Slide-In Dual Fuel Range 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 Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.kitchenaid.com** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service 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/TOOLS	**Clock**	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. **1.** Press CLOCK/TOOLS until “CLOCK” is displayed. **2.** Use the number keypads to set the time of day. **3.** Press START to change the time. **4.** Press “3” for AM or “6” for PM.
CLOCK/TOOLS	**Setting**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Electronic Oven Controls” section
OVEN LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and 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. **1.** Press TIMER SET/OFF. **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.” **3.** Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at the end of countdown. **4.** Press TIMER SET/OFF again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. **5.** If the Timer is running, but not in the display, press TIMER SET/OFF to display the countdown for 5 seconds.
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.
CANCEL UPPER CANCEL LOWER (on some models)	**Range function**	The Cancel keypad stops any function for the appropriate oven or drawer, except the Clock and Timer.
BAKE	**Baking and roasting**	**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 the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Press CANCEL UPPER when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
STEAM BAKE	**Steam bake**	**1.** Insert the steam rack with water reservoir in the oven. **2.** Pour 1 1/2 cups (350 mL) of warm water into the water reservoir. **NOTE:** Do not fill past the MAX mark. **3.** Press STEAM BAKE. **4.** Press the number keypad to select the desired food option. **5.** Press the number keypads to set the temperature. **6.** Press START. **7.** (Optional) Press COOK TIME. Press the number keypads to set the cook time. **8.** Press START. **9.** Insert food when preheating finishes. **10.** Press OFF LOWER when finished. **NOTE:** Let oven cool before removing and emptying water reservoir.
BROIL	**Broiling**	**1.** Press BROIL. **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. **3.** Press START and allow the oven to preheat for 5 minutes. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Position the cookware in the oven, and then close the door. 6. Press CANCEL UPPER when finished.
PROOF	**Proofing bread**	**1.** Place prepared dough in oven. Press PROOF. **2.** Press START. Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity. **3.** Press CANCEL UPPER when finished proofing. Refer to the “Proofing Bread” section for more information. Press KEEP WARM for the desired oven.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press 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 minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL UPPER when finished
EASY CONVECT BAKE	**Convection cooking**	**1.** Press EASY CONVECT BAKE. **2.** Press “1” to have the oven automatically convert the temperature and time for convection baking. Press “2” to manually convert the temperature and time. **3.** 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. **4.** Press START. **5.** (Optional) Press the number keypads to set a cook time. **6.** Press START. **7.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **8.** Press CANCEL UPPER when finished.
EASY CONVECT BROIL	**Convection cooking**	**1.** Press EASY CONVECT BROIL. **2.** Press “1” to have the oven automatically convert the temperature and time for convection baking. Press “2” to manually convert the temperature and time. **3.** 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. **4.** Press START. **5.** (Optional) Press the number keypads to set a cook time. **6.** Press START. **7.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **8.** Press CANCEL UPPER when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
EASY CONVECT ROAST	**Convection cooking**	**1.** Press EASY CONVECT ROAST. **2.** Press “1” to have the oven automatically convert the temperature and time for convection baking. Press “2” to manually convert the temperature and time. **3.** 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. **4.** Press START. **5.** (Optional) Press the number keypads to set a cook time. **6.** Press START. **7.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **8.** Press CANCEL UPPER when finished.
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. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
DELAY START	**Delayed start**	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. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
BAKING DRAWER BAKE (on some models)	**Baking drawer**	**1.** Press BAKING DRAWER BAKE. **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. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Press CANCEL LOWER when finished.
BAKING DRAWER SLOW COOK (on some models)	**Slow Baking drawer**	**1.** Press BAKING DRAWER SLOW COOK. **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. **3.** Place the food(s) in the baking drawer. **4.** Press START. **5.** (Optional) Set the desired cook time number keypads. **6.** Press START to begin heating the baking drawer. **7.** Press CANCEL LOWER when finished.
BAKING DRAWER KEEP WARM (on some models)	**Warming drawer**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press BAKING DRAWER 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 minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL LOWER when finished.
AQUALIFT SELF CLEAN	**Clean cycle**	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.
START (Control Lock Hold 3 Sec)	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press and hold START (Hold 3 Sec) for 3 seconds. **3.** A tone will sound, and “Control Locked” will scroll, and then “Locked” will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.
CLOCK/TOOLS	**Energy save**	**1.** Press CLOCK/ TOOLS until “ENERGY SAVE” is displayed. **2.** The current setting will be displayed. **3.** Press the “1” keypad to adjust the setting **4.** Press CANCEL to exit and display the time of day. If Energy Save is ON, the range will go into Sleep mode after 5 minutes of inactivity. Any keypad press will activate the display. If Energy Save is OFF, the display will be ON at all times.

AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature, and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an innovative coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom, and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than in traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at **http://whirlpoolcorp.com/aqualift.**

Surface Temperatures

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

Baking, Warming or Storage Drawer
When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

Oven Vent
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

Electronic Oven Control

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL UPPER to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered.
- Kitchen timer (long tone with a reminder tone every 60 seconds).

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle (with a reminder tone every 60 seconds).

Use the Options key to change the tone settings.

Energy Save

Energy Save The Energy Save mode puts the range into Sleep mode and reduces energy consumption.

To Activate the Energy Save Mode:

1. Press CLOCK/TOOLS until “ENERGY SAVE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.
5. The setting will be activated after 5 minutes.

To Deactivate the Energy Save Mode:

1. Press CLOCK/TOOLS until “ENERGY SAVE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.
5. The clock will reappear in the display and the range can be operated as usual.

Settings

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

Use the Clock/Tools keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Clock/Tools 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. Then press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL UPPER to exit Settings.

Clocks

Clock The Clock can use a 12- or 24-hour cycle.

1. Press CLOCK/TOOLS until “CLOCK” is displayed.
2. Use the number keypads to set the time of day.
3. Press START to change the time.
4. Press “3” for AM or “6” for PM.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press CLOCK/TOOLS until “TEMP UNIT” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press CLOCK/TOOLS until “SOUND” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day

Sound Volume

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

1. Press CLOCK/TOOLS until “SOUND VOLUME” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER 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 CLOCK/TOOLS until “END TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day

Keypress Tones

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

1. Press CLOCK/TOOLS until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

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

1. Press CLOCK/TOOLS until “REMINDER TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press CLOCK/TOOLS until “12/24 HOUR” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER 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 the oven turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press CLOCK/TOOLS until “DEMO MODE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

The 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 CLOCK/TOOLS until “SABBATH” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

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 CLOCK/TOOLS until “12Hr AUTO_OFF” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press CLOCK/TOOLS until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” or “2” keypad to select the desired language.
4. Press START or CANCEL UPPER 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 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 to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press CLOCK/TOOLS until “TEMP CALIB” is displayed.
2. On some models, press “1” to adjust the drawer temperature calibration. Press START, wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

   OR

   Press START to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.
3. 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 offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
4. Press START or CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

The 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 display 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 SETTINGS/CLOCK until “SABBATH” is displayed. “OFF. Press (1) for On” will scroll in the display.
2. Press the “1” keypad. “ON. Press (1) for Off” will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press START or CANCEL to exit and 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.
2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.

   For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. Press SETTINGS/CLOCK. Three tones will sound. Then press “7.” “SAb” will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode is Running):

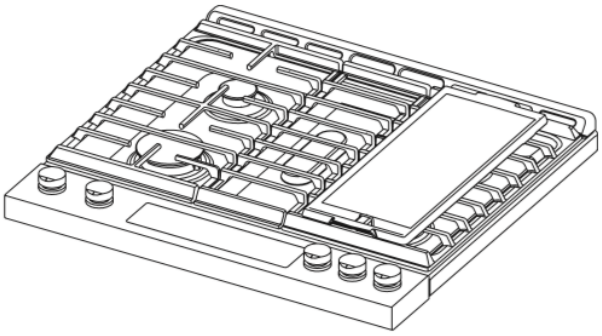
1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   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.

To Deactivate Sabbath Mode:
Press CLOCK/TOOLS, and then press “7” to return to regular baking, or press CANCEL for the desired oven to turn off the range.

NOTE: No tones will sound while deactivating Sabbath mode.

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 MediumLow or Medium, and the front burner setting should be set to Low.

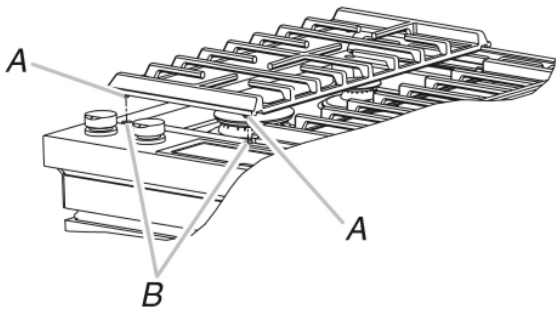
To Clean the Griddle:

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

Surface Grates

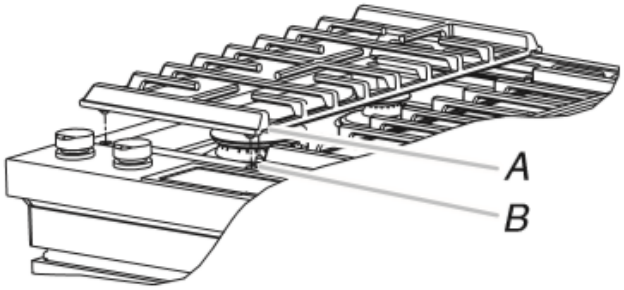
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

To ensure proper positioning, align bumpers on grate bottom with the indentations in the cooktop.



A. Bumpers
B. Alignment indentations

The surface grates interlock using the hooks on the middle grate and the indents on the end grates. To remove the grates, remove the end grates first, and then remove the middle grate. To replace the grates, replace the middle grate first, and then place the end grates on either side.



A. Hook
B. Indent

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor due to the high temperatures of the gas flame.

Surface Burners

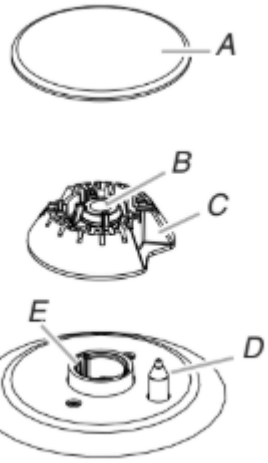
IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

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

NOTE: Each round burner cap is marked with a letter indicating the burner size.

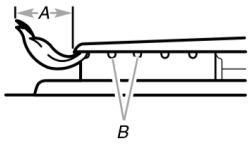
Alignment: Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.

NOTE: Each round burner cap is marked with a letter indicating the burner size.



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

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.



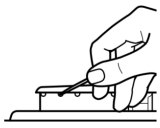
A. 1 to 1 1/2" (2.5 to 3.8 cm)
B. Burner ports

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

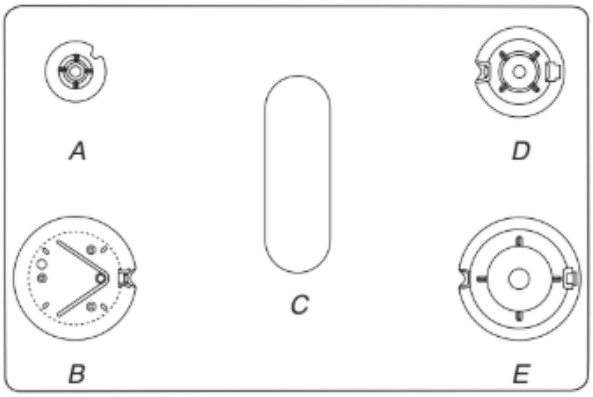
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the 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 the “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.

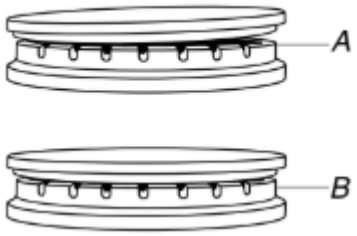


4. Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions:



A. Small (Auxiliary)
B. X-Large (Stack)
C. Oval (OV)
D. Medium (Semi Rapid)
E. Large (Ultra Rapid)

5. Burner caps should be level when properly positioned. 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 (Auxiliary) *Medium cap (Semi Rapid)* *Large cap (Ultra Rapid)* *X-Large cap (Stack)*

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.

Cookware

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

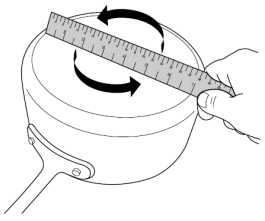
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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 surfaces.

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

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

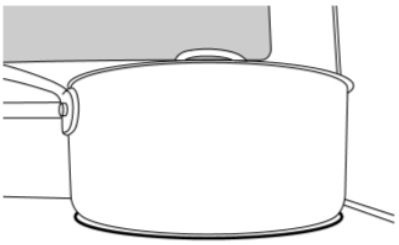
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware / Stoneware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



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.

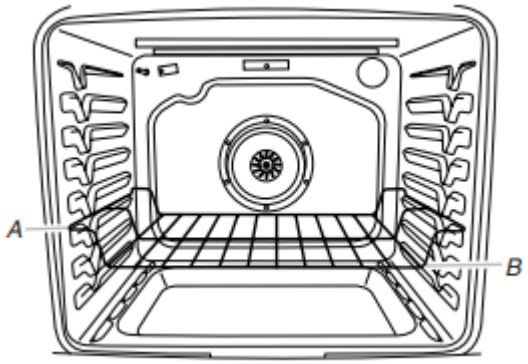
Positioning Racks and Bakeware

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

The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position*	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles, frozen foods
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

*If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3
B. Food in position 2

IMPORTANT: These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

Multiple Rack Cooking

2-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

2-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

3-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

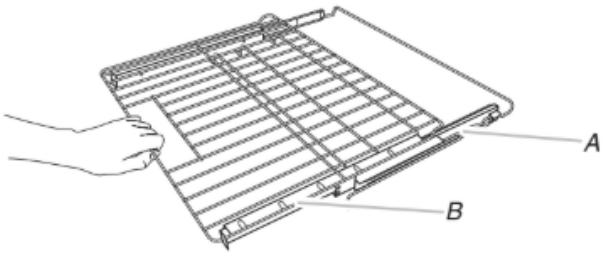
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Roll-Out Rack

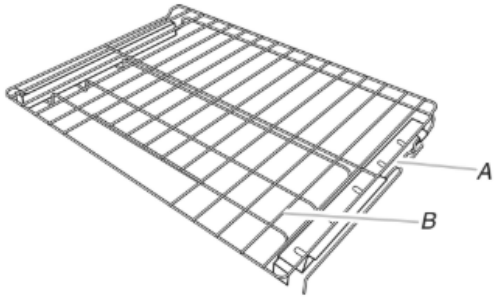
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. It is not recommended to use the roll-out rack in the top rack, position 7, or the bottom rack, position 1.

Open Position



A. Rack frame
B. Sliding rack

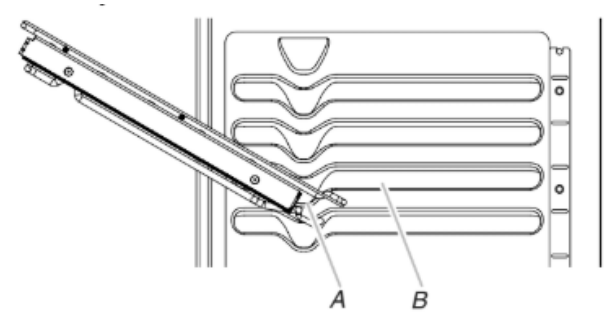
Closed and Engaged Position



A. Rack frame
B. Sliding rack

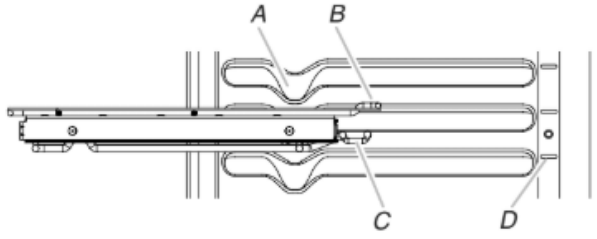
To Insert Roll-Out Rack

1. Angle the front of the rack assembly up, and then insert the rack frame into the “V” cutout in the rack guides of the oven cavity.



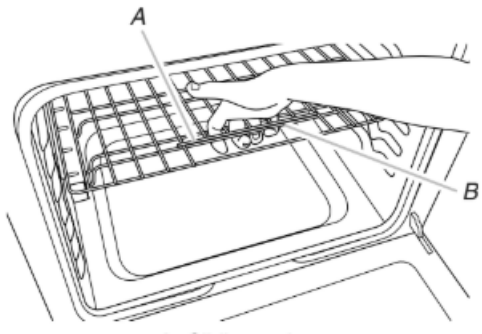
A. “V” cutout
B. Rack guides

2. Keep rack assembly lifted up at an angle, and then push in to bypass the lower “V” cutout.
3. Lower the front of the rack assembly, and then gently slide rack assembly into oven, bypassing the “V” cutouts. Push the rack assembly into the oven until it stops at the ladder in the back of the oven.



A. “V” cutout
B. Rack guides
D. Ladder hook
E. Ladder

4. Reach through the rack to hold the sliding rack and the front crossbar. Lift the front of the rack assembly, and then push the rack assembly to the back of the oven. Lower the front of the rack assembly so the ladder hook engages with the ladder on both sides of the oven.



A. Sliding rack
B. Front crossbar

To Remove Roll-Out Rack

1. Push the sliding rack in completely so that it is in the closed and engaged position.
2. Reach through the rack to hold the sliding rack and the front crossbar. Lift the front of the rack assembly to disengage the ladder hook from the ladders at the rear of the oven, and then pull the rack assembly forward.
3. Using 2 hands, gently pull the sliding rack and the rack frame 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 rack, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack’s lubricant and affect its ability to slide.

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

Baking Drawer

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

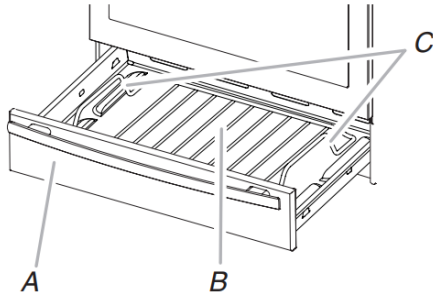
Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The baking drawer is highly recommended for baking frozen foods. Use the temperature and medium cook time given on the frozen food packaging. For example, if the packaging suggests a cook time of 15 to 20 minutes, set the cook time for 17 minutes. Check food for doneness before removing from the baking drawer.

The baking drawer may also be used for conventional baking, slow cooking, and keeping hot cooked foods warm. It is not recommended to prepare foods taller than the height of the baking drawer rack handles or foods that may rise above 2 $^{1}/_{2}$" (6.4 cm) in the baking drawer.

IMPORTANT: Always use the baking drawer rack when using the baking drawer.



A. Baking drawer
B. Baking drawer rack
C. Baking drawer rack handles

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

To Bake with the Baking Drawer:

1. Press BAKING DRAWER BAKE.
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.
3. Press START.
4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.
5. Press CANCEL LOWER when finished.
6. Remove food from the drawer.

To Slow Cook with the Baking Drawer:

IMPORTANT: Brown roasts thoroughly before starting to slow cook.

1. Place food in the Baking Drawer.
2. Press BAKING DRAWER SLOW COOK.
3. 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.
4. Press START.
5. (Optional) Set the desired cook time using the number keypads.
6. Press START.
7. Press CANCEL LOWER when finished.
8. Remove food from the baking drawer.

To Keep Warm with the Baking Drawer:
Food must be at serving temperature before placing it in the warmed drawer.

1. Place food in the baking drawer
2. Press BAKING DRAWER KEEP WARM.
3. 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.
4. Press START.
5. Press CANCEL LOWER when finished.
6. Remove food from the baking drawer.

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

When broiling, preheat the oven for 2 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

NOTE: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 6 or 7 for broiling. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

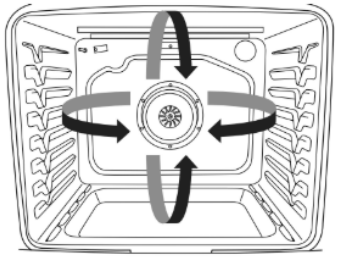
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- 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.

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 surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.



During convection baking or roasting, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During convection broiling, the broil and convection elements cycle on and off.

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.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Depending upon the selected cooking mode, EasyConvect™ conversion can automatically reduce the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking. If you choose not to use the EasyConvect™ conversion, use the following table as a guide.

Convection Mode	Time/Temp. Guidelines
Convection Bake	25°F (15°C) lower temperature, possible shortened cooking time
Convection Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Convection Broil	Shortened cooking time

Convect Options

Convect Bake - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Convect Roast - whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Convect Broil - thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Standard Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise. Rapid Proof (on some models) operates at a slightly higher temperature than Standard Proof, and it can be used for the second rise of formed dough.

To Proof:

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

NOTE: If the temperature of the oven is greater than 120°F (49° C), “Oven Cooling” will be displayed until the temperature is less than 120°F (49°C).

1. Press PROOF.
2. Press START.

   Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
3. Press CANCEL UPPER when finished proofing.

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

NOTE: If the oven temperature is greater than 120°F (49°C), the display will indicate “oven cooling” until the temperature is below 120°F (49°C).

Cook Time

⚠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.

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL or press an Easy Convect function.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
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.
6. Press CANCEL for the desired oven to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL or press an Easy Convect function.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START.
6. Press number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
7. Press START.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after the oven turns on by repeating steps 2 through 4. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press CANCEL for the desired oven to clear the display.

Guide des commandes Cuisinières encastrées à bicombustible

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 concerne plusieurs 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 des produits de notre site Internet **www.kitchenaid.com**. Au Canada, consulter la section d'aide des produits de notre site Internet **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/TOOLS (horloge/outils)	**Horloge**	Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four". **1.** Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "CLOCK" (horloge). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure. **4.** Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi).
CLOCK/TOOLS (horloge/outils)	**Réglages**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section "Commandes électroniques du four".
OVEN LIGHT (éclairage du four)	**Éclairage de la cavité du four**	L'éclairage du four est commandé par une touche située sur le tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (éclairage du four) pour allumer ou éteindre la lampe. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). **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. **3.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/ OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.

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.
CANCEL UPPER (annulation four supérieur) CANCEL LOWER (annulation four inférieur) (sur certains modèles)]	**Fonction de la cuisinière**	La touche Cancel (annulation) désactivent toutes les fonctions du four ou du tiroir correspondant à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **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). **4.** Pour modifier la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) après avoir 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. **2.** Verser 1 $^1/_2$ tasse (350 mL) d'eau tiède dans le réservoir d'eau. **REMARQUE:** Ne pas remplir au-delà de la ligne MAX. **3.** Appuyer sur STEAM BAKE (cuisson au four vapeur). **4.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité. **5.** Utiliser les touches numériques pour régler la température. **6.** Appuyer sur START (mise en marche). **7.** (Facultatif) Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. **8.** Appuyer sur START (mise en marche). **9.** Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. **10.** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) après avoir terminé. **REMARQUE:** Laisser le four refroidir avant de retirer et vider le réservoir d'eau.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) **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) et laisser le four préchauffer pendant 2 minutes. **4.** Pour modifier la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Placer le plat dans le four et fermer la porte. **6.** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) après avoir terminé.
PROOF (levée)	**Levée du pain**	**1.** Placer la pâte préparée dans le four. Appuyer sur PROOF (levée du pain). **2.** Appuyer sur START (mise en marche). Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité. **3.** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) lorsque la levée est terminée. Consulter la section "Levée du pain" pour plus d'informations. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur 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 START (mise en marche). **4.** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) après avoir terminé.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
EASY CONVECT BAKE (cuisson au four par convection facile)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur EASY CONVECT BAKE (cuisson au four par convection facile). **2.** Appuyer sur “1” pour que le four convertisse automatiquement la température et la durée pour la cuisson par convection. Appuyer sur “2” pour convertir manuellement la température et la durée. **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). **5.** (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. **6.** Appuyer sur START (mise en marche). **7.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **8.** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) après avoir terminé.
EASY CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection facile)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur EASY CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection facile). **2.** Appuyer sur “1” pour que le four convertisse automatiquement la température et la durée pour la cuisson par convection. Appuyer sur “2” pour convertir manuellement la température et la durée **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). **5.** (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson **6.** Appuyer sur START (mise en marche). **7.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **8.** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) après avoir terminé.
EASY CONVECT ROAST (rôtissage par convection facile)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur EASY CONVECT ROAST (rôtissage par convection facile). **2.** Appuyer sur “1” pour que le four convertisse automatiquement la température et la durée pour la cuisson par convection. Appuyer sur “2” pour convertir manuellement la température et la durée. **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). **5.** (Facultatif) Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. **6.** Appuyer sur START (mise en marche). **7.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **8.** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) après avoir terminé.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La cuisson minutée 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. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.
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 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. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.
BAKING DRAWER BAKE (cuisson au tiroir de cuisson) (sur certains modèles	**Tiroir de cuisson**	**1.** Appuyer sur BAKING DRAWER BAKE (cuisson au tiroir de cuisson). **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). **4.** Pour modifier la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
BAKING DRAWER SLOW COOK (cuisson lente au tiroir de cuisson) (sur certains modèles)	**Tiroir de cuisson lente**	**1.** Appuyer sur BAKING DRAWER SLOW COOK (cuisson lente au tiroir de cuisson). **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.** Placer l'aliment/les aliments dans le tiroir de cuisson. **4.** Appuyer sur START (mise en marche) **5.** (Facultatif) Entrer la durée de cuisson souhaitée à l'aide du clavier numérique. **6.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le chauffage du tiroir de cuisson. **7.** Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
BAKING DRAWER KEEP WARM (maintien au chaud au tiroir de cuisson) (sur certains modèles)	**Tiroir-réchaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur BAKING DRAWER KEEP WARM (maintien au chaud au tiroir de cuisson). **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). **4.** Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	**Programme de nettoyage**	Voir la section "Programme de nettoyage" du manuel d'utilisation.
START (hold 3 sec to lock) (mise en marche) [maintenir 3 secondes pour verrouiller])	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est OFF (éteint). **2.** Appuyer pendant 3 secondes sur la touche START (Hold 3 Sec) (mise en marche[appuyer pendant 3 secondes]). **3.** Un signal sonore retentit et l'avertissement "Control Locked" (commandes verrouillées) défile, puis "Locked" (verrouillé) s'affiche. **4.** Répéter l'opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.
CLOCK/TOOLS (horloge/outils)	**Économie d'énergie**	**1.** Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "ENERGY SAVE"(économie d'énergie). **2.** Le réglage en cours s'affiche. **3.** Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage. **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure. Si le mode d'économie d'énergie est activé, l'affichage passe en mode de veille après 5 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour activerl'affichage. Si le mode d'économie d'énergie est désactivé, l'affichage resteconstamment allumé.

AquaLift® Self-Cleaning Technology



La technologie d'autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice exclusive est activée par la chaleur et l'eau à l'intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d'autonettoyage AquaLift®, il suffit d'essuyer les débris décollés, de verser de l'eau au fond du four et de lancer le programme d'autonettoyage AquaLift®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Voir la section "Programme de nettoyage" pour des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web à l'adresse **http://whirlpoolcorp.com/aqualift.**

Températures en surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

Cuisson au four, Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage
Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

Évent du four
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode d'économie d'énergie, l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long)
- Saisie d'une fonction.
- Rappel émis chaque minute après le signal sonore de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche Clock/Tools (horloge/outils) pour modifier les réglages des signaux sonores.

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.

Pour activer le mode Energy Save :

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher"ENERGY SAVE" (économie d'énergie).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficherl'heure.
5. Le réglage sera activé après 5 minutes.

Pour désactiver le mode Energy Save :

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher"ENERGY SAVE" (économie d'énergie).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficherl'heure.
5. L'horloge réapparaît dans l'affichage; on peut alors fairefonctionner la cuisinière comme d'habitude.

Réglages

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Clock/Tools (horloge/outils) sert à effectuer ces ajustements.

Appuyer sur la touche Clock/Tools (réglages/outils) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Clock/Tools (réglages/outils). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manoeuvre nécessaire. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter le mode Settings (réglages).

Horloge

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher"CLOCK" (horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure.
4. Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pourPM (heure de l'après-midi).

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 CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "TEMP UNIT" (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter 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. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "SOUND" (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le volume du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "SOUND VOLUME" (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure..

Signal sonore de fin de programme

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

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "END TONE" (signal sonore de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter 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 CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "KEYPRESS TONE" (signal sonore des touches).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

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

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "REMINDER TONE" (signal sonore de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "12/24 HOUR" (horloge sur 12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Mode de démonstration

IMPORTANT: Destinée au personnel commercial en rayon, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer le four. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "DEMO MODE" (mode démo).
2. Le réglage en cours s'affiche
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure

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 CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "12Hr AUTO_OFF" (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Langue du texte inscrit sur l'affichage

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

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "LANGUAGE" (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" ou "2" pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter 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 ancien four, 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 CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu'à afficher "TEMP CALIB" (étalonnage température).
2. Sur certains modèles, appuyer sur "1" pour effectuer l'étalonnage de température du tiroir. Appuyer sur START (mise en marche), attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

   OU

   Appuyer sur START (mise en marche) pour effectuer le réglage de la température du four. Attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

3. Appuyer sur la touche “3” pour augmenter la température par paliers de 5°F (3°C) ou sur la touche “6” pour diminuer la température par paliers de 5°F (3°C). L’intervalle d’ajustement se situe entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l’heure.

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 CLOCK/TOOLS (horloge/outils) jusqu’à afficher “SABBATH” (sabbat). “OFF. Press (1) for On” (Inactif. Appuyer sur (1) pour activer) défile sur l’affichage.
2. Appuyer sur la touche “1”. “ON. Press (1) for Off” (Actif. Appuyer sur (1) pour désactiver) défile sur l’affichage. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et 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 BAKE (cuisson au four) pour le four désiré.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C).
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.
4. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils). Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur “7”. “SAb” apparaît sur l’affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne) :

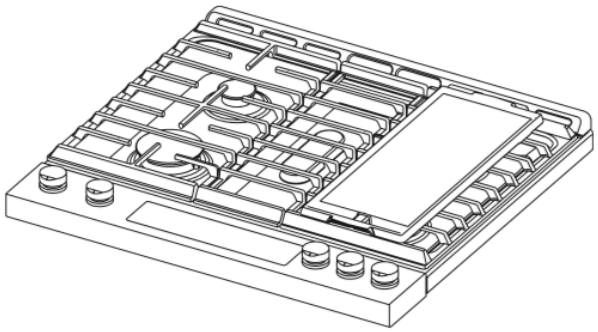
1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE: Le changement de température n’apparaît pas sur l’affichage. 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).

Désactivation du mode Sabbat :
Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils), puis sur “7” pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour éteindre la cuisinière.

REMARQUE: Aucun signal sonore ne retentira lors de la désactivation du mode Sabbat.

Plaque à frire



Plaque à frire installée sur le côté droit de la table de cuisson

Utilisation de la plaque à frire :

1. Localiser la plaque à frire sur le côté droit de la table de cuisson tel qu’indiqué. Les pieds de positionnement sur le dessous de la plaque à frire s’engagent dans les tiges 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 cuisson peuvent laisser un résidu collant sur la plaque à frire, qui sera difficile à enlever.
3. Préchauffer la plaque à frire pendant 5 minutes. Un préchauffage lent assure une distribution homogène de la chaleur et évite de déformer la plaque à frire.
4. Pour un préchauffage et une cuisson parfaits, placer le brûleur avant au réglage de chaleur le plus faible et le brûleur arrière au niveau de chaleur moyen-élevé.

REMARQUE: La plaque à frire peut également être utilisée sur la grille de gauche. Pour une performance optimale, placer le brûleur arrière au niveau de chaleur moyen-élevé ou moyen, et le brûleur avant au réglage de chaleur le plus faible.

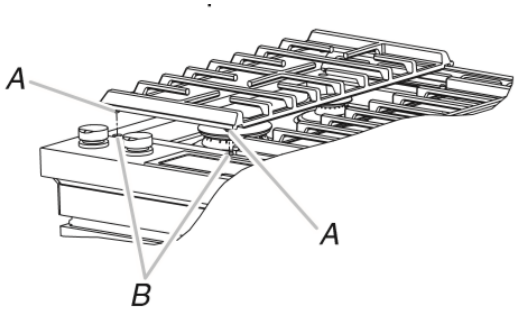
Nettoyage de la plaque à frire :

1. Laisser la plaque à frire refroidir, puis vider le plateau ramasse-gouttes.
2. Consulter la section « Nettoyage général » du Manuel d’utilisation pour obtenir plus d’instructions.
3. Conserver la plaque à frire dans un lieu sec et frais.

Grilles de surface

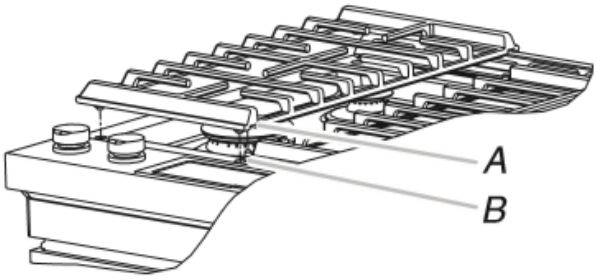
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner l’écaillement ou l’éraflement de la table de cuisson.

Afin de les positionner correctement, aligner les butoirs audessous de la grille avec les indentations sur la table de cuisson.



A. Butoirs
B. Indentations d’alignement

Les grilles de surface s'imbriquent à l'aide des crochets situés à une extrémité de la grille du milieu, et des fentes qui se trouvent sur les grilles latérales. Pour retirer les grilles, retirer d'abord les grilles latérales, puis retirer la grille du milieu. Pour remettre les grilles en place, remettre d'abord en place la grille du milieu, puis remettre en place les grilles latérales de chaque côté.



A. Crochet
B. Fente

Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et (ou) se décoloreront en raison des fortes températures produites par les flammes

Brûleurs de surface

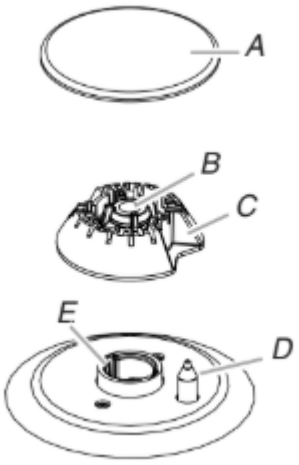
IMPORTANT: Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur

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" du Manuel d'utilisation.

REMARQUE: Chaque chapeau de brûleur rond est marqué d'une lettre indiquant la taille du brûleur.

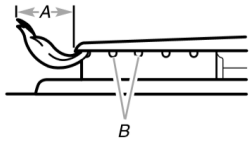
Alignement: Veiller à aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la table de cuisson, et à aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

REMARQUE: Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille 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

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.



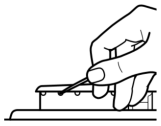
A. 1 à 1 1/2" (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

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

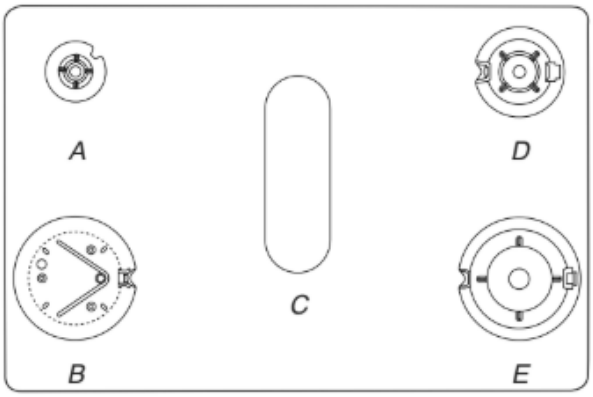
Nettoyage:

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" du Manuel d'utilisation.
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.

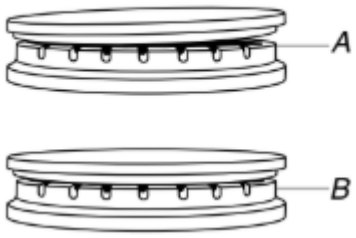


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur rondest marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Voir lesillustrations suivantes pour connaître la position des brûleurs.



A. Petit (S)
B. Très grand (XL)
C. Ovale
D. Moyen (M)
E. Grand (L)

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 (S) | *Chapeau moyen (M)* | *Grand chapeau (L)* | *Très grand chapeau (XL)*

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.

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.

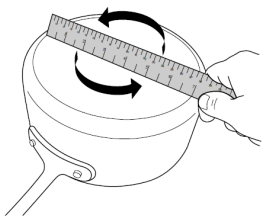
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les surfaces.

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

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

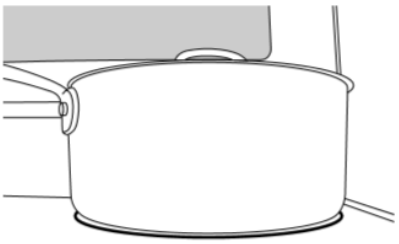
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



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

Ustensile	Caractéristiques
Aluminum	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



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.

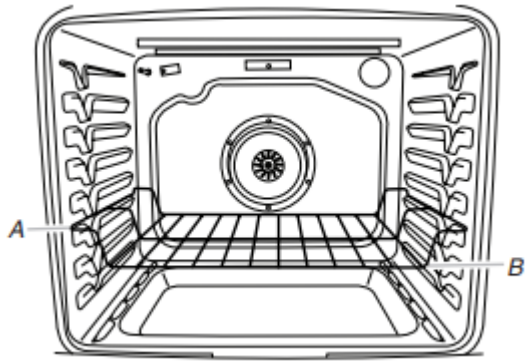
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide

Le four possède 7 positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

*Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Bordures de grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT: Ces positions de grille concernent les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur 2 grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur 3 grilles (avec convection) : Utiliser les positions 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grille déployante

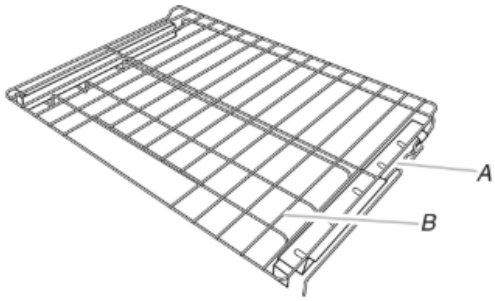
Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Il n'est pas conseillé d'utiliser la grille déployante à la position supérieure (position 7) ou à la position inférieure (position 1).

Position déployée



A. Pourtour de grille
B. Grille coulissante

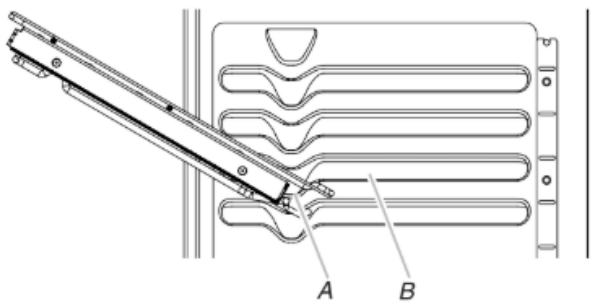
Position rétractée et emboîtée



A. Pourtour de grille
B. Grille coulissante

Insertion de la grille déployante

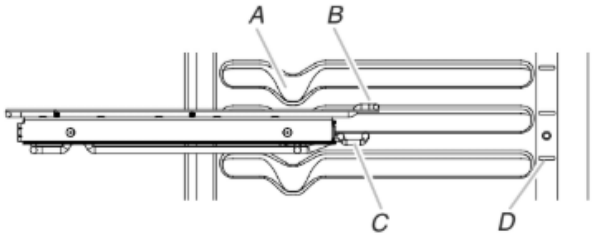
1. Incliner l'avant de la grille vers le haut et insérer le pourtour de la grille dans l'encoche en "V" des glissières de grille à l'intérieur de la cavité du four



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

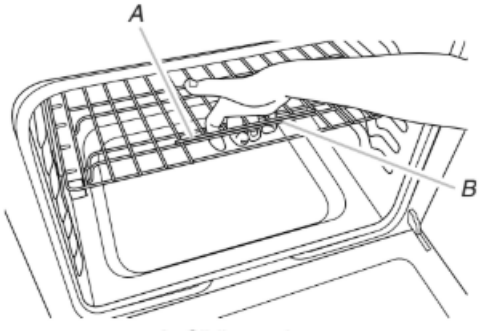
2. Garder la grille inclinée vers le haut et l'enfoncer au-delà de l'encoche inférieure en "V".

3. Abaisser l’avant de la grille et l’introduire avec précaution dans le four en la faisant glisser au-delà des encoches en “V”. Enfoncer la grille à l’intérieur du four jusqu’à ce qu’elle bute sur l’échelle dans le fond du four.



A. Ouverture en “V” *D. Crochet de l’échelle*
B. Glissières de grille *E. Échelle*

4. Passer la main sur la grille pour agripper la grille coulissante et la barre transversale avant. Soulever l’avant de la grille et pousser la grille à l’arrière du four. Abaisser l’avant de la grille pour que le crochet de l’échelle s’engage dans l’échelle de chaque côté du four.



A. Grille coulissante
B. Grille transversale avant

Dépose de la grille déployante

1. Enfoncer complètement la grille coulissante jusqu’à ce qu’elle soit rétractée et emboîtée.
2. Passer la main sur la grille pour agripper la grille coulissante et la barre transversale avant. Soulever l’avant de la grille pour dégager le crochet de l’échelle au fond du four, et tirer la grille vers l’avant.
3. Avec les deux mains, retirer simultanément la grille coulissante et son pourtour avec précaution 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.

Pour éviter d’endommager la grille coulissante, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la grille déployante 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 d’utilisation pour obtenir plus d’instructions.

Tiroir de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d’empoisonnement alimentaire

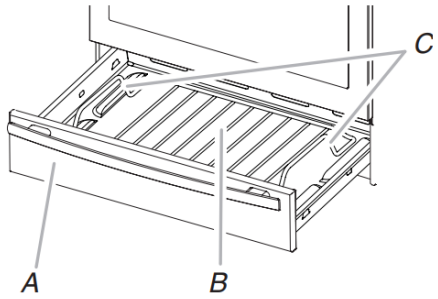
Ne pas laisser des aliments dans un four plus d’une heure avant ou après la cuisson.

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

L’usage du tiroir de cuisson est hautement recommandé pour cuire les aliments surgelés au four. Régler la température et la durée de cuisson moyenne indiquées sur l’emballage de l’aliment surgelé. Par exemple, si l’emballage recommande une durée de cuisson de 15 à 20 minutes, régler la durée de cuisson sur 17 minutes. Contrôler le degré de cuisson des aliments avant de les retirer du tiroir de cuisson.

Le tiroir de cuisson peut également être utilisé pour la cuisson au four conventionnelle, la cuisson lente et pour maintenir au chaud les aliments cuits. Il n’est pas recommandé de préparer dans le tiroir de cuisson des aliments dont la hauteur dépasse les poignées de la grille du tiroir de cuisson, ou encore des aliments susceptibles de lever à une hauteur supérieure à $2^1/_2$" (6,4 cm).

IMPORTANT: Toujours utiliser la grille du tiroir de cuisson lorsque l’on se sert du tiroir de cuisson.



A. Tiroir de cuisson
B. Grille du tiroir de cuisson
C. Poignées de la grille du tiroir de cuisson

Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.

Cuisson avec le tiroir de cuisson:

1. Appuyer sur BAKING DRAWER BAKE (cuisson au tiroir de cuisson).
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).
4. Pour modifier la température, répéter les étapes 2 et 3.
5. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du tiroir.

Cuisson lente avec le tiroir de cuisson:

IMPORTANT: Faire brunir complètement les rôtis avant de commencer le mijotage.

1. Placer les aliments dans le tiroir de cuisson.
2. Appuyer sur BAKING DRAWER SLOW COOK (cuisson lente au tiroir de cuisson).
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).
5. (Facultatif) Entrer la durée de cuisson souhaitée à l'aide du clavier numérique.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
7. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
8. Retirer les aliments du tiroir de cuisson.

Maintien au chaud avec le tiroir de cuisson:
Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir chaud.

1. Placer les aliments dans le tiroir de cuisson.
2. Appuyer sur BAKING DRAWER KEEP WARM (maintien au chaud au tiroir de cuisson).
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).
5. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du tiroir de cuisson.

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 gestion de la température régule électroniquement la température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir un intervalle précis de températures et optimiser la cuisson. 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 durant le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette fonction est automatique 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

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

IMPORTANT: Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

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. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

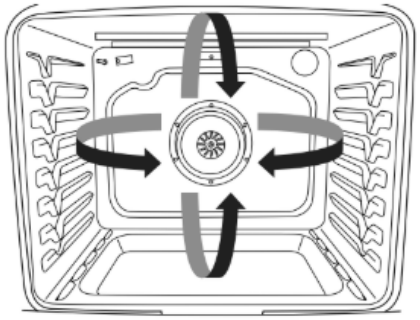
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- 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

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



Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

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.

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse et/ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Selon le mode de cuisson sélectionné, la conversion EasyConvect™ peut réduire automatiquement la température et/ou la durée de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection. Si on choisit de ne pas utiliser la conversion EasyConvect™, utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Recommandation de durée/temp.
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25°F (15°C), réduction éventuelle du temps de cuisson
Rôtissage par convection	Temps de cuisson réduit jusqu'à 30 %
Cuisson au gril par convection	Raccourcissement du temps de cuisson

Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux

Rôtissage par convection : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de boeuf

Cuisson au gril par convection : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée.

Pour faire lever la pâte :

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

REMARQUE: Si la température du four est supérieure à 120°F (49°C), "Oven Cooling" (refroidissement four) s'affiche jusqu'à ce que la température soit inférieure à 120°F (49°C).

1. Appuyer sur PROOF (levée du pain).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) lorsque la levée est terminée.

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

REMARQUE: Si la température du four est supérieure à 120°F (49°C), l'affichage indique "Oven Cooling" (refroidissement four) jusqu'à ce que la température soit inférieure à 120°F (49°C).

Durée de cuisson

⚠ 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.

Réglage d'une cuisson minutée:

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril) ou appuyer sur une fonction Easy Convect (convection facile).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour effacer l'afficheur

Réglage d’une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril) ou appuyer sur une fonction Easy Convect (convection facile).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s’allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d’heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l’heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, le four s’allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou d’heure à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour effacer l’afficheur.

®/™ ©2020 All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.