 3.

To Remove Oven Racks:

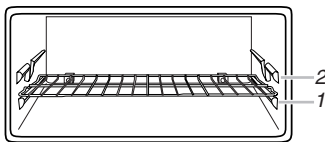
Flat Rack: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.



To Replace Oven Racks:

Flat Rack: 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.

Rack Positions - Upper Oven



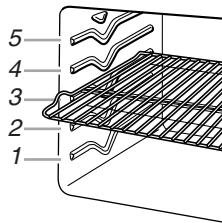
Baking

FOOD	RACK POSITION
Large dishes, sheet cakes, loaf pans	1
Cookies, pizza, biscuits	2

Broiling

FOOD	RACK POSITION
Broiling	1

Rack Positions - Lower Oven



Traditional Cooking

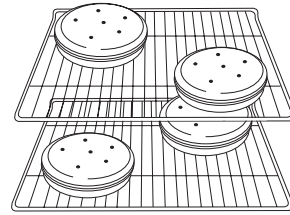
FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry and sheet cakes	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, 1-rack baking	3
2-rack baking	2 and 4, 2 and 5, or 3 and 5

Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 4, 2 and 5, or 3 and 5.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 4 for baking. When using oven that is converted to LP gas, use rack positions 3 (rollout rack) and 5 (flat rack) for best results when baking cakes on 2 racks. Place cakes on the rack as shown.



Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection Bake	1	3 (rollout rack)
Convection Bake	2	2 (flat) and 4 (rollout rack)
Convection Roast	1	1 or 2 (rollout rack)

BAKEWARE

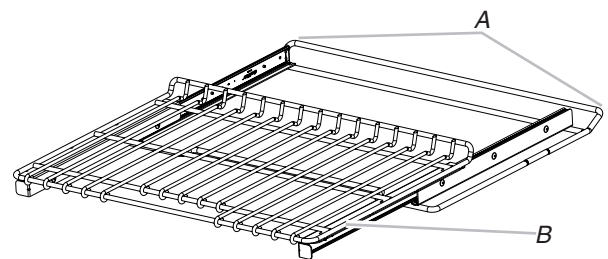
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side.
3 or 4	Refer to previous illustration.

Roll-Out Rack

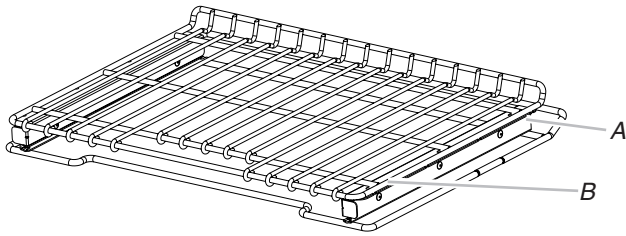
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

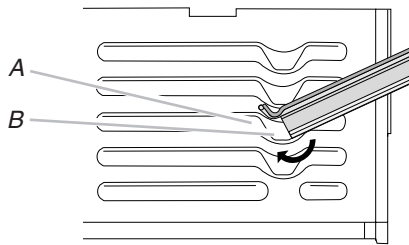
Closed and Engaged Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

To Insert Roll-Out Rack

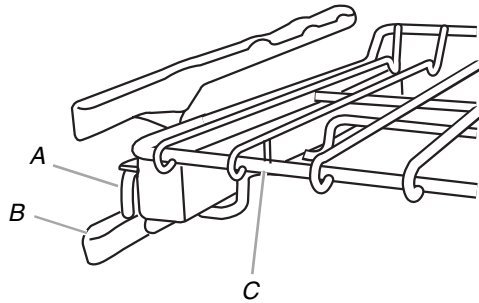
1. Angle rack assembly up and insert into the “V” cutout in the rack guides of the oven cavity.
2. Keep rack lifted up at an angle and push in to bypass the lower “V” cutout.
3. Gently slide rack into oven, bypassing the “V” cutouts.



A. Rack guide
B. “V” cutout

To Remove Roll-out Rack

1. Push the sliding shelf in completely so that it is closed and engaged with the slide rails.



A. Sliding shelf
B. Slide rails
C. Rack

2. Using 2 hands, gently pull the rack and the slide rails at the same time to the “V” cutout. Angle the rack so that the front is higher than the back, and gently pull rack past “V” cutout and then out of the oven.

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

Do not clean the roll-out 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

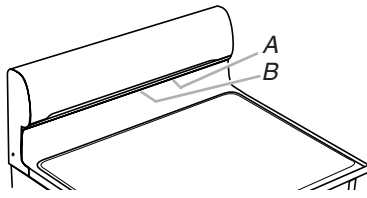
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer’s recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

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.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
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. Follow manufacturer’s directions for using a meat thermometer.

Oven Vents



A. Lower oven vent
B. Upper oven vent

The oven vents release hot air and moisture from the ovens, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents 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 vents.

Baking

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

- Allow at least ½" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top burner in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 450°F (250°C). To use baking/pizza stones at temperatures above 450°F (250°C) in the upper oven, put stone in after the preheat beep. When preheating with a baking/pizza stone in the oven, allow at least 30 minutes for preheating.
- Use only 1 flat rack in the upper oven.

To Bake:

1. Press upper or lower oven **BAKE**.
“BAKE” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and 350°F (175°C) will be displayed.
“Set temp or” will scroll in the selected oven text area, followed by “Push START.”
2. Press the number pads to enter the desired temperature.
NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature and then **START**. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
3. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press **COOK TIME**. Press the number pads until the desired cook time is displayed.
“Push START” will scroll in the selected oven text area.
4. Press **START**.
“Preheating” will appear in the selected oven text area.
“Preheating” remains in the text area until the set temperature is reached.
5. When the preheat cycle is complete, “Preheat done Insert food” will scroll twice in the selected oven text area.
“Bake” will scroll in the selected oven text area until **OFF** for the selected oven is pressed.

6. Place food in the oven.
7. Press upper oven or lower oven **OFF** when finished.
8. Remove food from the oven.

NOTE: If Cook time is to be used baked goods, increase the cook time by 15 minutes and allow oven to preheat. Place food in oven when preheat is complete. When Cook Time expires, the oven(s) will turn off.

Broiling - Upper Oven Only

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 (not provided). 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.

- 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 550°F (288°C) broil for most broiling. Select 450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such a poultry to avoid over browning.
- 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. Preheat oven for 5 minutes. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

Close the door to ensure proper broiling operation.

To Broil Using Variable Temperature:

1. Close oven door.
2. Press upper oven **BROIL**. “BROIL” scrolls down in the upper text area and “550°F” is displayed. “Set temp or” scrolls in the selected oven text area followed by “Push START.”
3. Press **START**.
“Broiling” appears in the upper oven text area and remains until the set temperature is reached or the cook time has counted down.
NOTE: The oven temperature can be changed at any time by pressing the number pads until the desired temperature is displayed and pressing **START**.
Once the set temperature is reached, “Broil” scrolls in the upper oven text area.
4. Preheat oven for 5 minutes.
5. Place the food in the upper oven.
6. Close oven door.
7. Press **UPPER OVEN OFF** when finished.
8. Remove food from the oven.

To Broil Using Cook Time:

1. Place the food in the upper or lower oven. Preheating is not necessary.
2. Position oven door to broil stop position.
3. Press upper or lower oven BROIL. "BROIL" appears in the upper or lower text area depending on oven selected and "550°F" is displayed. "Set temp or" appears in the text area followed by "PUSH START."
4. Press the number pads to enter the desired temperature.
5. Press COOK TIME.
"Set cooking time or push START" appears in the selected oven text area.
Press the number pads to enter the amount of time to cook.
6. Press START.
"Broiling" appears in the selected oven text area and remains there until the set temperature is reached.
NOTE: The oven temperature can be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature then pressing START.
"BROIL" appears in the selected oven text area once the set temperature is reached and remains there until OFF for the selected oven is pressed or the door is opened.
When the cook time expires, the oven turns off.
7. Press OFF for the selected oven when finished.
8. Remove food from the oven.

BROILING CHART

Broil times are based on a 5-minute preheat. 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	SETTING	UPPER OVEN COOK TIME (minutes)
Steak 1" (2.5 cm) thick medium	1	550	12-16
Ground meat patties 4 oz (113 g), ¾" (2.0 cm) thick up to 12, well-done up to 6, well-done	1 1	550 550	18-22 18-22
Pork chops 1" (2.5 cm) thick, well-done	1	550	20-25
Chicken bone-in, skin-on breast pieces well-done	1	450	40-50
Fish* Filets, flaky Steaks, 1" (2.5 cm) thick, flaky	1 1	450 450	6-8 10-14

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

For hamburgers that have rare interiors and seared exteriors, broile less time on first side.

Slow Cook

Slow Cook is best for food items such as beef, poultry and pork. This cycle is available to cook food at low temperatures for long periods of time. Food can be cooked up to 12 hours depending on the temperature chosen.

Recommended temperature range:

4 hour cook time = 250-300°F (120-150°C)

8 hour cookt ime = 200-250°F (93-120°C)

12 hour cook time = 170-225°F (77-107°C)

- Food should be completely thawed
- Cover food to keep food moist
- Prior to Slow Roasting, meat can be pan seared or broiled on sides to enhance browning, flavor and tenderness.
- Use rollout rack in position 2 for best results.

To Use Slow Cook:

Before using Slow Cook, see "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to preheat the oven.

1. Place food in oven.

2. Press the SLOW COOK pad for the desired oven.
3. Press the number pads to enter a desired temperature if something other than the default temperature of 225°F (107°C) is desired.
The Slow Cook range can be set between 170°F (77°C) and 300°F (150°C).
4. Press START.
"Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.
"Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).
When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the temperature increasing.
When the set temperature is reached, if on, 2 tones will sound.
5. Press OFF for the selected oven when finished.

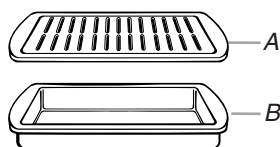
Convection Cooking - Lower Oven Only

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces.

During the Convection function, the convection element and bake burner 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 and fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will turn back on when necessary.

- 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.

To order a broiler pan, see the "Assistance or Service" section.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Preheating With Convection Cooking

During the Convection Preheating Cycle, the bake burner and convection element heat the oven cavity. After preheat, the convection element and bake burner will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

The fan is not in operation for the first 5 minutes of the Convection Preheating Cycle.

EasyConvection™ Conversion

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

Foods are grouped into 3 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. To ensure optimal cooking results, the oven will prompt a food check at the

end of a non-delayed cook time. Use the following chart as a guide.

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

To Use:

When using convection temperature conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven by adding 15 minutes to the standard cook time.

1. Press EASY CONVECT until the desired option is displayed (MEATS, BAKED GOODS or OTHER FOODS) then press START.
2. Press the number pads to enter the desired cook temperature, then press START.
3. Press number pads to enter standard cook time, then press START.
"Preheating" will appear in the lower oven display until the set temperature is reached.
4. Place the food in the oven at the appropriate time.
When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound if enabled. Open the door and check food.
5. Press LOWER OVEN OFF when finished.
6. Remove food from the oven.

Convection Bake

Convection Bake can be used to bake and cook foods on single or multiple racks. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

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

Allow the range to preheat before placing food in the oven.

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

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

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C).

To Convection Bake:

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

1. Press BAKE under the Lower Oven Convection icon.
Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The convection bake range can be set between 170°F and 550°F (77°C and 305°C).

2. Press START.

“Preheating” will show in the display until the set temperature is reached.

“Lo” will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing.

When the set temperature is reached, if on, 2 tones will sound.

3. Press OFF when finished cooking.

Convection Roast

Convection Roast can be used to roast meat and poultry. During convection roasting, the bake burner and convect element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

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

- Reduce recipe cook time by 15-30%.

To Convection Roast:

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

1. Press ROAST under the Lower Oven Convect icon.

Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The convection roast range can be set between 170°F and 550°F (77°C and 305°C).

2. Press START.

“Preheating” will show in the display until the set temperature is reached.

“Lo” will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing.

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

3. Press OFF when finished cooking.

Proofing Bread - Lower Oven Only

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

There are two options for Bread Proofing, Standard Proof and Rapid Proof. Standard Proof is used for fresh dough, thawed dough and for the first and second rise. Rapid proof should be used for frozen dough and can be used for the second rise of the formed dough.

To Proof:

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

NOTE: If the oven temperature is greater than 100°F (38°C), “oven cooling” will be displayed until the temperature is less than 100°F (38°C).

1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed (“Standr” or “Rapid”). The display will show 100°F (38°C).
2. Press START.

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

3. Press LOWER OVEN OFF when finished proofing.

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

Timed/Delay Cooking

⚠ 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.

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

Timed Cooking is available on most cycles except Bread Proof, Keep Warm and Self Clean.

Delay Cooking is available on the Bake, Convect Bake, and Convect Roast cycles.

To Set a Cook Time:

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean, Bread Proof or Keep Warm.

Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed then press START.

2. Press COOK TIME.

3. Press number pads to enter the length of time to cook.

4. Press START.

The cook time countdown will appear on the oven display.

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

To Set a Delay Cooking Time:

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

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean, Bread Proof or Keep Warm.

Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed then press START.

2. Press DELAY START.

3. Press number pads to enter the delay start time. The delay start time is the amount of time by which you want to delay the start.

4. Press START.

5. Press the number pads to enter the desired length of cooking time.

6. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed.

The delay countdown appears on the oven display.

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

The set temperature and minute time countdown will appear on the oven display.

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

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. For best results, cover food.

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

To Use:

1. Press the KEEP WARM keypad for desired oven.
“KEEP WARM” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and 170°F (77°C) will be displayed.
“Set temp or” will scroll in the selected oven text area, followed by “Push START.”
2. Press the number pads to enter the desired temperature.
The temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).
NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.
“Warm” will appear in the selected oven text area, and the set temperature will be displayed.
4. “WARM” and the temperature will be displayed while the Keep Warm setting is active or OFF is pressed for the selected oven.
5. Place food in the oven.
6. Press OFF for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm™ Feature:

Press OFF for the oven that is in use. Remove food from oven.

Automatic Shutoff/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 by using the Sabbath Mode.

- 12 Hour Shutoff Mode is disabled during an active Sabbath Mode.
- All tones and chimes are disabled during an active Sabbath Mode.
- All cooking and cleaning modes, except for Bake, are disabled.
- All keys are disabled during an active Sabbath Mode except for Off, Start, Timer Set/Off, Keep Warm and the number pads
- Oven lights status will remain in the state they were in before entering into the active Sabbath Mode.

- Once in the active Sabbath Mode, the oven light will not respond to the Oven Light key or the door being opened.
- Timers are disabled during active Sabbath Mode.
- Cooktop burners can be enabled for use during Sabbath Mode.
- Cooktop lockout (if applicable) is disabled during the Sabbath Mode.

To Enable Sabbath Mode (one time only):

Sabbath Mode should be activated using the Options menu or by following the instructions below.

1. Open the lower oven door.
2. Press number pads 7, 8, 9 and 6 followed by START.
3. “Sabbath Mode- On holidays to change temp press 0-9 and start. Press (1) for 170°F, Press (2) for 200°F Press (3) for 225°F Press (4) for 250°F Press (5) for 300°F Press (6) for 325°F Press (7) for 350°F Press (8) for 375°F Press (9) for 400°F Press 0 for 450°F” appears in the upper text display area.
4. Press number pad of desired oven setting followed by START to confirm your selection. See the following chart. Sabbath mode is now enabled but is not yet active.

Temperature	Number Pad	Temperature	Number Pad
170°F (76.7°C)	1	325°F (162.8°C)	6
200°F (93.3°C)	2	350°F (176.7°C)	7
225°F (107.2°C)	3	375°F (190.6°C)	8
250°F (121.1°C)	4	400°F (204.4°C)	9
300°F (148.9°C)	5	450°F (232.2°C)	0

5. Close the oven door.

A bake function for either, or both, ovens must be started before Sabbath Mode can be activated. The bake function may be set with Cook Time or Delay Start, if desired. See the “Baking” or “Delay Start” sections for more information.

To Disable Sabbath Mode:

1. Open the lower oven door.
2. Press number pads 7, 8, 9 and 6 followed by START.
3. “Sabbath off ” appears in the upper text display area.
4. Close the oven door.

To Activate an Enabled Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be activated at any time during an enabled Sabbath Mode.

1. With a timed or untimed Bake function started (see the “Baking” section for help starting Bake), press OPTIONS followed by 7 on the number pad “Sabbath Bake” appears in the upper text area.

For a Timed Bake function, the time will also be displayed when the oven starts heating.

After 3 seconds, the display will continuously scroll “Sabbath Mode- On holidays to change temp press 0-9 and start. Press (1) for 170°F, Press (2) for 200°F Press (3) for 225°F Press (4) for 250°F Press (5) for 300°F Press (6) for 325°F Press (7) for 350°F Press (8) for 375°F Press (9) for 400°F Press 0 for 450°F.”

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):

1. Press the number pad for the desired temperature setting. See the chart in “To Enable Sabbath Mode (one time only)” in this section. No temperature will appear in the display.

2. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number pad for the desired temperature setting. See the chart in "To Enable Sabbath Mode (one time only)" in this section.
3. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change.

To Deactivate an Enabled Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be deactivated at any time during an enabled Sabbath Mode.

1. Press OPTIONS, then 7 for 5 seconds to return to regular baking or press OFF to turn off the oven(s).


If a Power Failure Occurs During Sabbath Mode

If a power failure occurs during Sabbath Mode, the upper text area will display "Sabbath." Press UPPER or LOWER OFF to exit Sabbath Mode and return to the Automatic Shutoff Mode.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠ WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

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

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

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

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

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware 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.

NOTE: The cooktop burners will not function during the self-clean cycle.

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.

24 hours must elapse between Self Clean operations.

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. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

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 Open? Clean Canceled" will appear in the display and a signal will beep. Close the oven door and press SELF CLEAN.

NOTE: Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 24 hours must pass before the next Self-Clean can begin.

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

CLEANING LEVEL	TOTAL CLEANING TIME (includes a 30 minute cool down time)
1 (Quick)	2 hours
2	2 hours 30 minutes
3	3 hours
4 (reg)	3 hours 30 minutes
5	4 hours
6 (Maxi)	4 hours 30 minutes

To Self-Clean:

1. Close the oven doors.
2. Press SELF CLEAN.
“PRESS (1) FOR UPPER OVEN” will appear in the upper oven text area, and “PRESS (2) FOR LOWER OVEN” will appear in the lower oven text area
3. Press number 1 or 2 number pad to select desired oven to clean.
“REMOVE RACKS” will appear in the selected oven text area, followed by “SELECT OPTION.” In the other text area, “Press 1 Standard Clean” will appear.
4. Choose the Standard Clean setting by pressing 1. “Select level” will appear in the text area and “Press (1) Level 1 (Quick), (2) Level 2, (3) Level 3, (4) Level 4 (reg), (5) Level 5, (6) Level 6 (Maxi)” will scroll in the display.
5. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number pad followed by START.
“UNLOCK IN XXX” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). “LOCKING” will scroll until the door is locked.

After the door is lock, “CLEAN UPPER” or “CLEAN LOWER” will scroll in the selected oven text area until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

“CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. “OVEN COOLING” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).
“UNLOCKING” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

To Delay Start Self-Clean:

1. Press Delay Start.
“PRESS 1 FOR UPPER OVEN” will appear in the upper text area, and “PRESS 2 FOR LOWER OVEN” will appear in the lower text area.
2. Press 1 or 2 to select the desired oven.
“--:--” will be displayed, and “Set starting time. Push START” will appear in the selected oven text area.
3. Press the number pads to enter the desired amount of time by which you want to delay the start.
“Select cooking/cleaning mode” will scroll in the selected oven text area.
4. Press SELF CLEAN.
“REMOVE RACKS” will scroll in the selected oven text area, followed by “SELECT OPTION.” In the other text area, “Press 1 Standard Clean” will appear.
5. Choose the Standard Clean setting by pressing 1.
“Select level” will appear in the text area and “Press (1) Level 1 (Quick), (2) Level 2, (3) Level 3, (4) Level 4 (reg), (5) Level 5, (6) Level 6 (Maxi)” will scroll in the display.
6. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number pad.
7. Press START.
The cleaning cycle will begin, and the name will scroll in the upper text area. “UNLOCK IN XXX” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). After 5 seconds, “LOCKING” will scroll until the door is locked.

After the door is locked, “CLEAN UPPER” or “CLEAN LOWER” will scroll in the display until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

“CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. After 5 seconds, “OVEN COOLING” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).
“UNLOCKING” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

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)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish (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.

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:

- Warm, soapy water:
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 Lockout” 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.

GRIDDLE

Before using the griddle for the first time and after each use, wash thoroughly with mild dish washing detergent and warm water.

- To avoid damaging the nonstick finish, it is not recommended to wash the griddle in the dishwasher.
- To avoid damage, do not use abrasive cleaning products or scouring pads.

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

BROILER PAN AND GRID

Do not use oven cleaners.

Cleaning Method:

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

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

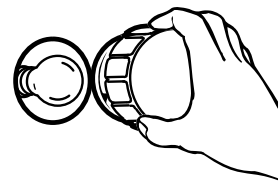
Oven Light

The ovens light is a standard 40-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

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, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

IMPORTANT:

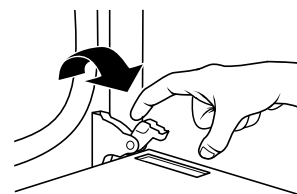
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

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

To Remove:

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



3. Close the oven door as far as it will shut.

- Lift the oven door while holding both sides.
Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

- Insert both hanger arms into the door.



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

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit 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 “Surface Burners” section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See “Surface Burners” section.
- **On models with caps, are the burner caps positioned properly?**
See “Surface Burners” section.
- **Is propane gas being used?**
The range may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

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

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations:
Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop

These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.
- The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

Burner sparks but does not light

- **Is there continuous sparking, but the burner does not light?**
Discontinue use of the surface burner and contact a service technician.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 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 this the first time the oven has been used?**
Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?**
See "Timed Cooking" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
See "Control Lock" section.
- **On some models, is the Sabbath Mode set?**
See "Automatic Shutoff/Sabbath Mode" Section.

Oven burner flames are yellow or noisy

- **Is propane gas being used?**
The range might have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See "Oven Temperature Calibration" section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?** There has been a power failure. Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" in the "Options" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
Press OFF to clear the display. See "Oven Displays" section. If it reappears, call for service. See "Assistance or Service" section.

On some models, convection fan does not operate

- **Does display show the fan turning, but the fan does not operate?**
There will be a brief delay of the fan operation after the start of a convection function.
- **Is the convection broil function being used?**
The fan will cycle on and off throughout convection broil operation.
- **Is the oven door open?**
Opening the oven door during a convection function will stop the fan.

Self-Cleaning Cycle will not operate

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

Oven cooking results not what expected

- **Is the 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 Calibration" section.
- **Was the oven preheated?**
See "Bake," "Broil," "EasyConvect Conversion," "Convection Bake," or "Convection Roast" section.
- **Is the proper bakeware being used?**
See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Decrease oven temperature 15° F to 25° F (5°C to 15°C) or move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

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

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

If you need replacement parts

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

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

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free: **1-800-422-1230**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

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

For further assistance

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

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at www.kitchenaid.com and click on “Shopping Options.” Go to “Replacement Parts & Accessories” and click on “applianceaccessories.com.” Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 4396920

KitchenAid® Stainless Steel Wipes

(stainless steel models)

Order Part Number 8212510

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

Brick Pizza Stone

Order Part Number 4378577

Broiler Pan Kit

Order Part Number W10123240

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617

In Canada

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

Our consultants provide assistance with:

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

For further assistance

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

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® GAS RANGE 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, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "KitchenAid") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. 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, KitchenAid will pay for Factory Specified Parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Any gas burner
 - Solid state touch control system parts
-

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 KitchenAid.
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 KitchenAid within 30 days from the date of purchase.
6. 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.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized KitchenAid servicer is not available.
9. 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.
10. 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. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

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

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

9/07

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".

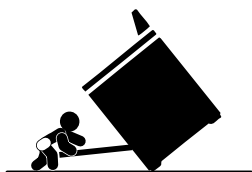
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

La bride antibasculement

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



! AVERTISSEMENT

Risque de basculement

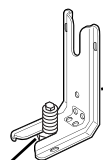
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

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

Voir détails dans les instructions d'installation.

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



La bride antibasculement

Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher 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, 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 blesser gravement en grimant sur la cuisinière.

- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien des installations*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

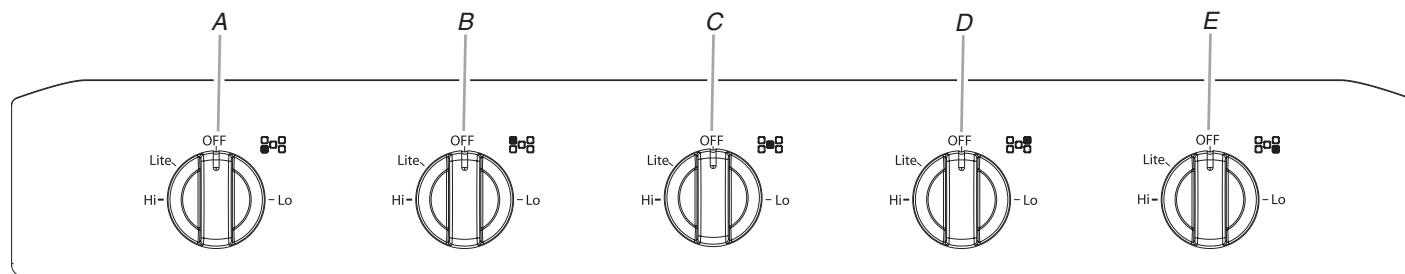
Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Bouton de commande du brûleur avant gauche (16 000 BTU/h)
B. Bouton de commande du brûleur arrière gauche (5 000 BTU/h)

C. Bouton de commande du brûleur central (7 350 BTU/h)
D. Bouton de commande du brûleur arrière droit (5 000 BTU/h)
E. Bouton de commande du brûleur avant droit (10 000 BTU/h)

Commandes de la table de cuisson

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

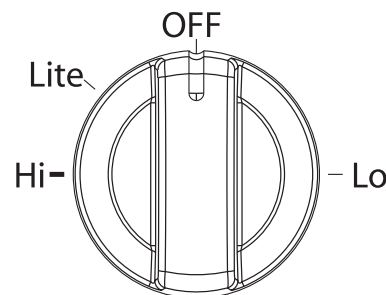
La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

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.

Commande des brûleurs grand, moyen et petit



REMARQUE : Les réglages sont indiqués sur le tableau de commande.

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour une alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la cuisinière. Voir les "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 LITE (allumage).

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 ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas 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.

La liaison à la terre et la polarité appropriées sont nécessaires pour le bon fonctionnement du système d'allumage électrique. Si la prise de courant murale ne fournit pas la polarité correcte, les allumeurs deviendront reliés à la terre et pourront occasionnellement émettre un déclic, même après l'allumage du brûleur. Faire vérifier la prise murale par un technicien de réparation qualifié pour voir si la polarité du câblage est correcte.

Toutes les commandes de brûleur permettent des réglages de cuisson entre HI et LO.

Le grand brûleur standard (16 000 BTU/h [unités thermiques britanniques]) fournit le réglage de chaleur le plus élevé et est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments ou de liquides avec des grandes casseroles ou poêles.

Le brûleur moyen (10 000 BTU/h) fournit un réglage de chaleur élevé et est idéal pour faire cuire des quantités moyennes d'aliments ou de liquides dans des marmites et casseroles de taille moyenne.

Le brûleur central (7 350 BTU/h) est idéal pour le chauffage direct d'aliments sur la plaque à frire à des réglages de puissance inférieurs.

Les petits brûleurs (5 000 BTU/h) sont parfaits pour les petites quantités d'aliments ou de liquides et l'utilisation de petites marmites et casseroles. Le niveau de puissance plus faible permet une commande de mijotage plus précise au réglage le plus bas.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE.

Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est tourné à LITE 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
HI (élevé)	<ul style="list-style-type: none">■ Démarrer la cuisson des aliments.■ Porter un liquide à ébullition.
Moyen-élevé entre MED (moyen) et HI (élevé)	<ul style="list-style-type: none">■ Maintenir une ébullition rapide.■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
MED (moyen)	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition lente.■ Pour faire frire la volaille ou la viande.
Moyen-Bas entre MED (moyen) et LO (bas)	<ul style="list-style-type: none">■ Faire mijoter ou étuver les aliments.■ Pour faire cuire pudding, sauces, glaçage.
LO (bas)	<ul style="list-style-type: none">■ Garder les aliments au chaud.■ Faire mijoter à feu doux.

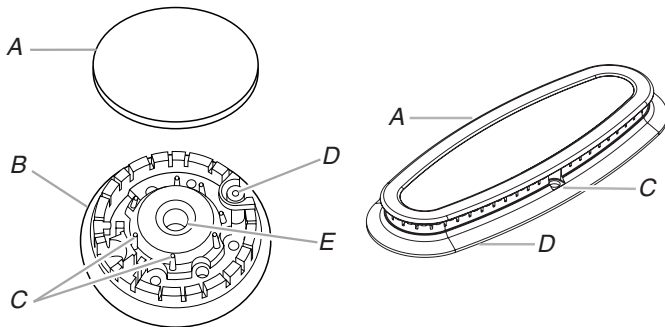
Brûleurs de surface scellés

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

Alignement des chapeaux de brûleur

Toujours garder le chapeau de brûleur correctement installé lors de l'utilisation d'un brûleur de surface. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".

Brûleur standard



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

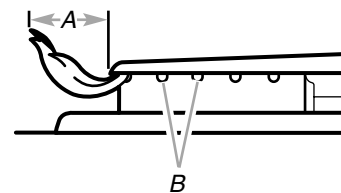
Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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

Orifices de brûleur

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

Brûleur standard

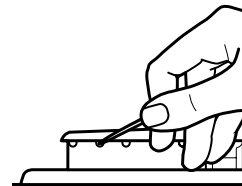


- A. 1 à 1½" (25 à 38 mm)
- B. Orifices de brûleur

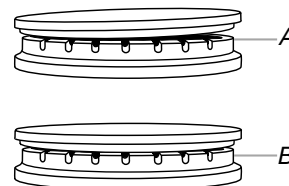
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant 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 nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

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



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sur le chapeau sont bien alignées avec la base du brûleur.

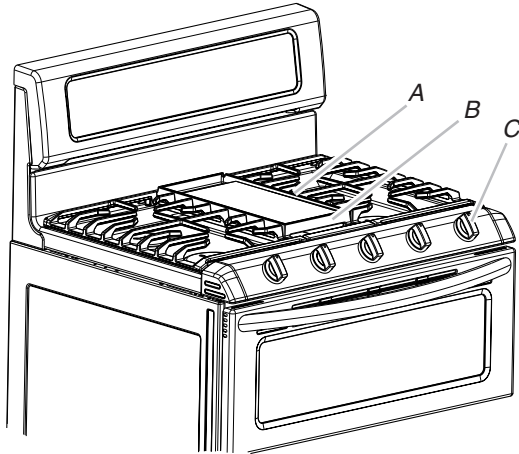


- A. Incorrect
- B. Correct

- 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 réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Plaque à frire

- Éteindre les brûleurs de la table de cuisson et laisser les grilles refroidir.
- Replacer la grille centrale avec la plaque à frire en orientant la poignée vers les commandes de la table de cuisson.



A. Plaque à frire
B. Poignée
C. Commandes de la table de cuisson

- Les pieds du dessous de la plaque à frire se placent aux mêmes endroits que sur la grille centrale.

Utilisation :

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager la plaque à frire, elle doit être utilisée uniquement sur le brûleur central et à feu doux à moyen.

- La plaque à frire doit être utilisée pour la cuisson directe des aliments. Afin d'éviter d'endommager le revêtement de la plaque à frire, ne pas utiliser de plats ou d'ustensiles métalliques sur la plaque à frire.
- Afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, ne pas utiliser d'aérosol de cuisson antiadhésif.

Ustensiles de cuisson

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

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

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

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

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

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'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 uniformément.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> Suivre les instructions du fabricant. Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en 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.

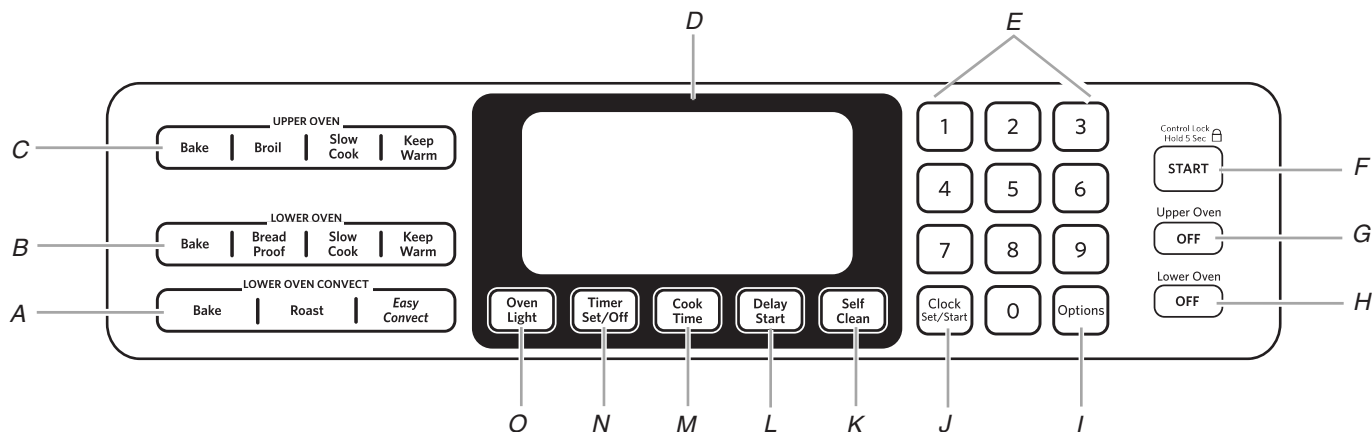
Mise en conserve à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus d'informations, contacter votre service agricole local. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

DOUBLE TABLEAU DE COMMANDE TACTILE EN VERRE DE FOUR ÉLECTRONIQUE

Modèle KGRS505X



A. Réglages de cuisson par convection pour le four inférieur
B. Réglages du four inférieur
C. Réglages du four supérieur
D. Écran d'affichage
E. Touches numériques

F. Mise en marche/verrouillage des commandes
G. Arrêt four supérieur
H. Arrêt four inférieur
I. Touche de sélection des options
J. Réglage/mise en marche de l'horloge

K. Autonettoyage
L. Mise en marche différée
M. Durée de cuisson
N. Minuterie
O. Lampe du four

Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur une touche de commande de fonction sur la commande électronique du four, appuyer sur la fonction désirée du bout du doigt. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'afficheur.

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

Affichage

Lorsqu'on utilise le four et après un préchauffage, l'afficheur indique l'heure et la température du four. Durant une cuisson minutée, le compte à rebours apparaît sur l'affichage.

Lors de la mise sous tension initiale de la cuisinière, ou si une panne de courant se produit, "12:00" apparaît sur l'affichage. Voir la section "Horloge" pour régler l'heure.

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

Mise en marche

La touche START (mise en marche) démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbat. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes qui suivent la sélection d'une autre touche, "Rég temp ou appuyez Start" apparaît sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 2 minutes qui suivent la sélection d'une autre touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (affichage de l'heure) et la fonction programmée est annulée.

Si une fonction est en cours et qu'une autre fonction est sélectionnée, "Rég temp ou appuyez Start" apparaît sur l'afficheur après 5 secondes. Si l'on n'appuie pas sur la touche START dans les 2 secondes qui suivent, l'afficheur du four retourne à la fonction active/déjà en cours.

Verrouillage des commandes

Le module de commande peut être verrouillé pour éviter l'utilisation involontaire du four.

Le module de commande ne peut pas être verrouillé si le four est en cours d'utilisation, ou lorsque la température du four est de 400°F (205°C) ou plus. L'heure reste affichée lorsque le module de commande est verrouillé.

Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET/OFF (réglage/arrêt minuterie) et OVEN LIGHT (lampe du four) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que "COMMANDE VERR" apparaisse sur l'afficheur. "Verrouille" apparaît sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer "Verrouille" de l'affichage.

Inactif

La touche OFF arrête toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et 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. Voir "Horloge" dans la section "Options" pour modifier le format.

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche horloge).
2. Appuyer sur "3" sur le clavier numérique pour obtenir AM ou sur "6" pour obtenir PM.
3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
4. Appuyer sur CLOCK SET/START. L'heure est désormais réglée.

Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de four ne s'allument pas durant le programme d'autonettoyage.

Réglage/Arrêt de la minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée programmée.

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

Réglage de la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour mettre la minuterie en marche.
À la fin de la durée réglée, les signaux sonores de fin de minuterie sont émis, suivis de signaux de rappel environ toutes les 60 secondes.
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel.
Si l'on appuie sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie), le four s'éteint.

La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Options

Fahrenheit et Celsius

La température est pré-réglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer une fois sur OPTIONS.
"UNITÉ DE TEMP" apparaît dans la zone de texte supérieure.
"Fahrenheit Appuyez sur (1) pour Celsius" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
 2. Appuyer sur "1" pour modifier le réglage d'unité de température.
"CELSIUS. Appuyez sur (1) pour Fahrenheit" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
 3. "CELSIUS sélectionnés" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Les unités de température ont été modifiées.
-

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Minuterie de cuisine écoulée (long signal sonore)
- Fonction entrée

Deux signaux sonores

- Four préchauffé

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Ajustement de son - Marche ou arrêt

Le son du four est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer deux fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "MARCHE. Appuyez sur (1) pour ARRÊT" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son. "ARRÊT. Appuyez sur (1) pour MARCHÉ" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le son est désormais désactivé.

Ajuster le volume sonore

Le volume sonore du four est pré-réglé à l'usine sur Faible mais peut être modifié et réglé à Élevé.

1. Appuyer 3 fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "VOLUME SON" apparaisse dans la zone de texte; "ÉLEVÉ. Appuyez sur (2) pour FAIBLE" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour régler le son à faible. "FAIBLE. Appuyez sur (1) pour ÉLEVÉ" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "Faible sélectionné" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le volume sonore est désormais modifié.

Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt

Le signal de fin est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer quatre fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ALARME FIN" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "MARCHE. Appuyez sur (1) pour ARRÊT" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son. "ARRÊT. Appuyez sur (1) pour MARCHÉ" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de fin est désormais désactivé.

Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt

Le son de pression sur les touches est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer cinq fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "TOUCHES SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "MARCHE. Appuyez sur (1) pour ARRÊT" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son de sélection d'une touche. "ARRÊT. Appuyez sur (1) pour MARCHÉ" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de pression sur les touches est désormais désactivé.

Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt

Le signal de rappel est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer six fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ALARME RAPP" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "MARCHE. Appuyez sur (1) pour ARRÊT" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le signal de rappel. "ARRÊT. Appuyez sur (1) pour MARCHÉ" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.

3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de rappel est désormais désactivé.

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 sept fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "12/24 HEURES" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "12 HR. Appuyez sur (1) pour 24 H" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer une fois sur "1" pour sélectionner 24 heures et appuyer de nouveau pour sélectionner 12 heures.
3. Attendre 30 secondes ou appuyer sur OFF (arrêt) pour accepter le réglage.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soit désactivés ou supprimés. En activant le mode Sabbat, le four se conforme aux critères du Sabbat juif Star-K.

Le four est préréglé à l'usine avec le mode Sabbat désactivé.

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer huit fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "SABBAT" apparaisse dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur "1" pour activer le mode Sabbat.
3. "ON sélect" défile deux fois dans la zone de texte. Le four est désormais programmé de façon à pouvoir fonctionner au mode Sabbat.

Pour régler le mode Sabbat, voir la section "Arrêt automatique/ Mode Sabbat".

Arrêt automatique au bout de 12 heures

Le module de commande du four est réglé pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures :

1. Appuyer neuf fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ARRÊT AUTO. 12 hrs DÉACTIVÉ" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "MARCHE. Appuyez sur (1) pour Arrêter" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver la caractéristique d'arrêt automatique au bout de 12 heures.
"ARRÊT. Appuyez sur (1) pour MARCHE" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "OFF sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. La caractéristique a été désactivée.

Langue

La langue est préréglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français.

Pour changer la langue vers le français :

1. Appuyer dix fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "LANGUE" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ANGLAIS. Appuyez sur (1) pour le français" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.

2. Appuyer sur "1" pour sélectionner le français.
"FRANÇAIS. Appuyez sur (1) pour l'anglais" défile en français deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "FRANÇAIS sélect" défile en français deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
4. La langue affichée est désormais le français.

Commande de la température du four

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

Le réglage de température s'applique au four supérieur ou inférieur.

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.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (6°C)	...un peu plus
20°F (12°C)	...modérément plus
30°F (17°C)	...beaucoup plus
-10°F (-6°C)	...un peu moins
-20°F (-12°C)	...modérément moins
-30°F (-17°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer 11 fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "CALIB TEMP" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "CALIBRAGE SUP. Appuyez sur (1) pour calibrage inf. ou appuyez sur START" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four supérieur. "Calibrage SUP. sélect." défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. "Calibrage SUP." apparaît dans la zone de texte supérieure tandis que "Appuyez sur 3 pour augmenter et 4 pour diminuer" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
OU
Appuyer sur 1 pour calibrer le four inférieur. "CALIBRAGE INFÉRIEUR sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. "Appuyez sur 3 pour augmenter et 6 pour diminuer" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. À chaque pression sur la touche numérique "3" ou "6", l'écart de température augmente ou diminue par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour régler l'ajustement et quitter le menu de calibrage de la température.

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.

Le préchauffage est recommandé pour la cuisson de la plupart des aliments. Les aliments doivent être placés dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Certains modes utilisent un système de fonctionnement intermittent élaboré pour une performance idéale. Si l'on augmente la température du four une fois le préchauffage effectué, s'assurer que le four est préchauffé à la nouvelle température désirée avant de placer les aliments dans le four. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

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 du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- 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 débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

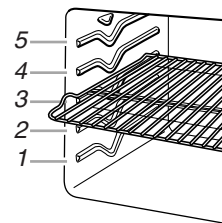
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Le four supérieur est équipé d'une grille plate.
- Le four inférieur est équipé d'une grille plate et d'une grille déployable.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins 1/2" (1,3 cm) entre les plats et le brûleur de cuisson au gril.
- Lors de la cuisson au four sur une grille dans le four inférieur, utiliser la grille déployable et la placer en position 2 ou 3.

Pour enlever les grilles de four :

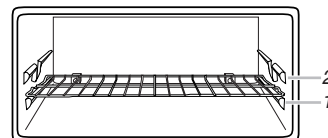
Grille plate : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.



Pour replacer les grilles de four :

Grille plate : Placer la grille sur le support de grille dans le four. Incliner légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la faire de nouveau glisser dans le four.

Positions de grille - Four supérieur



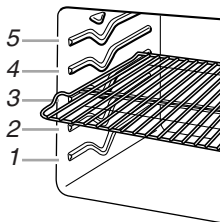
Cuisson au four

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Plats de grande taille, plaques à gâteaux éponge, moules à pain	1
Biscuits, pizza	2

Cuisson au gril

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Cuisson au gril	1

Positions de grille - Four inférieur



Cuisson traditionnelle

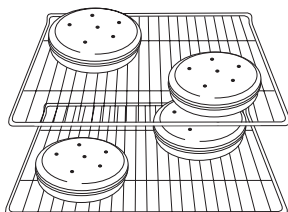
ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges, gâteaux Bundt, gâteaux cannelés, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille et gâteaux éponge	2
Biscuits, muffins et gâteaux Cuisson au four sur 1 grille	3
Cuisson au four sur 2 grilles	2 et 4, 2 et 5, ou 3 et 5

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4, 2 et 5, ou 3 et 5.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 4. Si le four utilisé a été converti au gaz propane, utiliser les positions de grille 3 (grille déployable) et 5 (grille plate) pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four sur 2 grilles de gâteaux. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Cuisson par convection

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four par convection	1	3 (grille déployable)
Cuisson au four par convection	2	2 (grille plate) et 4 (grille déployable)
Rôtissage par convection	1	1 ou 2 (grille déployable)

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

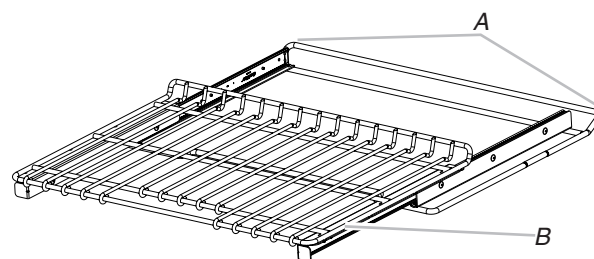
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte.
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente.

Grille déployable

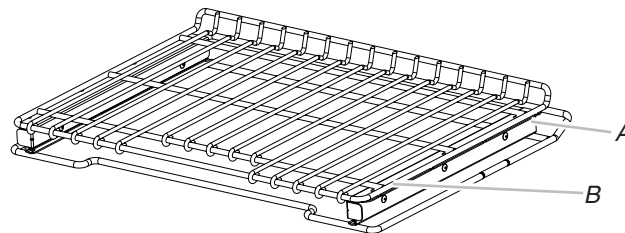
Cette grille déployable offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployable s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



A. Glissières
B. Tablette coulissante

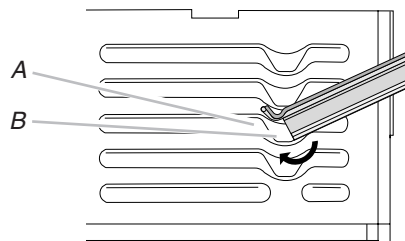
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières
B. Tablette coulissante

Insertion de la grille déployable :

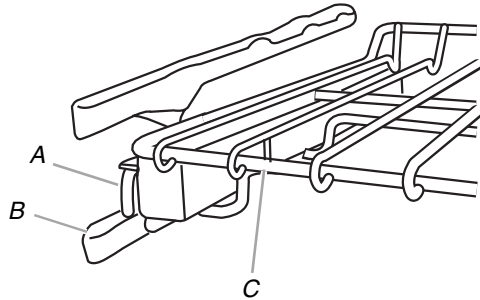
1. Incliner la grille vers le haut et l'insérer dans l'encoche en "V" des glissières de grille dans la cavité du four.
2. Garder la grille inclinée et l'enfoncer au-delà de l'encoche inférieure en "V".
3. Introduire la grille avec précaution dans le four en la faisant glisser au-delà des encoches en "V".



A. Glissière de grille
B. Ouverture en "V"

Dépose de la grille déployable :

1. Enfoncer la grille coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur les glissières.



A. Tablette coulissante
B. Glissières
C. Grille

2. Avec les deux mains, retirer la grille et les glissières en même temps pour les extraire de l'encoche en "V". Incliner la grille de façon à ce que l'avant soit plus haut que l'arrière et la retirer avec précaution pour l'extraire de l'encoche en "V", puis du four.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la tablette coulissante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson au four 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 AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes dorées, légères ■ 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 au four 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.
Tôles à biscuits ou plats de cuisson à isolation thermique <ul style="list-style-type: none"> ■ Brunissage faible ou non existant à la base 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS

RECOMMANDATIONS

Plats en grès/Pierre de cuisson

- Croûtes croustillantes

- Suivre les instructions du fabricant.

Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four

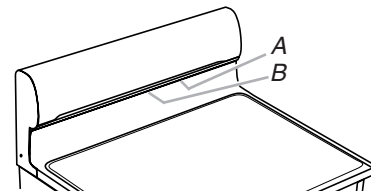
- Croûtes brunes, croustillantes

- 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 viande, la volaille et le poisson ont atteint le 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. Suivre les instructions du fabricant pour l'emploi d'un thermomètre à viande.

Évents du four



A. Évent du four inférieur
B. Évent du four supérieur

Les évents du four permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près des évents du four des produits en plastique, en papier ou d'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 au four".

- Laisser au moins 1/2" (1,3 cm) entre le plat de cuisson au four ou la casserole et le brûleur supérieur du four supérieur. L'utilisation de plats pour poulets entiers, grosses coupes de viande, moules à pains, à gâteaux des anges ou à gâteau bundt n'est pas recommandée dans le four supérieur.
- Lors du préchauffage à l'aide d'une pierre de cuisson/à pizza dans le four supérieur, ne pas régler le four au-delà de 450°F (250°C). Pour utiliser des pierres de cuisson/à pizza à des températures dépassant 450°F (250°C) dans le four supérieur, placer la pierre une fois que le bip de préchauffage a retenti. Lors du préchauffage avec une pierre de cuisson/à pizza dans le four, attendre au moins 30 minutes pour que le four préchauffe.
- Utiliser uniquement 1 grille pour le four supérieur.

Cuisson au four :

- Appuyer sur le bouton BAKE (cuisson au four) du four supérieur ou inférieur.
“CUISSON AU FOUR” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 350°F (175°C) s'affiche.
“Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
- (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée s'affiche.
“Appuyez START” défile dans la zone de texte du four sélectionné.

- Appuyer sur START (mise en marche).
“Préchauffage” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.
“Préchauffage” reste affiché dans la zone de texte jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- Une fois le programme de préchauffage terminé, “Préchauffage fin. Placez nourri” défile deux fois dans la zone de texte du four sélectionné.
“Cuisson au four” défile dans la zone de texte du four sélectionné jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton OFF (arrêt) correspondant au four sélectionné.
- Placer les aliments dans le four.
- Appuyer le bouton OFF (arrêt) du four supérieur ou inférieur après avoir terminé.
- Retirer les aliments du four.

REMARQUE : Si la fonction de durée de cuisson doit être utilisée pour les aliments cuits, augmenter la durée de cuisson de 15 minutes et laisser le four préchauffer. Placer les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Une fois une durée de cuisson expirée, le(s) four(s) s'éteint/s'éteignent.

Cuisson au grill – Four supérieur uniquement

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 (non fournies). La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour commander.
- 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 graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au grill et une température de 550°F (288°C) pour la plupart des cuissons au grill. Sélectionner 450°F (232°C) pour la cuisson au grill à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille 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. Préchauffer le four pendant 5 minutes. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Fermer la porte pour un fonctionnement correct du grill.

Pour une cuisson au grill à l'aide de la fonction de température variable :

- Fermer la porte du four.
- Appuyer sur BROIL (cuisson au grill) du four supérieur. “GRIL” défile dans la zone d'affichage texte supérieure et “550°F” s'affiche. “Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.
- Appuyer sur START (mise en marche).
“Cuis. au grill” défile dans la zone de texte du four supérieur et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte ou que le compte à rebours de la durée de cuisson soit écoulé.
REMARQUE : La température du four peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, et en appuyant sur START (mise en marche).
Une fois la température réglée atteinte, “Gril” défile dans la zone de texte du four supérieur.
- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Placer les aliments dans le four supérieur.
- Fermer la porte du four.
- Appuyer sur UPPER OVEN OFF (arrêt four supérieur) après avoir terminé.
- Retirer les aliments du four.

Pour faire fonctionner une cuisson au grill avec une durée de cuisson :

- Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Placer la porte du four à la position de butée de cuisson au grill.
- Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au grill) du four supérieur ou inférieur. “GRIL” apparaît dans la zone de texte supérieure ou inférieure selon le four sélectionné et “550°F” s'affiche. “Rég temp ou” apparaît dans la zone de texte, suivi de “Appuyez START”.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.

5. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
 “Réglez la durée de cuisson ou appuyez sur START” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.
 Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
 “Cuis. au grill” défile dans la zone de texte du four sélectionné et y reste jusqu’à ce que la température réglée soit atteinte.

REMARQUE : La température du four peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée et en appuyant ensuite sur START (mise en marche).

“GRIL” défile dans la zone de texte du four sélectionné une fois que la température réglée est atteinte et y reste jusqu’à ce que l’on appuie sur le bouton OFF (arrêt) du four sélectionné ou que l’on ouvre la porte.

Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s’éteint.

7. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
8. Retirer les aliments du four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les durées de cuisson au grill sont basées sur un préchauffage de 5 minutes. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Retourner la viande à mi-cuisson. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu’en haut (5). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.

ALIMENTS	POSITIONS DE GRILLE - FOUR SUPÉRIEUR	RÉGLAGE	DURÉE DE CUISSON DU FOUR SUPÉRIEUR (en minutes)
Bifteck 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	1	550	12-16
Galettes de viande hachée 4 oz (113 g), 3/4" (2 cm) d'épaisseur jusqu'à 12, bien cuites jusqu'à 6, bien cuites	1 1	550 550	18-22 18-22
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuites	1	550	20-25
Poulet morceaux de poitrine non désossés avec peau bien cuit	1	450	40-50
Poisson* Filets, floconneux Darnes, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, floconneux	1 1	450 450	6-8 10-14

*Lors de la cuisson au grill du poisson, vaporiser le plat de cuisson au grill avec de l’huile de cuisson. Ne pas tourner les filets de poisson.

Pour les hamburgers saisis à l’extérieur mais avec une cuisson bleue à l’intérieur, réduire la durée de cuisson au grill sur le premier côté.

Cuisson lente

La fonction de cuisson lente est idéale pour les aliments tels que le boeuf, la volaille et le porc. Ce programme permet de cuire les aliments à de faibles températures pendant de longues périodes. Les aliments peuvent être cuits pendant un maximum de 12 heures en fonction de la température sélectionnée.

Fourchette de température recommandée :

Durée de cuisson de 4 heures = 250 à 300°F (120 à 150°C)

Durée de cuisson de 8 heures = 200 à 250°F (93 à 120°C)

Durée de cuisson de 12 heures = 170 à 225°F (77 à 107°C)

- Les aliments doivent être complètement décongelés.
- Couvrir les aliments pour qu’ils restent tendres.
- Avant un rôtissage lent, on peut saisir la viande dans une poêle ou la saisir au grill des deux côtés pour la faire dorer davantage et en améliorer le goût et la tendreté.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser la grille plate et la placer en position 2.

Pour utiliser la fonction de cuisson lente :

Avant d’utiliser la fonction de cuisson lente, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Appuyer sur la touche SLOW COOK (cuisson lente) correspondant au four désiré.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée si l’on souhaite entrer une température autre que 225°F (107°C).

La température de cuisson lente peut être réglée entre 170°F (77°C) et 300°F (150°C).

4. Appuyer sur START (mise en marche).

L’afficheur indique “Préchauffage” jusqu’à ce que la température réglée soit atteinte.

“Lo” apparaît aussi sur l’afficheur jusqu’à ce que le four atteigne une température d’au moins 170°F (77°C).

Lorsqu’une température d’au moins 170°F (77°C) est atteinte, l’affichage du four indique l’augmentation de température. 2 signaux sonores retentissent lorsque la température réglée est atteinte.

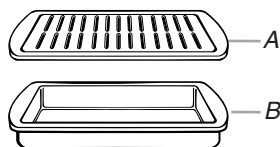
- Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.

Cuisson par convection - four inférieur uniquement

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue et uniforme de l’air chaud dans le four. Le déplacement de l’air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides.

Au cours de la fonction Convection (convection), l’élément en anneau fonctionne en parallèle 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, l’élément et le ventilateur s’éteignent immédiatement. Ils se rallument au besoin une fois la porte refermée.

- 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, y compris la partie la plus épaisse.
- 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 au four”.
- En cas d’utilisation de plusieurs grilles, positionner l’ustensile de cuisson ou de cuisson au four 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 au four”.
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir 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.
Pour commander une lèchefrite, voir la section “Assistance ou service”.



A. Grille de la lèchefrite
B. Plat de rôtissage

Préchauffage avec la cuisson par convection

Lors du programme de préchauffage avec convection, le brûleur de cuisson au four et l’élément de convection chauffent la cavité du four. Après le préchauffage, l’élément de convection et le brûleur de cuisson au four s’allument et s’éteignent par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l’air chaud.

Le ventilateur ne fonctionne pas pendant les 5 premières minutes du programme de préchauffage avec convection.

Conversion EasyConvection™

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

Les aliments sont regroupés en 3 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l’aliment qui doit être cuit. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	FOODS (aliments)
MEATS (viandes)	Poulet : entier et en morceaux Pain de viande, rôtis : porc, boeuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.)
BAKED GOODS (aliments cuits)	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure Gâteaux et biscuits Mets en sauce
OTHER FOODS (autres aliments)	Plats cuisinés surgelés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza, lasagnes

Utilisation :

Avant d’utiliser la fonction de conversion de température de convection pour BAKED GOODS (aliments cuits) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four en ajoutant 15 minutes au temps de cuisson standard.

- Appuyer sur EASY CONVECT (convection facile) jusqu’à ce que l’option souhaitée apparaisse (MEATS [viandes], BAKED GOODS [aliments cuits] ou OTHER FOODS [autres aliments]), puis appuyer sur START.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START. “Préchauffage” apparaît sur l’affichage du four jusqu’à ce que la température réglée soit atteinte.
- Placer les aliments dans le four au moment opportun.
Lorsque l’heure d’arrêt est atteinte, des signaux de fin de programme retentissent, si activés. Ouvrir la porte et vérifier la cuisson des aliments.
- Appuyer sur LOWER OFF (arrêt four inférieur) après avoir terminé.
- Retirer les aliments du four.

Cuisson au four par convection

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des aliments sur une ou plusieurs grille(s). Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

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

Préchauffer la cuisinière avant de placer des aliments dans le four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, le brûleur de cuisson au four et l'élément de convection chauffent la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et le brûleur de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, l'élément de convection et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C).

Cuisson au four par convection :

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) sous l'icône "Lower Oven Convect" (convection - four inférieur).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La fourchette de température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 550°F (77°C et 305°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température.

Lorsque la température réglée est atteinte, 2 signaux sonores se font entendre (si activés).

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

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour le rôtissage des viandes et de la volaille. Durant le rôtissage par convection, le brûleur de cuisson au four et de cuisson par convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l'élément de convection et le ventilateur de convection s'éteignent immédiatement et le brûleur de cuisson au four s'éteint en 2 minutes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

- Réduire le temps de cuisson de la recette de 15 à 30 %.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer sur ROAST (rôtissage) sous l'icône "Lower Oven Convect" (convection - four inférieur).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La fourchette de températures de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 550°F (77°C et 305°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température.

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

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

Levée du pain - four inférieur uniquement

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide.

Il existe deux options pour la levée du pain : Levée standard et Levée rapide. La levée standard doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée. La levée rapide doit être utilisée pour les pâtes surgelées et peut être utilisée pour la deuxième levée des pâtes moulées.

Pour faire lever la pâte :

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

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 100°F (38°C), "refroidissement four" s'affiche jusqu'à ce que la température retombe en dessous de 100°F (38°C).

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche ("Standrd" ou "Rapid"). L'afficheur indiquera 100°F (38°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.

3. Appuyer LOWER OVEN OFF (arrêt four inférieur) une fois la levée terminée.

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

Cuisson minutée/de mise en marche différée

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La cuisson minutée permet au(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée pré-réglée. La cuisson différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée; la cuisson différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que le pain ou les gâteaux car ceux-ci pourraient ne pas cuire correctement.

La cuisson minutée est disponible sur la plupart des programmes à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

La cuisson différée peut être utilisée avec les programmes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection) et Convect Roast (rôtissage par convection).

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

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

Réglage d'une durée de cuisson différée :

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

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).

2. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure de mise en marche différée. L'heure de mise en marche différée correspond à l'heure à laquelle on souhaite que la cuisson commence.

4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson désirée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

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

Le compte à rebours apparaît sur l'afficheur du four.

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

La température réglée et le compte à rebours en minutes apparaissent sur l'affichage du four.

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

Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm™ est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.

"MAINT CHAUD" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 170°F (77°C) s'affiche.

"Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".

2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.

La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 190°F (85°C).

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

3. Appuyer sur START (mise en marche).

"Maint chaud" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, et la température réglée s'affiche.

4. "MAINT CHAUD" ainsi que la température s'affichent tandis que le réglage Maintien au chaud est actif ou si l'on appuie sur le bouton OFF (arrêt) du four sélectionné.

5. Placer les aliments dans le four.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.

7. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la caractéristique Keep Warm™ :

Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) correspondant au four utilisé. Retirer les aliments du four.

Arrêt automatique/Mode Sabbat

Le module de commande du four est réglé pour éteindre le four automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Cette caractéristique peut être désactivée en utilisant le mode Sabbat.

- Le mode d'arrêt au bout de 12 heures est désactivé durant un mode Sabbat actif.
- Tous les sons et toutes les sonneries sont désactivés durant un mode Sabbat actif.
- Tous les modes de cuisson et de nettoyage, excepté le mode Cuisson au four, sont désactivés.
- Toutes les touches sont désactivées durant un mode Sabbat actif, sauf Off (arrêt), Start (mise en marche), Timer Set/Off (réglage/arrêt minuterie), Keep warm (garder au chaud), ainsi que les touches numériques.
- Le statut des lampes du four reste le même que celui qu'elles présentaient avant d'entrer au mode Sabbat.
- Une fois au mode Sabbat actif, la lampe du four ne répond pas à la touche Oven Light (lampe du four), ni à l'ouverture de la porte.
- Les minuteriers sont désactivés durant le mode Sabbat actif.
- Les brûleurs de la table de cuisson peuvent être activés pour être utilisés durant un mode Sabbat.
- Le verrouillage de la table de cuisson (si applicable) est désactivé durant le mode Sabbat.

Caractéristique Keep Warm™

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.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

Le mode Sabbat doit être activé grâce au menu Options ou en suivant les instructions ci-dessous.

1. Ouvrir la porte du four inférieur.
2. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9 et 6, puis sur START (mise en marche).
3. "Mode Sabbat - Pendant les fêtes, pour modifier la température, appuyez sur 0-9, puis Start. Appuyez sur 1 pour 170 °F, Appuyez sur 2 pour 200 °F Appuyez sur 3 pour 225 °F Appuyez sur 4 pour 250 °F Appuyez sur 5 pour 300 °F Appuyez sur 6 pour 325 °F Appuyez sur 7 pour 350 °F Appuyez sur 8 pour 375 °F Appuyez sur 9 pour 400 °F" apparaît dans la zone d'affichage de texte supérieure.
4. Appuyer sur la touche numérique correspondant au four désiré puis sur START pour confirmer votre sélection. Voir le tableau suivant. Le mode Sabbat est désormais activé mais pas encore actif.

Température	Touche numérique	Température	Touche numérique
170°F (76,7°C)	1	325°F (162,8°C)	6
200°F (93,3°C)	2	350°F (176,7°C)	7
225°F (107,2°C)	3	375°F (190,6°C)	8
250°F (121,1°C)	4	400°F (204,4°C)	9
300°F (148,9°C)	5	450°F (232,2°C)	0

5. Fermer la porte du four.

Avant de pouvoir activer le mode Sabbat, on doit démarrer une fonction de cuisson au four sur l'un des fours ou sur les deux fours. La fonction de cuisson au four peut être réglée avec Cook Time (durée de cuisson) ou Delay Start (mise en marche différée), si désiré. Voir la section "Cuisson au four" ou "Mise en marche différée" pour plus de renseignements.

Désactivation du mode Sabbat :

1. Ouvrir la porte du four inférieur.
2. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9 et 6, puis sur START (mise en marche).
3. "Sabbat arr " apparaît dans la zone de texte supérieure.
4. Fermer la porte du four.

Activation d'un mode Sabbat activé :

Le mode Sabbat peut être activé à tout moment durant un mode Sabbat activé.

1. Lorsqu'une fonction de cuisson au four, minutée ou non, a démarré (voir la section "Cuisson au four" pour obtenir de l'aide), appuyer sur OPTIONS, puis sur 7 sur le clavier numérique; "Cuis-sabbat" apparaît dans la zone de texte supérieure.

Pour une fonction de Cuisson minutée, la durée s'affichera également une fois que le four commencera à chauffer.

Au bout de 3 secondes, l'affichage fera défiler en continu "Mode Sabbat - Pendant les fêtes, pour modifier la température, appuyez sur 0-9, puis START. Appuyez sur 1 pour 170 °F, Appuyez sur 2 pour 200 °F Appuyez sur 3 pour 225 °F Appuyez sur 4 pour 250 °F Appuyez sur 5 pour 300 °F Appuyez sur 6 pour 325 °F Appuyez sur 7 pour 350 °F Appuyez sur 8 pour 375 °F Appuyez sur 9 pour 400 °F Appuyez sur 0 pour 450°F".

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur seulement un four) :

1. Appuyer sur la touche numérique du réglage de température désiré. Voir le tableau dans "Activation du mode Sabbat (une seule fois)" dans cette section. Aucune température n'apparaît sur l'affichage.

2. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) pour le four désiré.
2. Appuyer sur la touche numérique du réglage de température désiré. Voir le tableau dans "Activation du mode Sabbat (une seule fois)" dans cette section.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température.

Désactivation d'un mode Sabbat activé :

Le mode Sabbat peut être désactivé à tout moment durant un mode Sabbat activé.

1. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 7 pendant 5 secondes pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre le(s) four(s).

Si une panne de courant se produit durant le mode Sabbat

Si une panne de courant se produit au cours du mode Sabbat, la zone de texte supérieure affiche "Sabbat". Appuyer sur UPPER ou LOWER OFF (arrêt du four supérieur ou inférieur) pour quitter le mode Sabbat et revenir au mode d'arrêt automatique.

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, 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 le bord 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.

REMARQUE : Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

IMPORTANT :

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

On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.

Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un des fours est en cours de nettoyage.

24 heures doivent s'écouler entre les opérations d'autonettoyage.

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 préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

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

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

Si l'une des portes de four est laissée ouverte, "Porte ouverte? Nettoyage annulé" apparaît sur l'affichage, et un signal sonore retentit. Fermer la porte du four et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

REMARQUE : Seul un four peut utiliser le programme Self-Clean (autonettoyage) à la fois, et une durée de 24 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

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

NIVEAU DE NETTOYAGE	DURÉE DE NETTOYAGE TOTALE (comprend 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (Rapide)	2 heures
2	2 heures 30 minutes
3	3 heures
4 (normal)	3 heures 30 minutes
5	4 heures
6 (Maximum)	4 heures 30 minutes

Autonettoyage :

1. Fermer les portes du four.
2. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
"APPUYEZ SUR (1) POUR FOUR SUPÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte supérieure et "APPUYEZ SUR (2) POUR FOUR INFÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte inférieure.
3. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four à nettoyer.
"ÔTEZ GRILLES" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "SÉLECT. OPTION". Dans l'autre zone de texte, "Appuyez sur 1 Nettoyage manuel" apparaît.
4. Choisir le réglage Standard Clean (nettoyage manuel) en appuyant sur le 1. "Sélect niveau" apparaît dans la zone de texte et "Appuyez sur 1. Niveau 1 (Rapide) 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (Rég), 5. Niveau 5, 6. Niveau 6 (Max)" défile sur l'affichage.
5. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate, suivie de START.
"DÉV. DANS XXX" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). "VERROUILLAGE" défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.
Une fois la porte verrouillée, "NET-FOUR SUP." ou "NET-FOUR INF." défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"NETT TERMINÉ" défile dans la zone de texte du four sélectionné. "REFROID FOUR" défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C). "DÉVERROUILLER" s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteint.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée).
"APPUYEZ SUR 1 POUR FOUR SUPÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte supérieure et "APPUYEZ SUR 2 POUR FOUR INFÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur 1 ou 2 pour sélectionner le four désiré.
"--:--" s'affiche, ainsi que "Réglez heure départ. Appuyez START" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.
"Sélectionnez le mode cuisson/nettoyage" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
4. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
"ÔTEZ GRILLES" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "SÉLECT. OPTION". Dans l'autre zone de texte, "Appuyez sur 1 Nettoyage manuel" apparaît.

5. Sélectionner le réglage de nettoyage manuel en appuyant sur le 1.

“Sélect niveau” apparaît dans la zone de texte et “Appuyez sur 1. Niveau 1 (Rapide) 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (Rég), 5. Niveau 5, 6. Niveau 6 (Max)” défile sur l’affichage.

6. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Le programme de nettoyage commence et le nom défile dans la zone de texte supérieure. “DÉV. DANS XXX” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). Après 5 secondes, “VERROUILLAGE” défile jusqu’à ce que la porte soit verrouillée.

Une fois la porte verrouillée, “NET-FOUR SUP.” ou “NET-FOUR INF.” défile sur l’affichage jusqu’à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. Après 5 secondes, “REFROID FOUR” défile sur l’affichage jusqu’à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).

“DÉVERROUILLER” s’affiche jusqu’à ce que la porte du four se déverrouille et l’icône de verrouillage s’éteint.

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 tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a 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 car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :
Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d’éviter d’endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d’acier, de chiffons de lavage rudes ou d’essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même en cas d’utilisation limitée ou non renouvelée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® (non inclus) :
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.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d’éviter d’endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d’acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d’éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors du retrait 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 :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

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

Pour éviter d’activer les commandes lors du nettoyage, on peut activer la caractéristique Verrouillage des commandes (sur certains modèles). Voir la section “Verrouillage des commandes”.

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° 31682 (non incluse) :
Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d’aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l’écaillement, 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 lorsqu’ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- 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 grille et plateau d’égouttement – Pièce n° 31617 :
Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

Plaque à frire

Avant d’utiliser la plaque à frire pour la première fois et après chaque utilisation, laver soigneusement avec un détergent à vaisselle doux et de l’eau tiède.

- Afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, il n'est pas recommandé de laver la plaque à frire au lave-vaisselle.
- Afin d'éviter tout dommage, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

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". Retirer les grilles, sans quoi 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

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyeur à four :
Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle

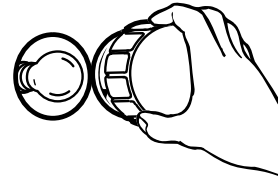
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.
2. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Porte du four

IMPORTANT :

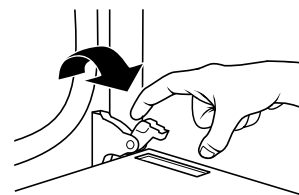
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas heurter la vitre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

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

Dépose :

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



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.

4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté.
Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

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



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

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

- **Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché?**
Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **La cuisinière est-elle bien raccordée à la canalisation de gaz?**
Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les instructions d'installation.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?** Tourner n'importe quel bouton de brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.

■ Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?

Voir la section "Brûleurs de surface".

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".
- **Sur les modèles à chapeau, les chapeaux des brûleurs sont-ils bien installés?**
Voir la section "Brûleurs de surface".
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement

■ Le brûleur est-il mouillé?

Le laisser sécher.

Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril

Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril :

Bruits de chuintement, d'affaissement, d'éclatement, cliquetis, claquements

Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.

- Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche ; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.
- Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.

- Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence.

Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas

- **Y a-t-il une production continue d'étincelles sans que le brûleur ne s'allume?**
Discontinuer l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.

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

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension 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 de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

Les résultats 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?**
Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **Est-ce la première fois que le four est utilisé?**
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
Voir la section "Commande électronique du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbath est-il réglé?**
Voir la section "Arrêt automatique/Mode Sabbath".

Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes.

- **Utilise-t-on du gaz propane?**
La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir la section "Calibrage de la température du four".

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir "Horlogé" dans la section "Options".

- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichages du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Sur certains modèles, le ventilateur de convection ne fonctionne pas

- **L'affichage indique-t-il que le ventilateur fonctionne alors que le ventilateur ne fonctionne pas?**
Il y aura un bref délai entre le lancement d'une fonction de cuisson par convection et la mise en route du ventilateur.
- **Utilisez-vous la fonction de cuisson au gril par convection?**
Le ventilateur fonctionne par intermittence tout au long de la cuisson au gril par convection.
- **La porte du four est-elle ouverte?**
Si l'on ouvre la porte du four pendant une fonction de cuisson par convection, le ventilateur cesse de fonctionner.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".

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

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
Voir la section "Calibrage de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four", "Cuisson au gril", "Conversion Easy convection", "Cuisson au four par convection" ou "Rôtissage par convection".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.

- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Diminuer la température du four de 15° F à 25° F (5°C à 15°C)
ou placer la grille plus haut dans le four.

- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la
croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

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, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné KitchenAid le plus proche.

Accessoires

Accessoires É.-U.

Pour commander des accessoires, téléphoner sans frais au Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid au **1-800-442-9991** et suivre les messages sur le menu. Ou visiter notre site Web à **www.kitchenaid.com** et cliquer sur "Shopping Options" (options d'achats). Aller à "Replacement Parts & Accessories" (pièces de rechange et accessoires) et cliquer sur "applianceaccessories.com". Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson, de cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 4396920

Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 8212510

Nettoyant ménager tout usage

Commander la pièce numéro 31682

Pierre à pizza

Commander la pièce numéro 4378577

Ensemble de lèchefrite

Commander la pièce numéro W10123240

Nettoyant pour grille de cuisinière à gaz et plateau d'égouttement

Commander la pièce numéro 31617

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l'adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE À GAZ KITCHENAID®

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, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. 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, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Tout brûleur à gaz
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

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 KitchenAid.
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 KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. 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.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. 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 KitchenAid autorisé n'est pas disponible.
9. 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.
10. 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 d'un remplacement 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. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

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 _____

W10291453A

© 2010. All rights reserved.
Tous droits réservés.

© Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada
© Marque déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi sous licence par KitchenAid Canada au Canada

7/10
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>