Front Control Gas 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.

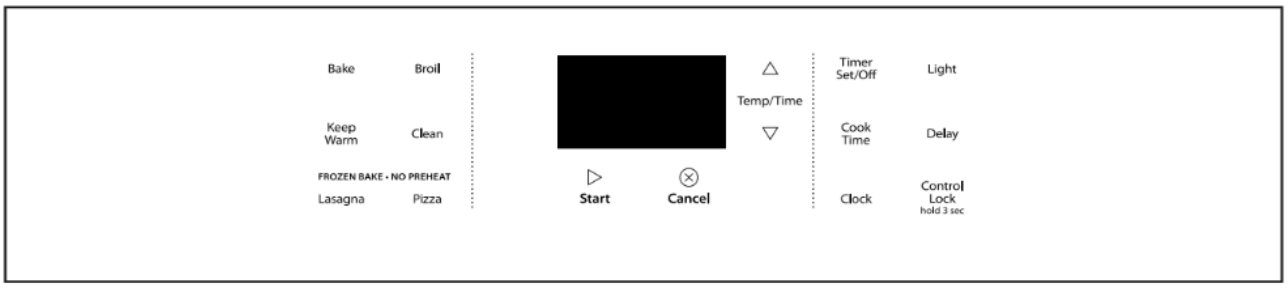
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca.**

⚠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
OVEN LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.
CLEAN (on some models)	**Self-Cleaning cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual.
CONTROL LOCK (Hold 3 Sec)	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press and hold the Control Lock keypad for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
CLOCK	**Clock**	The clock uses a 12-hour cycle. **1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press CLOCK. **3.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch the minutes. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the minutes. **4.** Press CLOCK or START.
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 Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the length of time. **3.** Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE. **2.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START. **5.** Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BROIL	**Broiling**	**1.** Press BROIL. **2.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. Preheat oven for 5 minutes. **4.** Position cookware in oven and close the oven door. **5.** To change the temperature, repeat Step 3. Press START. **6.** Press CANCEL when finished.
START	**Cooking start**	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 10 seconds, a tone will sound and Start will blink until pressed or canceled. If Start is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
FROZEN BAKE	**Prepackaged food**	**1.** Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **NOTE:** Cook only 1 package of frozen food at a time when using Frozen BakeTM Technology. 2. Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA. **2.** Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA. **3.** Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. **4.** Press COOK TIME. **5.** Press the Temp/Time “up” and “down” arrow keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. **6.** Press START. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. **NOTE:** The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. To add more time, press the Temp/Time “up” arrow keypad and then press START. **7.** Press START to start the calculated time. **8.** At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. To add more time, press the Temp/Time “up” arrow keypad and then press START. Unless more time is selected, the bake element turns off. **9.** Press CANCEL when finished.
DELAY	**Delayed start**	The Delay keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
COOK TIME	**Timed cooking**	Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM. **2.** Temperature is set at 170°F (75°C). Press the “up” and “down” arrow keypads until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL when finished.
CANCEL	**Range function**	The Cancel keypad stops any function except the Timer and Control Lock.
TEMP/TIME	**Temperature and time adjust**	The Temp/Time “up” and “down” arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.

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

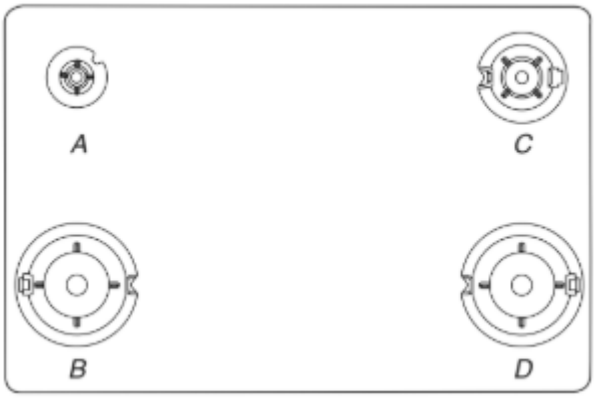
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

Preheating

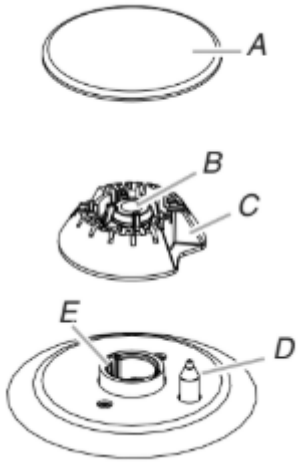
When beginning a Bake, Convect Bake, or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer 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.

Sealed Surface Burners

The burner bases and caps must be properly positioned before cooking. Your range comes with 3 sizes of burners and caps. Each round burner base is marked with letters indicating the burner size. Align the burner bases as shown in the following illustration:



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



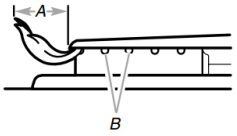
A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base
D. Igniter electrode
E. Orifice holder

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.

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. Your range comes with 3 sizes of burners and caps. Each round burner base is marked with letters indicating the burner size.

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



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

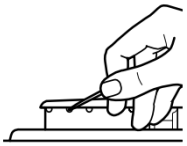
Burner Ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

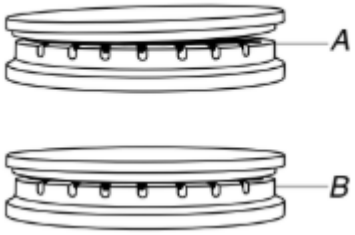
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to “General Cleaning” section 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. Each round burner cap is marked with letters indicating the burner size. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct



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

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. Burner caps should be level when properly positioned. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

OVEN USE

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cooking cycle:

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing.
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed.
- A “poof” sound is heard when a bake or broil burner ignites.

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

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

NOTE: On some models: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL or OFF/CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered.
- Reminder (on some models), repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

  On some models: Use the Clock/Tools keypad to change the tone settings.

Fahrenheit and Celsius

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

To change: Press and hold the Temp/Time “up” arrow keypad for 5 seconds. “°C” or “°F” will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL or OFF/CANCEL. Depending on your model.

Keypress Tones

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

To change: Press and hold LIGHT or OVEN LIGHT for 5 seconds. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL or OFF/CANCEL.

Demo Mode

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

To change: Press CANCEL, CANCEL, Temp/Time “up” arrow keypad, TIMER SET/OFF. Repeat to change back and end Demo mode.

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 in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold the Temp/Time “down” arrow keypad for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00.”
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to increase or to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18° C).
3. Press START.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout Feature (if present) will be disabled during the Sabbath Mode. After the Sabbath Mode is set no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer Mode will be canceled (if active) and only the following pads will function:

- Temp/Time “up” and “down” arrow keypads
- Cancel

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.

When power is restored after a power failure, the oven will return to Sabbath mode and remain Sabbath compliant with the bake elements off until the Cancel keypad is pressed.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

Before entering the Sabbath mode, it must be decided if the oven light is to be ON or OFF for the entire Sabbath mode period. If the light is ON when entering Sabbath mode, it will remain ON for the entire time Sabbath mode is in use. If the light is OFF when entering Sabbath mode, it will remain OFF for the entire time Sabbath mode is in use. Opening the oven door or pressing the Light/Oven light keypad will not affect the oven light once Sabbath mode has been entered.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath mode by pressing the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad is pressed. Press START to activate the new temperature. The display will not change and there will be no sounds during this adjustment.

To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. To change the temperature, press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad.
3. Press START.
4. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press START while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant.

Pressing the Cancel keypad at any time cancels the cooking cycle and returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

To Set a Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad 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 Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press START.
6. Press and hold TIMER SET/OFF keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
7. Press START while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

On some models: The temperature and/or cook time settings can be changed anytime after the oven turns on by repeating steps 2 through 5.

On some models: To cancel the current delay time and enter a different delay time, press CANCEL and repeat steps 1 through 7.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Cancel keypad at any time cancels the cooking cycle and returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath mode compliant).

To Set a Delayed Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press DELAY. The Delay indicator light will light up.
6. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a start time.
7. Press START.
8. Press and hold TIMER SET/OFF keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
9. Press BAKE while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Delay indicator light will be displayed.

When the start time is reached, the Bake, On, and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath mode compliant).

Keep Warm

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

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

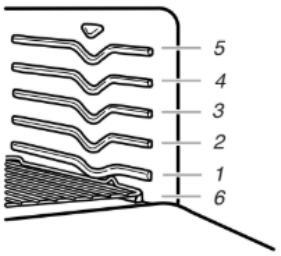
To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL when finished.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to the desired temperature and then START.

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and chart as a guide for positioning racks.



Food	Rack Position
Extra-large items	6
Roasting large and small cuts of meat and poultry	1
Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and 2-rack baking	2
Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan, or in muffin pans; casseroles; frozen convenience foods	3
Use for broiling and toasting.	4
2-rack baking	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.

Multiple Rack Cooking
Two-rack: Use rack positions 2 and 5.

Baking and Roasting

The bake and broil burners cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to “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.

Preheating

When Start is pressed, the oven will begin preheating. Once 100ºF (38ºC) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 4 or 5 for broiling. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

- 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.

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

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE. The bake indicator light will light up.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad 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 Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY. The delay oven hour indicator will light up.
6. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the hour of day to start.
7. Press DELAY. The delay oven minute will light up.
8. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to change the minute.
9. 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 pressing Start by repeating steps 1 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
10. Press CANCEL to clear the display.

Guide des commandes du cuisinière à gaz commandes frontales

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

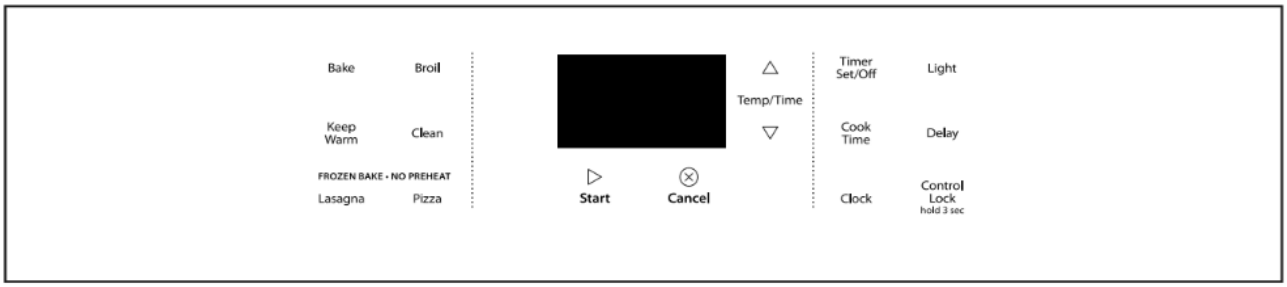
Ce manuel couvre différents modèles. Il est possible que votre modèle ne comporte pas toutes les caractéristiques décrites. Consulter ce manuel ou la section service à la clientèle de notre site Web sur **www.whirlpool.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle sur **www.whirlpool.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
OVEN LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
CLEAN (nettoyage) (sur certains modèles)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
CONTROL LOCK (Hold 3 Sec) (verrouillage des commandes) (appuyer pendant 3 secondes)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche Control Lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. **4.** Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
CLOCK (horloge)	**Horloge**	L'horloge utilise un cycle de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler les minutes. **4.** Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
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 à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre à la fin du compte à rebours **4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation) sinon le four s'éteindra.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée s’affiche. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour modifier la température, répéter l’étape 2. Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). **2.** Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). Préchauffer le four pendant 5 minutes. **4.** Placer l’ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte du four. **5.** Pour modifier la température, répéter l’étape 3. Appuyer sur START (mise en marche) **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
START (mise en marche)	**Mise en marche de la cuisson**	La touche Start met en marche n’importe quelle fonction du four. Si l’on n’appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 10 secondes, un signal sonore se fait entendre et Start clignote jusqu’à ce que l’on appuie sur celle-ci ou on l’annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 30 secondes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)	**Plats préparés surgelés**	**1.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. **REMARQUE :** Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. **2.** Appuyez sur FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelée(s)). **3.** Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour régler la température recommandée sur l’emballage du plat. **4.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). **5.** Utiliser les touches “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l’emballage du plat. **6.** Press START (mise en marche). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. **REMARQUE :** La durée de cuisson qui s’affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche “Temp/Time” (température/durée), puis sur START (mise en marche). La durée entrée est ajoutée à la durée restante. **7.** Appuyer sur START (mise en marche) pour lancer le calcul de la durée de cuisson. **8.** À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche “Temp/Time” (température/durée), puis sur START (mise en marche). Si aucune durée supplémentaire n’est sélectionnée, l’élément chauffant de cuisson au four s’éteint. **9.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
DELAY (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l’heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La 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".
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.** La température est fixée à 107°F (75°C). Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" et "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CANCEL (annulation)	**Fonction de la cuisinière**	La touche CANCEL (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
TEMP/TIME (température/durée)	**Réglage de température et durée**	Les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) servent à régler la durée et la température.

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, 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.

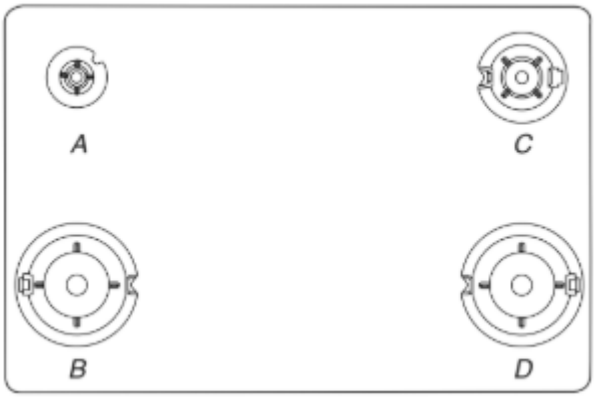
Évent du four
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Préchauffage

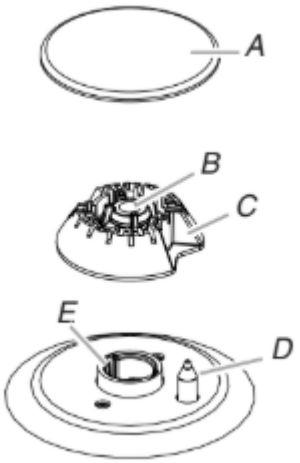
Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le 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.

Brûleurs de surface scellés

Les bases et les chapeaux des brûleurs doivent être correctement positionnés avant la cuisson. Votre cuisinière est équipée de brûleurs et de chapeaux de 3 tailles. Chaque base de brûleur rond est marquée des lettres indiquant la taille du brûleur. Aligner les bases des brûleurs comme indiqué sur l'illustration suivante



A. Petit (AUX)
B. Grand (UR)
C. Moyen (SR)
D. Grand (UR)



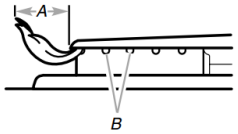
A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Électrode d'allumage
E. Porte-injecteur à orifice

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

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

Alignement : Veiller à aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur à orifice situé sur la table de cuisson, et à aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur. Votre cuisinière est équipée de brûleurs et de chapeaux de 3 tailles. Chaque base de brûleur rond est marquée des lettres indiquant la taille du brûleur.

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



A. 1à1 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, pas jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

UTILISATION DU FOUR

Le fonctionnement normal de la cuisinière inclut plusieurs bruits qui peuvent être entendus chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument durant le programme de cuisson :

- \Les robinets de gaz peuvent faire un bruit "sec" lorsqu'ils s'ouvrent ou se ferment.
- Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée. Un bruit "d'affaissement" se fait entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.

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

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

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'afficheur clignote lorsqu'il est mis sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure s'affiche. Les témoins lumineux indiquent les fonctions qui sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements:

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Rappel signal se répétant à intervalles de 20 secondes après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

  Sur certains modèles: Appuyer sur la touche Clock/Tools (Horloge/ Outils) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Fahrenheit et Celsius

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

Modification : Appuyer sur la touche la flèche Temp/Time (température/durée) "vers le haut" pendant 5 secondes. "°C" ou "° F" s'affichera. Répéter pour retourner à l'affichage précédent.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/ annulation).

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

Modification : Appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/ annulation).

Mode de démonstration

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

Modification : Appuyer sur CANCEL (annulation), CANCEL (annulation), la flèche “vers le haut” de Temp/Time (température/durée), TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Répéter l’opération pour permuter à nouveau et mettre fin au mode Démo

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 in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold the Temp/Time “down” arrow keypad for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00.”
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to increase or to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18° C).
3. Press START.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu’à ce qu’on l’éteigne. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l’affichage n’indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- La touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée)
- Cancel (annulation)

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

Lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, le four retourne au mode Sabbat et conserve les modalités du mode Sabbat avec les éléments de cuisson au four désactivés jusqu’à ce que l’on appuie sur la touche Cancel (annulation).

Si l’on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Avant d’entrer au mode Sabbat, l’utilisateur doit décider s’il souhaite que la lampe du four soit allumée ou éteinte pendant toute la période du mode Sabbat. Si la lampe est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d’utilisation du mode Sabbat. Si la lampe est éteinte au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera éteinte durant toute la période d’utilisation du mode Sabbat. Le fait d’ouvrir la porte du four ou d’appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) n’affecte pas le statut de la lampe du four une fois que le four est entré au mode Sabbat.

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbat en appuyant sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée). La température du four change de 25°F (14°C) à chaque pression de touche à flèche “vers le haut” et “vers le bas” de Temp/Time (température/durée). Appuyer sur START (mise en marche) pour activer la nouvelle température. L’affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant cet ajustement.

Cuisson au four avec le mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Pour modifier la température, appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur la touche Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes, “SAb” clignote sur l’affichage.
5. Appuyer sur START (mise en marche) tandis que “SAb” clignote pour permettre d’entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. “SAb” cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

Si l’on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbat (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) 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 la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Press START (mise en marche).
6. Appuyer sur la touche Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. “SAb” clignote sur l’affichage.
7. Appuyer sur START (mise en marche) tandis que “SAb” clignote pour permettre d’entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. “SAb” cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s’affichent.

sur certains modèles: Il est possible de modifier les réglages de température ou de temps de cuisson à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 5.

sur certains modèles: Pour annuler la mise en marche différée actuelle et saisir une nouvelle heure de mise en marche différée, appuyer sur CANCEL (annulation), puis répéter les étapes 1 à 7.

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement et les témoins lumineux s’éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l’on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabba

Pour régler une cuisson au four minutée différée avec le mode Sabbat (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) 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 la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin de mise en marche différée s’allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer une heure de mise en marche.
7. Press START (mise en marche).
8. Appuyer sur la touche Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. “SAb” clignote sur l’affichage.
9. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) tandis que “SAb” clignote pour permettre d’entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. “SAb” cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Le témoin lumineux de Delay (mise en marche différée) s’affichent.

Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s’allument automatiquement. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement et les témoins lumineux s’éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l’on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Maintien au chaud

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

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

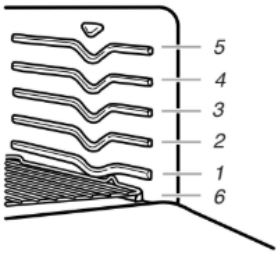
Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce qu’on obtienne la température souhaitée, puis sur START (mise en marche).

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l’illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



Aliments	Position de la grille
Articles surdimensionnés	6
Pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille	1
Pour le rôtissage des petits morceaux de viande, tartes, mets en sauce, gâteaux Bundt, gâteaux des anges, pains à levure, pains éclairs et pour la cuisson au four sur 2 grilles	2
Pour la plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, un moule à roulés, un moule à muffins, et aussi les mets en sauce ou les plats cuisinés surgelés	3
Utiliser pour la cuisson au gril et le rôtissage	4
Cuisson au four sur 2 grilles	5

Ustensiles de cuisson au four
L’air chaud doit pouvoir circuler autour de l’aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. S’assurer qu’aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d’un autre.

Cuisson sur plusieurs grilles
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

Cuisson au four et rôtissage

Les éléments de cuisson au four et au gril s’allument et s’éteignent par intermittence. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est en marche.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu’indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four”. Lors du rôtissage, il n’est pas nécessaire d’attendre la fin du préchauffage du four avant d’y placer l’aliment, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Après avoir appuyé sur Start (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois la température de 100°F (38°C) atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l’augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l’afficheur.

Cuisson au gril

Lors de la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 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 personnalisée 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 4 ou 5 pour la cuisson au gril. Consulter la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson” pour plus d’informations.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s’écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

REMARQUE : Les odeurs et la fumée sont normales lors de la première utilisation du four ou si ce dernier est très sale.

Durée de cuisson

Réglage d’une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s’allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) 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 la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Press START (mise en marche). L’affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s’éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l’affichage.

Réglage d’une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s’assurer que l’horloge est réglée à l’heure exacte. Voir la caractéristique de touche “Horloge” à la section “Guide des caractéristiques”.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) 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 la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin lumineux d’heure de la mise en marche différée du four s’allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour entrer l’heure de mise en marche.
7. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin lumineux de minutes de la mise en marche différée du four s’allume.
8. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour modifier les minutes.
9. Press 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 de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s’achève, le four s’éteint automatiquement.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l’affichage.

®/™ ©2020 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.