# Freestanding Dual Fuel Range with Double Ovens Control Guide

## FEATURE GUIDE

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

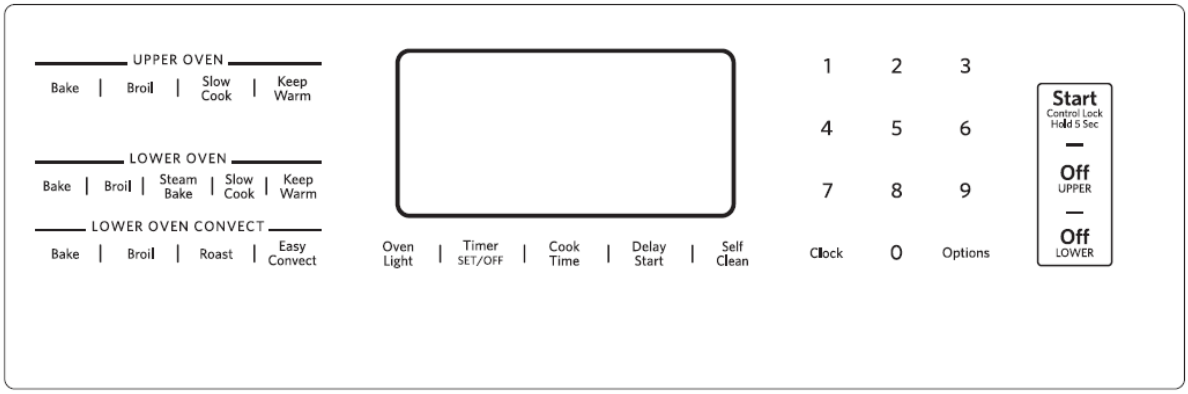
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at **www.kitchenaid.com** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help Section at **www.kitchenaid.ca**.

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

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

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




| KEYPAD | FEATURE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| **CLOCK** | **Clock** | This clock can use a 12 or 24 hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section.<br>**1.** Press the CLOCK.<br>**2.** Press “3” for AM or “6” for PM or Time/Temp + keypad for AM or - keypad for PM.<br>**3.** Press the number keypads or Time/Temp + or - to set the time of day. Press and hold to scroll quickly.<br>**4.** Press the Clock keypad, START UPPER or START LOWER / Press CLOCK or START. |
| **Oven Light** | **Oven cavity light** | While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on or off. The oven lights will come on when an oven door is opened. |
| **TIMER SET/OFF** | **Oven timer** | The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.<br>**1.** Press TIMER SET/OFF.<br>**2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.”<br>**3.** Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at the end of countdown. The display will return to the time of day at end of countdown.<br>**4.** Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the off keypad because the oven will turn off. |
| **START** | **Cooking start** | The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed. |
| **OFF UPPER**<br>**OFF LOWER** | **Range function** | The upper and lower Off keypads stop any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven. |

| KEYPAD | FEATURE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| **BAKE UPPER**<br>**BAKE LOWER** | **Baking and roasting** | **1.** Press BAKE for the desired oven.<br>**2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.<br>**3.** Press START.<br>**4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect.<br>**5.** Press OFF for the selected oven when finished. |
| **BROIL UPPER**<br>**BROIL LOWER** | **Broiling** | **1.** Press BROIL for the desired oven.<br>**2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.<br>**3.** Press START. No preheating is necessary.<br>**4.** Position the cookware in the oven. Close the door.<br>**5.** Press OFF for the selected oven when finished. |
| **CONVECT BAKE** | **Convection cooking** | **1.** Press CONVECT BAKE.<br>**2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.<br>**3.** Press START.<br>**4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect.<br>**5.** Press OFF LOWER when finished. |
| **CONVECT ROAST** | **Convection cooking** | **1.** Press CONVECT ROAST.<br>**2.** Press the number keypads or Time/Temp + or - keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.<br>**3.** Press START.<br>**4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect.<br>**5.** Press CANCEL LOWER or OFF LOWER when finished. |
| **CONVECT BROIL** | **Convection cooking** | **1.** Press CONVECT BROIL.<br>**2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.<br>**3.** Press START.<br>**4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect.<br>**5.** Press OFF LOWER when finished. |
| **EASY CONVECT** | **Recipe conversion for convection cooking** | **NOTE:** For best results, preheat your oven to the required temperature prior to using EasyConvect™ Conversion. After preheating is complete, press the OFF LOWER key before using EasyConvect™ Conversion.<br>**1.** Press EASY CONVECT until the desired EasyConvect™ option is displayed (MEATS, BAKED GOODS or OTHER).<br>**2.** Press START.<br>**3.** Press the number keypads to enter the standard cook temperature, and then press START.<br>**4.** Enter the standard cook time, and then press START.<br>**5.** Place food in the oven at the appropriate time.<br>Check food for doneness before the stop time is reached. If food will not be done when stop time is reached, add more cooking time before time elapses. See “Cook Time” section. At the end of the stop time, the oven will automatically turn off.<br>**6.** Press OFF LOWER when finished.<br>Refer to the “EasyConvect™ Conversion” section for more information. |
| **SLOW COOK UPPER**<br>**SLOW COOK LOWER** | **Slow cooking** | It is not necessary to preheat the oven.<br>**1.** Place food in the upper or lower oven.<br>**2.** Press SLOW COOK for the desired oven.<br>**3.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.<br>**4.** Press START.<br>**5.** Press OFF for the selected oven when finished. |

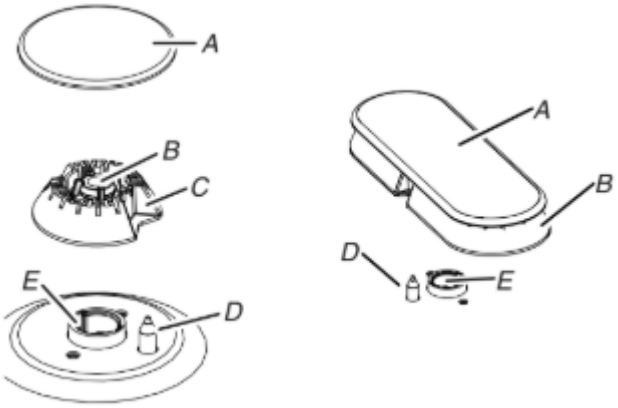
| KEYPAD | FEATURE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| **STEAM BAKE** | **Steam bake** | **1.** Insert the steam rack with water reservoir in the oven.<br>**2.** Pour $1^1/_2$ cups (350 mL) of warm water into the water reservoir.<br>**NOTE:** Do not fill past the MAX mark.<br>**3.** Press STEAM BAKE.<br>**4.** Press the number keypad to select the desired food option.<br>**5.** Press the number keypads to set the temperature.<br>**6.** Press START.<br>**7.** (Optional) Press COOK TIME. Press the number keypads to set the cook time.<br>**8.** Press START.<br>**9.** Insert food when preheating finishes.<br>**10.** Press OFF LOWER when finished.<br>**NOTE:** Let oven cool before removing and emptying water reservoir. |
| **KEEP WARM UPPER**<br>**KEEP WARM LOWER** | **Hold warm** | Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.<br>**1.** Press KEEP WARM for the desired oven.<br>**2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperature allowed, the minimum or maximum temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.<br>**3.** Press START.<br>**4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3.<br>**5.** Press OFF for the selected oven when finished. |
| **DELAY START** | **Delayed start** | The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.<br>To set a Cook Time or a Delayed Cook Time, see the “Cook Time” section. |
| **COOK TIME** | **Timed cooking** | Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.<br>To set a Cook Time or a Delayed Cook Time, see the “Cook Time” section. |
| **SELF CLEAN** | **Self-cleaning cycle** | See the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual. |
| **START LOWER LOCK** | **Oven control lockout** | **1.** Check that the ovens and timers are OFF.<br>**2.** Press and hold START LOWER for 5 seconds.<br>**3.** If enabled, a tone will sound and “CONTROL LOCKED” will be displayed.<br>**4.** Repeat to unlock. No keypads will function when the control is locked. |
| **OPTIONS** | **Oven use functions** | Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Oven Use” section. |

# Surface Burners

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

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

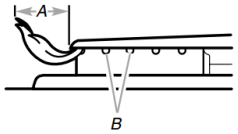
**Alignment:** Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.




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

**NOTE:** The oval burner base is permanently attached to the burner cap.

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

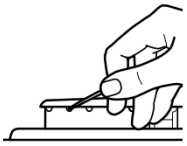



*A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)*
*B. Burner ports*

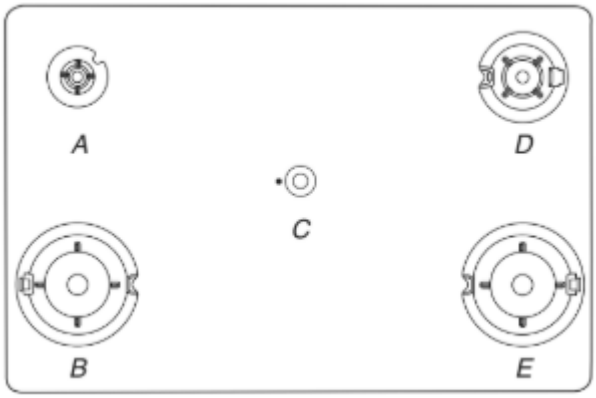
**To Clean:**

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

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

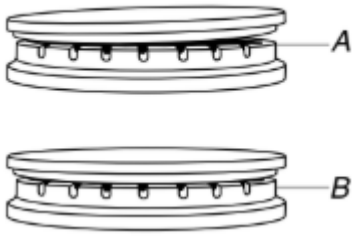


4. Replace the burner base. The burner bases and caps must be properly positioned before cooking. Your range comes with three sizes of burners and caps. See the following illustration for burner positions.




*A. Small (AUX)*
*B. Large (UR)*
*C. Oval*
*D. Medium (SR)*
*E. Large (UR)*

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




*A. Incorrect*
*B. Correct*

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

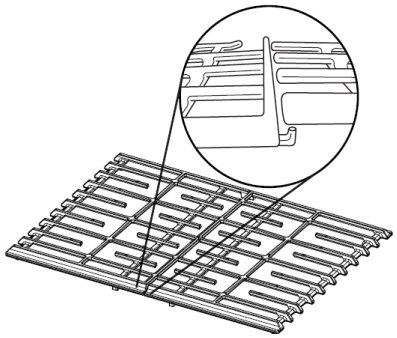



*Small cap (AUX)* *Medium cap (SR)* *Large cap (UR)*

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

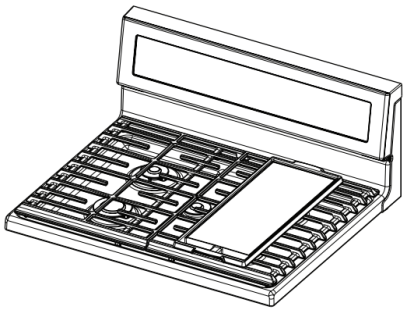
# Grates

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



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

# Griddle



*Griddle installed on right side of cooktop*

**To Use the Griddle:**

1. Locate the griddle on the right side grate as shown. The locating feet on the bottom of the griddle will engage the grate tines to keep the griddle from sliding.
2. Before each use, brush on a thin layer of cooking oil to keep food from sticking. Cooking sprays may leave a sticky residue on the griddle that is hard to remove.
3. Preheat the griddle for 5 minutes. Preheating the griddle slowly will ensure even heat distribution and will avoid warping the griddle.
4. For preheating and cooking, set the front burner to the lowest heat setting and the rear burner to Medium-High heat for best performance.

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

**To Clean the Griddle:**

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

# Cookware

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

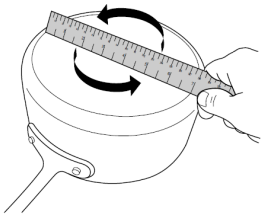
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred which affects cooking results.

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

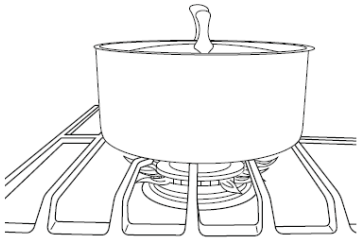
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

| COOKWARE | CHARACTERISTICS |
|---|---|
| **Aluminum** | ■ Heats quickly and evenly<br>■ Suitable for all types of cooking.<br>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.<br>■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. |
| **Cast iron** | ■ Heats slowly and evenly<br>■ Good for browning and frying.<br>■ Maintains heat for slow cooking. |
| **Ceramic or Ceramic glass** | ■ Follow manufacturer’s instructions.<br>■ Heats slowly, but unevenly.<br>■ Ideal results on low to medium heat settings. |
| **Copper** | ■ Heats very quickly and evenly.<br>■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. |
| **Earthenware / Stoneware** | ■ Follow manufacturer’s instructions.<br>■ Use on low heat settings. |
| **Porcelain enamel-on-steel or cast iron** | ■ See stainless steel or cast iron. |
| **Stainless steel** | ■ Heats quickly, but unevenly<br>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating. |

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



# Home Canning

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

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

# OVEN USE

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

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

# Electronic Oven Controls

## Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

**One Tone**

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone)
- Kitchen timer (long tone with reminder tone every minute)
- Function has been entered.

**Three Tones**

- Invalid keypad press

**Four Tones**

- End of cycle (with reminder tone every minute)

Use the Settings or Options keypad to change the tone settings.

## Options

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Options keypad.

Use the Options keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Options keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all the feature changes are explained in the following sections.

Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit Options.

## Fahrenheit and Celsius

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

1. Press OPTIONS until “TEMP UNIT” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

## Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and keypress tones.

1. Press OPTIONS until “SOUND” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

## Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press OPTIONS until “SOUND VOLUME” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

## End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press OPTIONS until “END TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

## Keypress Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press OPTIONS until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

## Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press OPTIONS until “REMINDER TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

## 12/24 Hour Clock

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press OPTIONS until “12/24 HOUR” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

### 12 Hour Shut-Off

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press OPTIONS until “12-HR SHUT-OFF” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

### Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press OPTIONS until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

### Demo Mode

**IMPORTANT:** This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press OPTIONS until “DEMO MODE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

### Energy Save

The Energy Save mode deactivates the display to reduce energy consumption. The setting will be activated after being idle for several minutes. Any mode may be used with the range in Energy Save by selecting the desired mode.

1. Press OPTIONS until “ENERGY SAVE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

### Oven Temperature Offset Control

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling. The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

**To Adjust Oven Temperature:**

1. Press OPTIONS until “TEMP CALIB” is displayed.
2. The current setting will be displayed. Press the “1” keypad to toggle between the upper and lower ovens.
3. Press START or START UPPER/START LOWER to select the choice displayed in Step 2. Wait 10 seconds for the display to change or press START or START UPPER/START LOWER, and then continue with Step 4.
4. Press the “3” keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the “6” keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press START or START UPPER/START LOWER.
6. Press OFF UPPER or OFF LOWER to exit and display the time of day.

## Keep Warm

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

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

**To Use:**

1. Press KEEP WARM for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature.

   If the temperature entered is not in the range of temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

   **NOTE:** The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press OFF for the selected oven when finished.
6. Remove food from the oven.

**To Cancel Keep Warm Feature:**

1. Press OFF for the desired oven.
2. Remove food from oven.

## Sabbath Mode

Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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

**To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):**

1. Press OPTIONS until “SABBATH” is displayed.
2. Press the “1” keypad. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press OFF UPPER or OFF LOWER to save the setting and exit to display the time of day.

**NOTE:** To disable the Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from “SABBATH ON” to “SABBATH OFF.”

**To Activate Sabbath mode:**

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START.

   For the timed cooking in Sabbath mode, press COOK TIME, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. (Optional) If Sabbath mode is to be used for both ovens, repeat steps 1 through 3 for the second oven.
5. Press OPTIONS. Three tones will sound. Then press “7.” “SAb” will appear in the display.

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

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   **NOTE:** The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START for the selected oven.

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

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

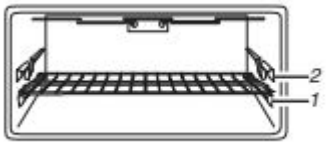
   **NOTE:** The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
3. Press START for the selected oven.

**To Deactivate Sabbath Mode:**
Press OPTIONS, then press “7” to return to regular baking, or press OFF UPPER or OFF LOWER to turn off the oven(s).

# Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustrations and charts as a guide for positioning racks.

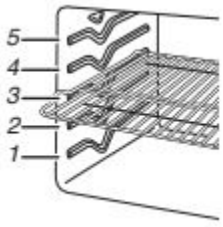
**Rack Positions - Upper Oven**




**Baking and Broiling**

| Food | Rack Position |
|---|---|
| All foods | 1 |

**Rack Positions - Lower Oven**




| Food | Rack Position |
|---|---|
| Large roasts or poultry | 1 |
| Roasted meats | 2 |
| Most baked goods, casseroles | 3 |
| Broiled meats, poultry, fish | 4 |
| Broiling/searing meats, hamburgers, steaks | 5 |

**Multiple Rack Cooking**
2-rack: Use rack positions 2 and 4 for regular baking with the roll-out rack in position 2.

2-rack (convection only): Use rack positions 2 and 4 for convection baking with the roll-out rack in position 2.

**NOTE:** The roll-out rack in the lower oven sits midway between adjacent rack positions. The roll-out rack should not be used in rack position 5.

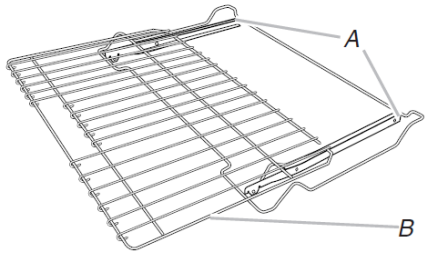
**Bakeware**
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

| Number of Pan(s) | Position on Rack |
|---|---|
| 1 | Center of rack |
| 2 | Side-by-side |
| 3 or 4 | Refer to the Baking Cakes image in the Quick Start Guide. |

# Roll-out Rack

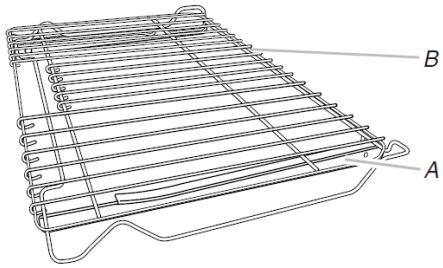
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack should not be used in rack position 5.

**Open position**




*A. Sliding rails*
*B. Sliding shelf*

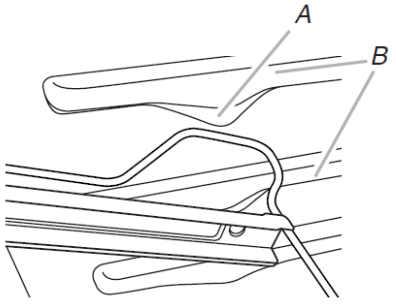
**Closed and Engaged Position**




*A. Sliding rails*
*B. Sliding shelf*

## To Insert Roll-Out Rack

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




*A. "V" cutout*
*B. Rack guides*

### To Remove Roll-Out Rack

1. Push the sliding shelf in completely so that it is in the closed and engaged position.
2. Using 2 hands, gently pull the sliding shelf 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 then 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 the dishwasher. It may remove the rack’s lubricant and affect its ability to slide.

See the “General Cleaning” section in your Owner’s Manual for more information.

# Baking and Roasting

## Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake, or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

## Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

**NOTE:** On models with convection, the convection fan may run in the non-convection Bake mode to improve oven performance.

## Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

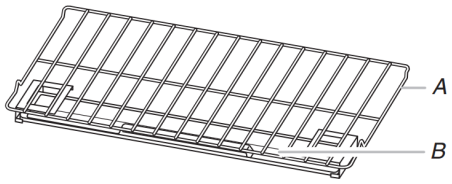
Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

## Steam Bake

The Steam Bake function works in conjunction with the steam rack to provide additional moisture during baking. The steam rack contains a water reservoir which heats up and releases steam into the oven cavity during the Steam Bake cycle. There are 3 preprogrammed food options to choose from: Breads, Desserts, and Fish as well as a Refresh/Reheat option.

For best performance, place the steam rack in the lowest available rack position in the cavity and pour $1^1/_2$ cups (350 mL) of water into the reservoir. Do not fill past the MAX level indicated on the reservoir.

After the Steam Bake cycle is complete, some water may remain in the reservoir. This is normal. Wait for the oven to cool and discard the water.




*A. Steam rack*
*B. Water reservoir*

# Broiling

Close the oven door while broiling. No preheating is necessary. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

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

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

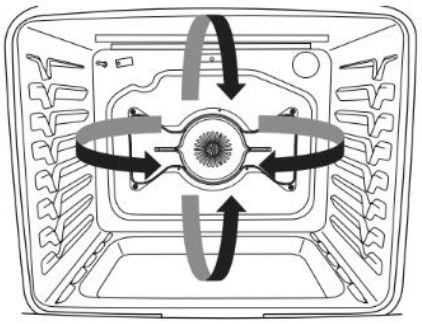
# Lower Oven Convection Cooking

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

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

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

**NOTE:** The oven door must be closed for convection broiling.



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

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or for a shorter length of time. These adjustments can be made using the following chart or by using the EasyConvect™ Conversion feature on your range.

| Setting | Guidelines |
|---|---|
| **CONVECT BAKE** | Reduce the standard baking temperature 25°F (15°C). |
| **CONVECT BROIL** | Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced so the food should be checked for doneness early. |
| **CONVECT ROAST** | Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced by 15 to 30% with Convect Roast so the food should be checked for doneness early. |

**BowTie True Convection with T.H.E.™ Element**

True convection adds an electric element around the convection fan to enhance the cooking performance. Use the following Convect Options chart as a guide.

| Setting | Foods |
|---|---|
| **CONVECT BAKE** | Single or multiple-rack baking for cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes |
| **CONVECT BROIL** | Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry |
| **CONVECT ROAST** | Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts |

# EasyConvect™ Conversion

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

Foods are grouped into 3 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. Use the following chart as a guide.

| Setting | Foods |
|---|---|
| **MEATS** | **Chicken:** whole and pieces<br>**Meat loaf, Roasts:** pork, beef and ham<br>(Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.) |
| **BAKED GOODS** | **Biscuits, Breads:** quick and yeast<br>**Cakes and Cookies**<br>**Casseroles** |
| **OTHER** | **Frozen convenience foods:** french fries, nuggets, fish sticks, lasagna |

**To Use:**

**NOTE:** For best results, preheat your oven to the desired temperature prior to using EasyConvect™ Conversion. After preheating is complete, press OFF LOWER before using EasyConvect™ Conversion.

1. Press EASY CONVECT until the desired option (MEATS, BAKED GOODS or OTHER) is displayed.
2. Press START.
3. Press number pads to enter standard cook temperature, and then press START.
4. Press number pads to enter standard cook time, and then press START.
5. Place the food in the oven.

   Check food for doneness before the stop time is reached. If food will not be done when the stop time is reached, add more cooking time before time elapses. See “Cook Time” section. At the end of the stop time, the oven will automatically turn off.
6. Press OFF LOWER when finished.
7. Remove food from the oven.

# Slow Cook

**Recommended Temperature Range:**

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

8 hour cook time = 200°F to 250°F (93°C to 120°C)

12 hour cook time = 170°F to 226°F (77°C to 108°C)

- Food should be completely thawed.
- Cover food to keep moist.
- Prior to Slow Roasting, meat can be pan seared or broiled on the sides to enhance browning, flavor, and tenderness.
- Use a flat rack in position 3 for best results.

**To Use Slow Cook:**

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

1. Place food in the oven.
2. Press SLOW COOK for the desired oven.
3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
4. Press START.

   “Preheating” will show in the display until the set temperature is reached. When a minimum oven temperature is reached, the oven display will show the temperature increasing. A single tone will sound when the set temperature is reached.
5. Press OFF for the selected oven when finished.

# Cook Time

**To Set a Timed Cook:**

1. Press the keypad for any cooking function except Self-Clean, Bread Proof (on some models), or Keep Warm.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minim or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START for the desired oven. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.

   The temperature and/or time setting can be changed at any time by repeating steps 2 through 5.
6. Press OFF for the desired oven to clear the display.

**To Set a Delayed Timed Cook:**

1. Press DELAY START.
2. Press the number “1” or “2” keypad to select the desired oven.
3. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
4. Press the keypad for any cooking function except Bread Proof or Keep Warm.
5. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
6. Press START or COOK TIME.
7. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
8. Press START for the desired oven.
   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed after the delay countdown by repeating steps 1 through 7.
   When resetting the time and temperature, it is necessary to press START for the desired oven between steps 4 and 5 to continue making changes.
   When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
9. Press OFF for the desired oven to clear the display.

# Guide des commandes du cuisinière bicombustible autoportante four double

## GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

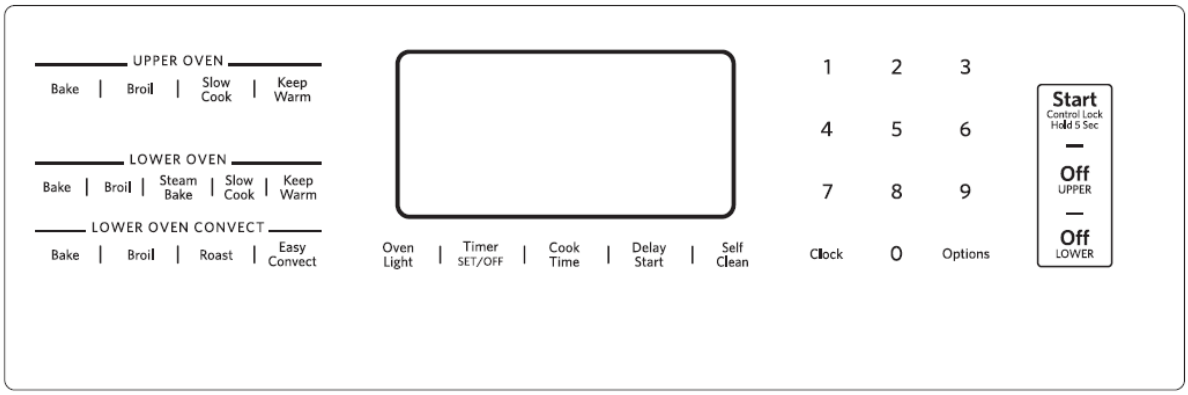
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur **www.kitchenaid.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consultert **www.kitchenaid.ca**.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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




| TOUCHE | CARACTÉRISTIQUE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| **CLOCK (horloge)** | **Horloge** | Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four".<br>**1.** Appuyer sur CLOCK (horloge).<br>**2.** Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi) ou Appuyer sur la touche Time/Temp (durée/température) + pour AM (heure du matin) ou - pour PM (heure de l'après-midi).<br>**3.** Press the number keypads or Time/Temp + or - to set the time of day. Press and hold to scroll quickly.<br>**4.** Press the Clock keypad, START UPPER or START LOWER / Press CLOCK or START. |
| **OVEN LIGHT (lampe du four)** | **Lampe de la cavité du four** | Alors que les portes du four sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les lampes du four s'allument à l'ouverture de la porte. |
| **TIMER SET/OFF (minuterie réglage/ arrêt)** | **Minuterie du four** | La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.<br>**1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt).<br>**2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer "2" pour 2 minutes par exemple.<br>**3.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. L'affichage de l'heure est rétabli à la fin du compte à rebours.<br>**4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur les touches Off (arrêt), sinon le four s'éteindra. |

| TOUCHE | CARACTÉRISTIQUE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| **START (mise en marche)** | **Démarrage de la cuisson** | La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche. |
| **OFF UPPER OFF LOWER (arrêt four supérieur/arrêt four inférieur)** | **Fonction de la cuisinière** | Les touches Off (arrêt) du four supérieur et du four inférieur désactivent toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné. |
| **BAKE UPPER BAKE LOWER (cuisson au four supérieur/ cuisson au four inférieur)** | **Cuisson au four et rôtissage** | **1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour le four désiré.<br>**2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.<br>**3.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.<br>**5.** Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé. |
| **BROIL UPPER BROIL LOWER (cuisson au gril supérieur/cuisson au gril inférieur)** | **Cuisson au gril** | **1.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four sélectionné.<br>**2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.<br>**3.** Appuyer sur START (mise en marche). Aucun préchauffage n'est nécessaire.<br>**4.** Placer l'ustensile de cuisson dans le four. Fermer la porte.<br>**5.** Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné après avoir terminé. |
| **CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)** | **Cuisson par convection** | **1.** Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).<br>**2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.<br>**3.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.<br>**5.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé. |
| **CONVECT ROAST (rôtissage par convection)** | **Cuisson par convection** | **1.** Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).<br>**2.** Press the number keypads or Time/Temp + or - keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.<br>**3.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.<br>**5.** Appuyer sur CANCEL LOWER ou OFF LOWER (annulation four inférieur ou arrêt four inférieur) après avoir terminé. |
| **CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)** | **Cuisson par convection** | **1.** Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).<br>**2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.<br>**3.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement puisse s'effectuer.<br>**5.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé. |

| TOUCHE | CARACTÉRISTIQUE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| **EASY CONVECT (cuisson par convection facile)** | **Conversion de recette pour cuisson par convection** | **REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion EasyConvect™. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) avant d'utiliser la conversion EasyConvect™.<br>**1.** Appuyer sur EASY CONVECT (convection facile) jusqu'à ce que l'option EasyConvect™ souhaitée apparaisse (MEATS [viandes], BAKED GOODS [aliments cuits] ou OTHER [autres]).<br>**2.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**3.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).<br>**4.** Entrer la durée de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche).<br>**5.** Placer les aliments dans le four au moment opportun.<br>Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l'heure de fin de cuisson ne soit atteinte. Si les aliments ne sont pas cuits une fois la durée de cuisson écoulée, prolonger la cuisson avant que la cuisson ne soit terminée. Voir la section "Durée de cuisson". Une fois la durée écoulée, le four s'éteint automatiquement.<br>**6.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé.<br>Consulter la section "Conversion EasyConvect™"dans le Guide de démarrage rapide pour plus d'informations. |
| **SLOW COOK UPPER SLOW COOK LOWER (cuisson lente four supérieur/cuisson lente four inférieur)** | **Cuisson lente** | Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.<br>**1.** Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur.<br>**2.** Appuyer sur la touche SLOW COOK (cuisson lente) du four souhaité.<br>**3.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.<br>**4.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**5.** Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé. |
| **STEAM BAKE (cuisson au four vapeur)** | **Cuisson au four vapeur** | **1.** Insérer la grille d'étuvage avec le réservoir d'eau dans le four.<br>**2.** Verser 1 $^{1}/_{2}$ tasse (350 mL) d'eau tiède dans le réservoir d'eau.<br>**REMARQUE :** Ne pas remplir au-delà de la ligne MAX.<br>**3.** Appuyer sur STEAM BAKE (cuisson au four vapeur).<br>**4.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité.<br>**5.** Utiliser les touches numériques pour régler la température.<br>**6.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**7.** (Facultatif) Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.<br>**8.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**9.** Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.<br>**10.** Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé.<br>**REMARQUE :** Laisser le four refroidir avant de retirer et vider le réservoir d'eau. |
| **KEEP WARM UPPER KEEP WARM LOWER (maintien au chaud four supérieur/ maintien au chaud four inférieur)** | **Maintien au chaud** | Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé.<br>**1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.<br>**2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.<br>**3.** Appuyer sur START (mise en marche).<br>**4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.<br>**5.** Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé. |
| **DELAY START (mise en marche différée)** | **Mise en marche différée** | La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.<br>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson". |

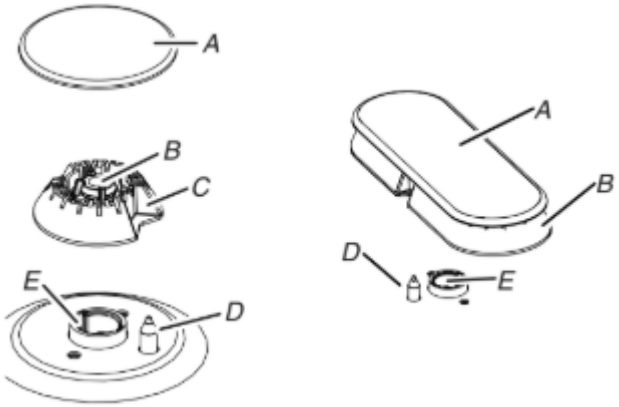
| TOUCHE | CARACTÉRISTIQUE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| **COOK TIME (durée de cuisson)** | **Cuisson minutée** | La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.<br>Pour régler une durée de cuisson ou une durée de cuisson différée, voir la section "Durée de cuisson". |
| **SELF CLEAN (autonettoyage)** | **Programme d'autonettoyage** | Voir la section "Programme d'autonettoyage"dans le manuel du propriétaire. |
| **START CONTROL LOCK hold 5 sec. (mise en marche commandes verrouillées appuyer pendant 5 sec.)** | **Verrouillage des commandes du four** | **1.** Vérifier que le four et les minuteries sont éteints.<br>**2.** Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) pendant 5 secondes.<br>**3.** Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et "TABLEAU DE COMMANDE VERROUILLÉ" s'affiche.<br>**4.** Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. |
| **OPTIONS** | **Oven use functions** | Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four". |

# Brûleurs de surface

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

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

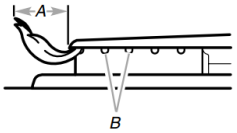
**Alignement :** Veiller à aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la table de cuisson, et à aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.




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

**REMARQUE :** La base du brûleur ovale est fixée de façon permanente au chapeau du brûleur.

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

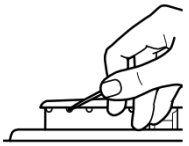



*A. 1-1 1/2 po (2,5 cm à 3,8 cm)*
*B. Orifices de brûleur*

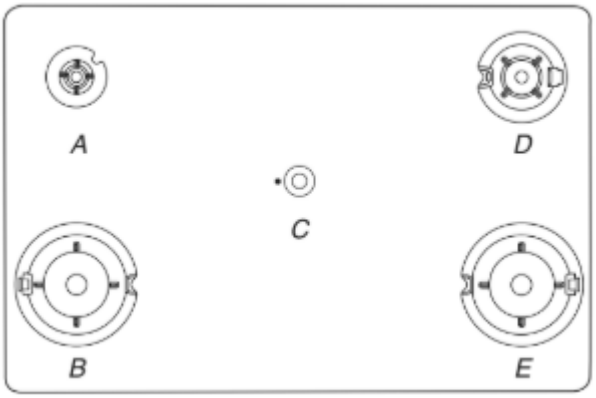
**Nettoyage :**

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

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

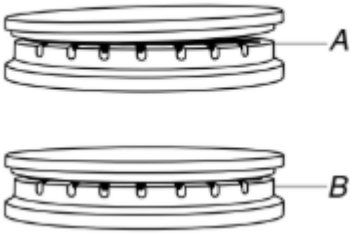


4. Réinstaller la base du brûleur. Voir les illustrations suivantes pour connaître la position des brûleurs.




*A. Petit*
*B. Grand*
*C. Brûleur ovale*
*D. Moyen*
*E. Grand*

5. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer qu'il est bien aligné avec la base du brûleur. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne se balance pas et n'oscille pas.




*A. Incorrect*
*B. Correct*

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

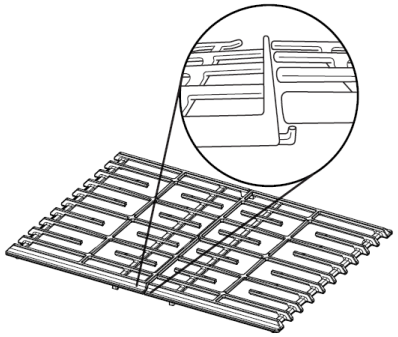



*Petit chapeau (AUX)* *Chapeau moyen (SR)* *Grand chapeau (UR)*

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

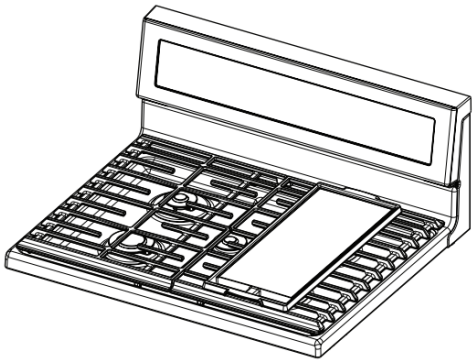
# Grilles

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



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

# Plaque à frire



**Utilisation de la plaque à frire :**

1. Repérer la plaque à frire sur le côté droit de la grille comme indiqué. Le pied de positionnement qui se trouve au fond de la plaque à frire s'accroche aux dents de la grille pour empêcher la plaque à frire de glisser.
2. Avant chaque utilisation, passer une fine couche d'huile de cuisson afin d'empêcher les aliments de coller. Les aérosols de cuisine peuvent laisser des résidus collants, difficiles à enlever, sur la plaque à frire.
3. Préchauffer la plaque à frire pendant 5 minutes. Préchauffer la plaque à frire lentement assure une distribution uniforme de la chaleur et permet d'éviter la déformation de la plaque à frire.
4. Pour le préchauffage et la cuisson, régler le brûleur avant sur le réglage de chaleur le plus bas et le brûleur arrière sur une chaleur moyennement élevée afin de garantir les meilleures performances.
   **REMARQUE :** La plaque à frire peut aussi être utilisée sur le côté gauche de la grille. Pour obtenir les meilleurs résultats, le réglage du brûleur arrière doit être réglé à Medium-Low (moyen-faible) ou à Medium (moyen), et le brûleur avant doit être réglé à Low (faible).

**Nettoyage de la plaque à frire :**

1. Laisser la plaque à frire refroidir, et ensuite vider le plateau ramasse-gouttes.
2. Voir la section "Nettoyage général" du Manuel d'utilisation pour les instructions de nettoyage.
3. Remiser la plaque à frire dans un endroit frais et sec.

# 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.

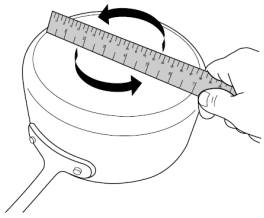
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson.

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

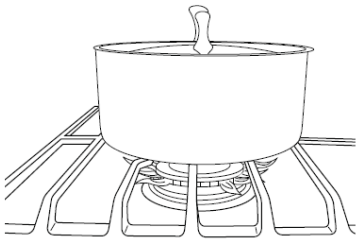
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



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

| Ustensile | Caractéristiques |
|---|---|
| **Aluminium** | ■ Chauffe rapidement et uniformément.<br>■ Convient à tous les genres de cuisson.<br>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.<br>■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. |
| **Fonte** | ■ Chauffe lentement et uniformément.<br>■ Convient pour le brunissage et la friture<br>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. |
| **Céramique ou vitrocéramique** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Chauffe lentement, mais inégalement.<br>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. |
| **Cuivre** | ■ Chauffe très rapidement et uniformément.<br>■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. |
| **Terre cuite** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Utiliser des réglages de température basse. |
| **Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée** | ■ Voir acier inoxydable ou fonte. |
| **Acier inoxydable** | ■ Chauffe rapidement, mais inégalement.<br>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme. |

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



# Mise en conserve à la maison

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

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

# UTILISATION DU FOUR

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

**IMPORTANT :** Certains oiseaux sont très sensibles 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.

# Commandes électroniques du four

## Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

**Un seul signal sonore**

- Appui sur une touche valide.
- Le four est préchauffé (signal sonore long).
- Minuteur de cuisine (signal sonore long avec signal sonore de rappel toutes les minute).
- Fonction entrée.

**Trois signaux sonores**

- Appui sur une touche non valide.

**Quatre signaux sonores**

- Fin de programme (avec signal sonore de rappel toutes les minute).

Appuyer sur la touche Options pour modifier les réglages des signaux sonores.

## Options

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Options.

Utiliser la touche Options pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Options. Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manoeuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour sortir du mode Options.

## Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "SOUND" (signaux sonores) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "SOUND VOLUME" (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "END TONE" (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "KEYPRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent toutes les minutes après les signaux sonores de fin de programme.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Horloge 12/24 heures

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "12/24 HOUR" s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four a activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "12 HR AUTO OFF" (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Langues – Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "LANGUAGE" (langue) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche numérique pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Mode démo

**IMPORTANT :** Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120 V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "DEMO MODE" (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Mode d'économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d'énergie. The setting will be activated after being idle for several minutes. Any mode may be used with the range in Energy Save by selecting the desired mode.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "ENERGY SAVE" (économie d'énergie) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

## Commande de décalage de température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance. Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

**Ajustement de la température du four :**

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que "TEMP CALIB" (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche. Appuyer sur la touche "1" pour passer du four supérieur au four inférieur et inversement.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre 10 secondes pour que l'affichage change ou appuyer sur START (mise en marche), puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température par tranches de 5 °F (3 °C), ou appuyer sur la touche "6" pour diminuer la température par tranches de 5 °F (3 °C). La plage de température doit se situer entre -30 °F et +30 °F (-18 °C à + 18 °C)
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

# Maintien au chaud

**IMPORTANT :** Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Maintien au chaud est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

**Utilisation :**

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée.

   Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

   **REMARQUE :** La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée, puis appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
6. Retirer les aliments du four.

**Pour annuler la caractéristique Maintien au chaud :**

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

# Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

**Activation du mode Sabbat (une seule fois) :**

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher "SABBATH".
2. Appuyer sur la touche "1". Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour sauvegarder les réglages et quitter pour afficher l'heure.

**REMARQUE :** Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

**Activation du mode Sabbat :**

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche).
4. (Facultatif) Si le mode Sabbat doit être activé pour les deux fours, répéter les étapes 1 à 3 pour le second four.
5. Appuyer sur OPTIONS. Trois signaux sonores retentissent. Ensuite, appuyer sur "7". "SAb" apparaît sur l'affichage.

**Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur un seul four uniquement) :**

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   **REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

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

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur la touche numérique comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

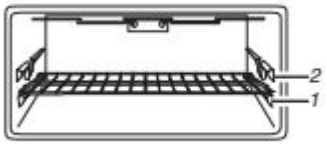
   **REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on appuie sur la touche.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

**Désactivation du mode Sabbat :**
Appuyer sur OPTIONS, puis "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur) pour éteindre le(s) four(s).

# Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Se servir des illustrations et du tableau suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

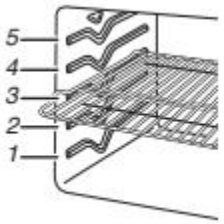
**Positions de grille – Four supérieur**




**Cuisson au four et cuisson au gril**

| Aliments | Position de la grille |
|---|---|
| Tous les aliments | 1 |

**Positions de grille – Four inférieur**




| Aliments | Position de la grille |
|---|---|
| Gros rôtis/volailles | 1 |
| Viandes rôties | 2 |
| La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce | 3 |
| Viandes grillées, volaille, poisson | 4 |
| Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks | 5 |

**Cuisson sur plusieurs grilles**
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 pour la cuisson ordinaire avec la grille déployante en position 2.

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 4 pour la cuisson ordinaire avec la grille déployante en position 2.

**REMARQUE :** La grille déployante du four inférieur se place à mi-chemin entre les positions de grilles adjacentes. La grille déployante ne doit pas être utilisée en position 5.

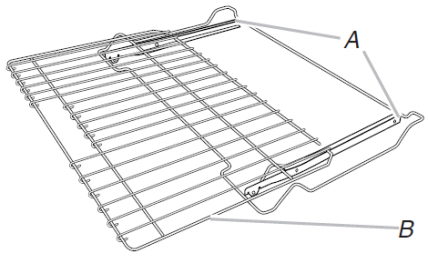
**Ustensiles de cuisson au four**
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| Nombre d'ustensiles | Position sur la grille |
|---|---|
| 1 | Centre de la grille. |
| 2 | Côte à côte. |
| 3 ou 4 | Refer to the Baking Cakes image in the Quick Start Guide. |

# Grille déployable

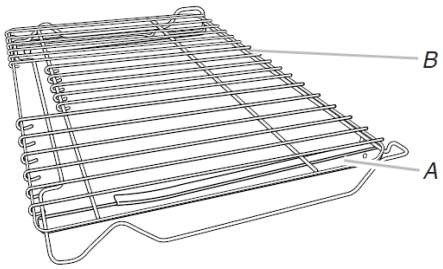
Cette grille déployable offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante ne doit pas être utilisée en position 5.

**Position déployée**




*A. Glissières*
*B. Tablette coulissante*

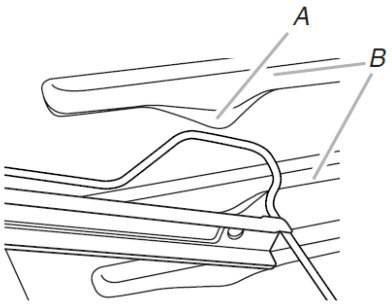
**Position rétractée et emboîtée**




*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. Ouverture en "V"*
*B. Glissières de grille*

## Dépose de la grille déployable

1. Enfoncer la grille coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur les glissières.
2. Avec les deux mains, retirer doucement 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.

Consulter la section « Nettoyage général » du Manuel du propriétaire pour obtenir plus d'instructions.

# Cuisson au four et rôtissage

## Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

## Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

**REMARQUE :** Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

## Système de gestion de la température

Le système de contrôle de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette caractéristique s'active automatiquement lorsque le four est utilisé.

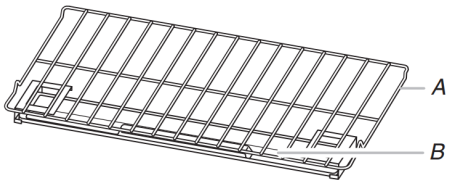
Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

### Cuisson au four vapeur

La fonction de cuisson au four vapeur s'utilise avec la grille d'étuvage pour apporter davantage d'humidité durant la cuisson au four. La grille d'étuvage est équipée d'un réservoir d'eau qui chauffe et libère de la vapeur dans la cavité durant le programme de cuisson au four vapeur. Trois options préprogrammées de plats sont disponibles : pains, desserts et poissons, ainsi qu'une option rafraîchir/réchauffer.

Pour de meilleures performances, placer la grille d'étuvage à la position de grille la plus basse de la cavité et verser 1 1/2 tasse (350 mL) d'eau dans le réservoir. Ne pas remplir au-delà du niveau MAX indiqué dans le réservoir.

Une fois le programme de cuisson au four vapeur terminé, il est possible qu'il reste de l'eau dans le réservoir. Ceci est normal. Attendre que le four ait refroidi et jeter l'eau.




*A. Grille d'étuvage*
*B. Réservoir d'eau*

## Cuisson au gril

Fermer la porte du four durant la cuisson au gril. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au gril en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille - elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

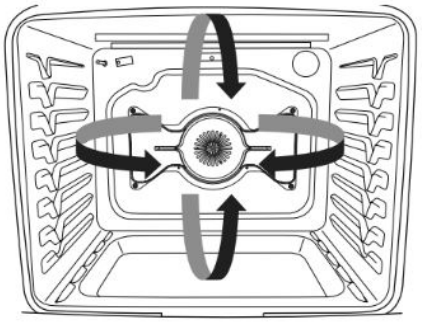
## Cuisson par convection – four inférieur

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et cuisson par convection (convection véritable uniquement) 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 par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

**REMARQUE :** La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril par convection.



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

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

| Réglage | Instructions |
|---|---|
| **CONVECT BAKE(cuisson au four par convection)** | Réduire la température de cuisson au four standard de 25 °F (15 °C). |
| **CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)** | Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson. |
| **CONVECT ROAST (rôtissage par convection)** | Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite de 15 à 30 % avec la fonction de rôtissage par convection; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson. |

**Convection véritable cordon bleu avec élément T.H.E.™**

La convection véritable active un élément électrique autour du ventilateur de convection pour améliorer la performance de cuisson. Utiliser le tableau des options de convection suivant comme guide.

| Réglage | Aliments |
|---|---|
| **CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)** | Cuisson au four sur une ou plusieurs grilles pour les biscuits, pains, mets en sauce, tartes et tourtes. |
| **CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)** | Des morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille. |
| **CONVECT ROAST (rôtissage par convection)** | Poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de boeuf. |

# Conversion EasyConvect™

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

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

| Réglage | Aliments |
|---|---|
| **MEATS (viandes)** | **Poulet :** entier et en morceaux<br>**Pain de viande, rôtis :** porc, boeuf et jambon<br>(Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.) |
| **BAKED GOODS (produits de boulangerie)** | **Biscuits, pains :** à cuisson rapide, à levure<br>**Gâteaux et biscuits**<br>**Mets en sauce** |
| **OTHER (autres)** | **Plats cuisinés surgelés :** frites, pépites, bâtonnets de poisson, lasagnes |

**Utilisation :**

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion EasyConvect™. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur la touche OFF LOWER (arrêt four inférieur) avant d'utiliser la conversion EasyConvect™.

1. Appuyer sur EASY CONVECT (convection facile) jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse (MEATS [viandes], BAKED GOODS [aliments cuits] ou OTHER [autres]).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard, puis appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard, puis appuyer sur START (mise en marche).
5. Placer les aliments dans le four.

   Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l'heure de fin de cuisson ne soit atteinte. Si les aliments ne sont pas cuits une fois la durée de cuisson écoulée, prolonger la cuisson avant que la cuisson ne soit terminée. Voir la section "Durée de cuisson". Une fois la durée écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur OFF LOWER (arrêt four inférieur) après avoir terminé.
7. Retirer les aliments du four.

# Cuisson lente

**Fourchette de température recommandée :**

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

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

Durée de cuisson de 12 heures = 170 °F à 226 °F (77 °C à 108 °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 gril 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 3.

**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 SLOW COOK (cuisson lente) correspondant au four désiré.
3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Lorsqu'une température minimale est atteinte, l'affichage du four indique l'augmentation de température. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.

# Durée de cuisson

**Réglage d'une cuisson minutée :**

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) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

   La température et/ou la durée peut/peuvent être ajustée(s) en tout temps en répétant les étapes 2 à 5.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

**Réglage d'une cuisson minutée différée :**

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Appuyer sur les touches numériques "1" ou "2" pour sélectionner le four.
3. Appuyer sur les touches numériques pour choisir le degré de nettoyage ou entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
4. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Bread Proof (levée du pain) ou Keep Warm (maintien au chaud).
5. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START (mise en marche) ou COOK TIME (durée de cuisson).
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsqu'on réinitialise la durée et la température, on doit appuyer sur START (mise en marche) à mi-chemin entre les étapes 4 et 5 pour pouvoir continuer à effectuer des changements.

   Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
9. Appuyer sur OFF (arrêt) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

**W11508800B**
05/21

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

KitchenAid®