



COMMERCIAL-STYLE DUAL FUEL CONVECTION RANGES WITH STEAM-ASSIST USE AND CARE GUIDE

CUISINIÈRES À CONVECTION AVEC INJECTION DE VAPEUR-STYLE COMMERCIAL À BI-COMBUSTIBLE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Para una versión de estas instrucciones en español, visite www.kitchenaid.com

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

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

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

Table of Contents

SAFETY INFORMATION	3
 The Anti-Tip Bracket	4
PARTS AND FEATURES	6
 Range	6
Oven Interior	6
Electronic Oven Controls	7
COOKTOP FEATURES	8
 Burners	8
Chrome Electric Griddle	9
USING YOUR OVEN	10
 Control Panel	10
Display	10
Glass-Touch Menu Driven Display	10
Timer	10
Settings	11
Know Your Oven	17
Traditional Cooking	20
Dual Fan True Convection Cooking	21
Steam-Assisted Cooking	23
Special Modes	26
CARE AND CLEANING	29
 Cooktop Surface	29
Sealed Surface Burners	29
Porcelain-Coated Grates and Caps	30
Griddle	30
Cooktop Controls	31
Stainless Steel	31
Control Panel	31
Door Exterior	31
Door Interior	32
Racks	32
Oven Cavity	32
Self-Cleaning the Oven	32
Water Filter Cartridge Replacement	34
Oven Lights	34
TROUBLESHOOTING	35
	
ASSISTANCE OR SERVICE	37
	
ACCESSORIES	37
	
WARRANTY	38

Table des matières

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	39
 Pied antibasculement	40
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	42
 Cuisinière	42
Intérieur du four	42
Commandes électroniques du four	43
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON	44
 Brûleurs	44
Plaque à frire électrique chromée	45
UTILISATION DU FOUR	46
 Tableau de commande	46
Affichage	46
Affichage tactile de verre à menus	46
Minuterie	47
Réglages	47
Se familiariser avec le four	54
Cuisson traditionnelle	57
Four à convection véritable et à double ventilateur	58
Cuisson avec injection de vapeur	61
Modes spéciaux	64
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	68
 Surface de la table de cuisson	68
Brûleurs de surface scellés	68
Grilles et chapeaux émaillés	69
Plaque à frire	69
Commandes de la table de cuisson	70
Acier inoxydable	70
Tableau de commande	70
Extérieur de la porte	70
Intérieur de la porte	71
Grilles	71
Cavité	71
D'autonettoyage du four	71
Remplacement de la cartouche de filtre à eau	73
Lampes du four	73
DÉPANNAGE	74
	
ASSISTANCE OU SERVICE	76
	
ACCESSOIRES	76
	
GARANTIE	77

**Your safety and the safety of others are very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

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

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

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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



SAFETY INFORMATION

THE ANTI-TIP BRACKET

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

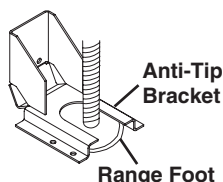
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF BURNS, DO NOT MOVE THE RANGE WHILE HOT. THIS RANGE IS PROVIDED WITH WHEELS TO FACILITATE MOVEMENT. TO REDUCE THE RISK OF INJURY DUE TO TIPPING OF THE APPLIANCE, VERIFY THE REINSTALLATION OF THE RANGE INTO THE ANTI-TIP DEVICE PROVIDED, AND EXTEND LEVELING FEET AFTER RETURNING THE RANGE TO THE ORIGINAL INSTALLED POSITION.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
 - **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
 - **Use Care When Opening Door** – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
 - **Do Not Heat Unopened Food Containers** – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
 - **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
 - **Placement of Oven Racks** – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
 - **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
 - **Proper Installation** – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - **Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.**
 - **Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.**
 - **Maintenance** – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
 - **Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.**
- For self-cleaning ranges –**
- **Do Not Clean Door Gasket** – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
 - **Do Not Use Oven Cleaners** – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
 - **Clean Only Parts Listed in Manual.**
 - **Before Self-Cleaning the Oven** – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.
- For units with ventilating hood –**
- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - **When flambéing foods under the hood, turn the fan on.**

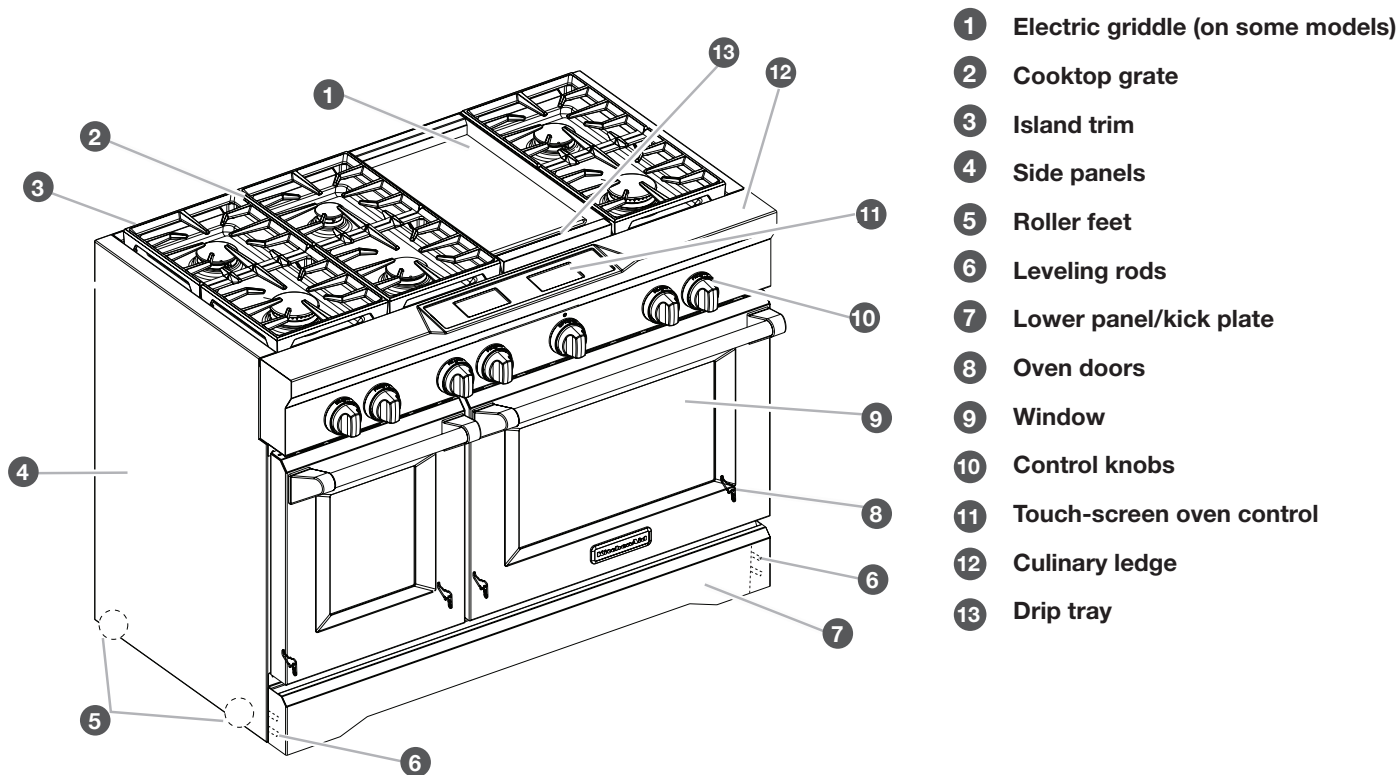
SAVE THESE INSTRUCTIONS



PARTS AND FEATURES

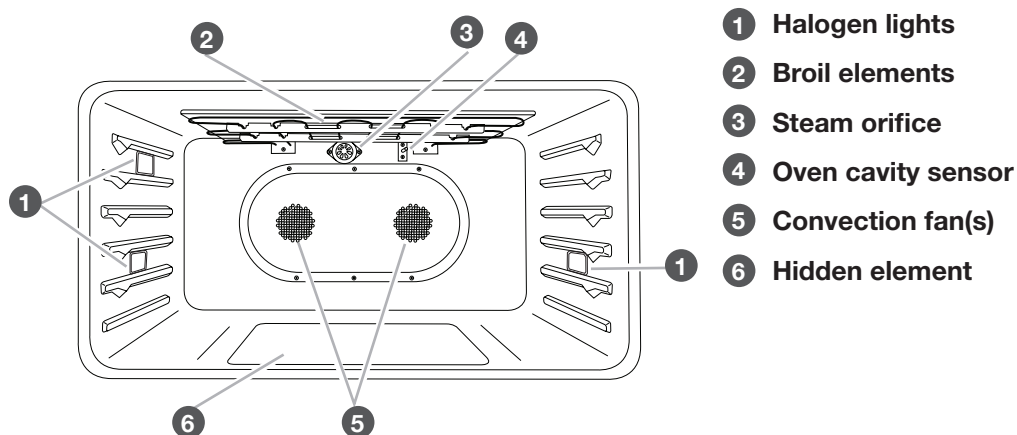
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.kitchenaid.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at www.kitchenaid.ca.

RANGE



48" range shown

OVEN INTERIOR



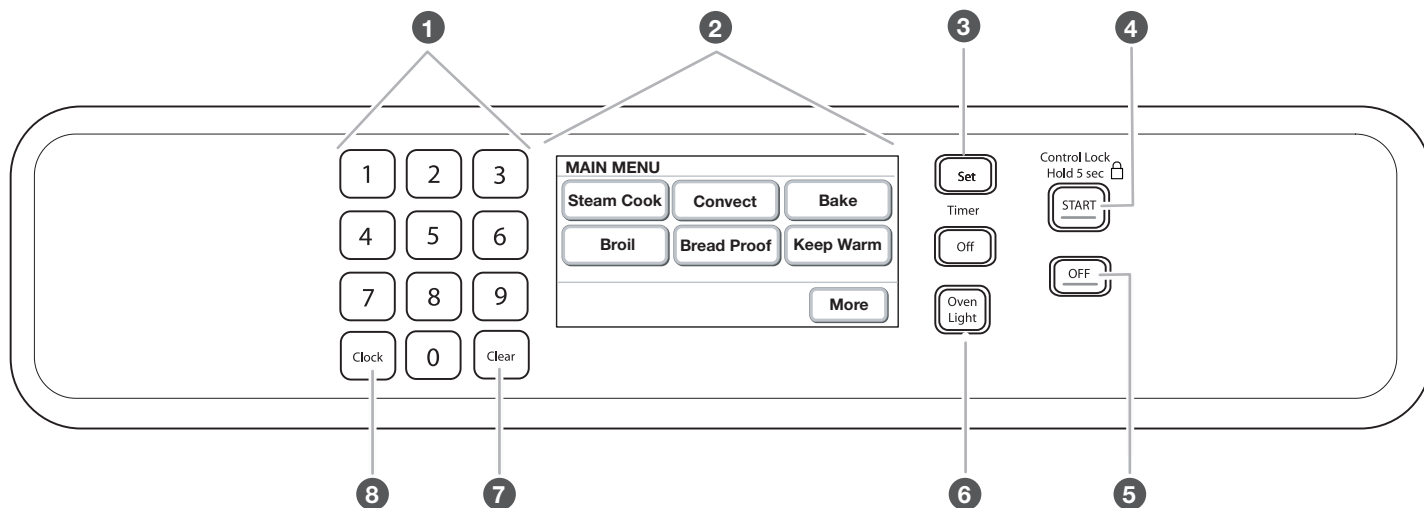


ELECTRONIC OVEN CONTROLS

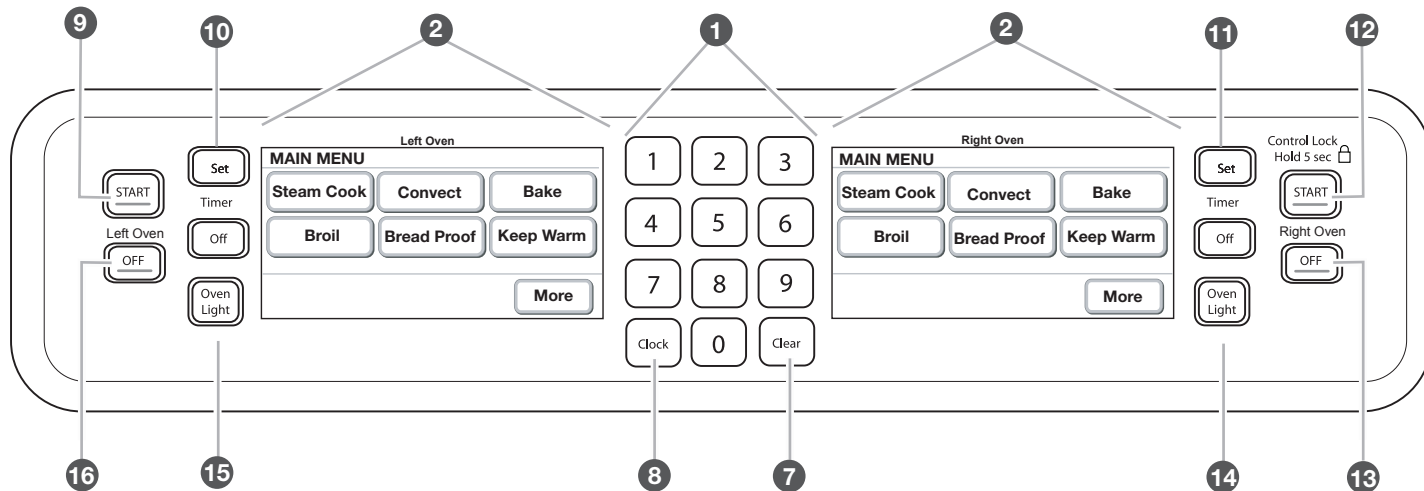
The oven's controls are accessed through its control panel and interactive touch display.

NOTE: Due to the sensitivity of the control panel, see "Care and Cleaning" section for special instructions for cleaning.

30" (76.2 CM) AND 36" (91.4 CM)



48" (121.9 CM)



- | | | | |
|----------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------|
| 1 Number keys | 6 Oven light | 10 Left oven timer set/off | 13 Right oven off |
| 2 Display | 7 Clear | 11 Right oven timer set/off | 14 Right oven light |
| 3 Timer set/off | 8 Clock | 12 Right oven start/Control lock | 15 Left oven light |
| 4 Start/Control lock | 9 Left oven start | | 16 Left oven off |
| 5 Off | | | |



COOKTOP FEATURES

BURNERS

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

BTU/Hr	BURNER APPEARANCE	FEATURES
Ultra-Power™ dual-flame burner		This burner has an upper and lower level of flame. The Power HI setting uses both flame levels at full power to provide the highest heat. It is ideal for cooking large quantities of food or liquid, and using large pots and pans. The Simmer HI and LO settings use the upper flame only.
Medium burner		This burner is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter.
Simmer burner		This burner reaches a low of 500 Btu/hr. It provides the gentle, low temperatures required for simmering soups, stewing, and melting delicate ingredients like butter, cheese, and chocolate.

Igniting Burners:

- Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.
- Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.
- Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

- Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.
- When the control knobs for any small or medium burner are turned to the LITE position, all small and medium burners will click. When the control knob for the large burner is turned to the LITE position, these burners will click independent of the other burners. In both cases, only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.

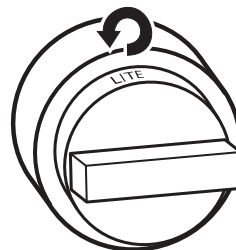
REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Reignition Feature

During cooktop use, if one or more burners are extinguished due to external causes (such as a water spill, wind, or ventilation draft), the ignition system will turn on to reignite the flame. When the flame comes back on, the system will stop sparking. If the draft in the room is not removed, occasional sparking may continue. Sparking may also occasionally occur when using the low setting on a burner.

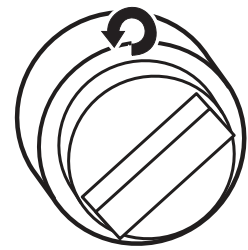
To Set a Burner:

1.



Push in and turn counterclockwise to LITE.

2.

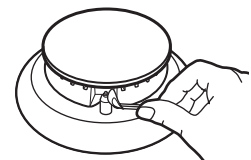


Turn knob counterclockwise between HI and LO.

Push in one more time to get from LO to HI.

In Case of Power Failure

Hold a lit match near a burner, and turn knob counterclockwise to HI. After burner lights, turn knob to the desired setting.

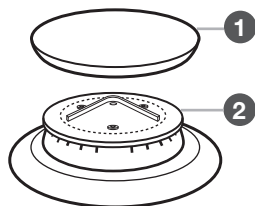




Sealed Surface Burners

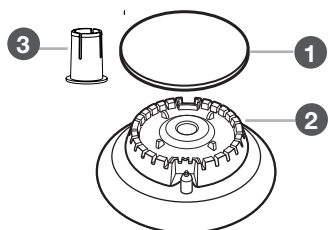
Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.

Stacked Power Burner

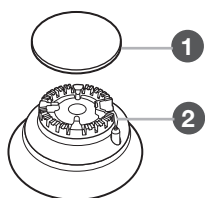


- 1 Burner cap
- 2 Burner base
- 3 Choke (for use with medium burner, LP gas only)

Medium Burner



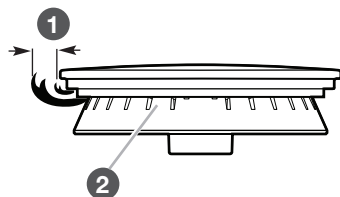
Simmer/Melt Burner



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 "Care and Cleaning" section.

Gas opening: Gas must flow freely throughout the gas 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 opening. Keep spillovers out of the gas opening by always using a burner cap.

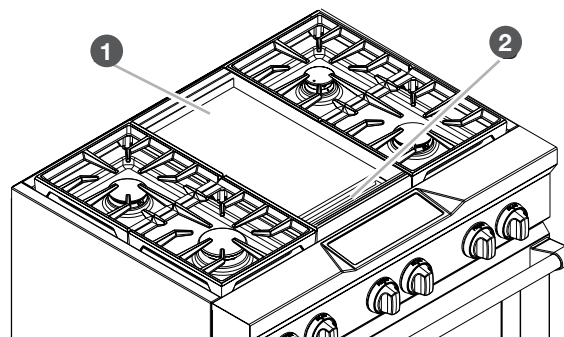


- 1 1-1½" (25-38 mm)
- 2 Burner ports

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

CHROME ELECTRIC GRIDDLE (ON SOME MODELS)

The chrome electric griddle provides the perfect cooking surface for grilled sandwiches, pancakes, eggs, burgers, sautéed vegetables, and many more family favorites. The attractive low-stick surface is designed to make cleanup easy.



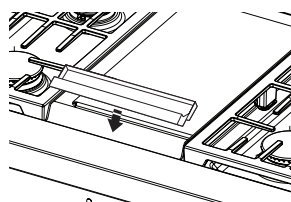
- 1 Griddle
- 2 Drip tray

The chrome electric griddle system provides an evenly heated cooking surface.

- Be sure plastic film has been removed, and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

To Use:

1.



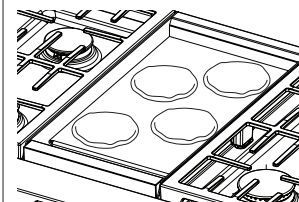
Position drip tray.

2.



Push in and turn knob.

3.



Place food on griddle, and cook to desired doneness.

The griddle light will turn off when the griddle has finished preheating. The griddle light will turn on and off during use to indicate that the griddle element is maintaining the selected surface temperature.



USING YOUR OVEN

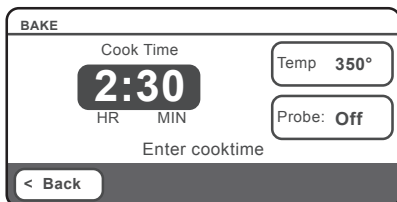
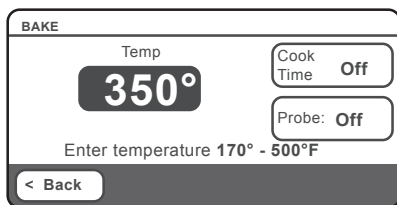
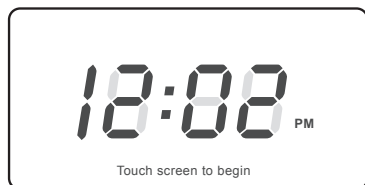
CONTROL PANEL

The control panel houses the control menu and function controls. The control pads are very sensitive and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

DISPLAY

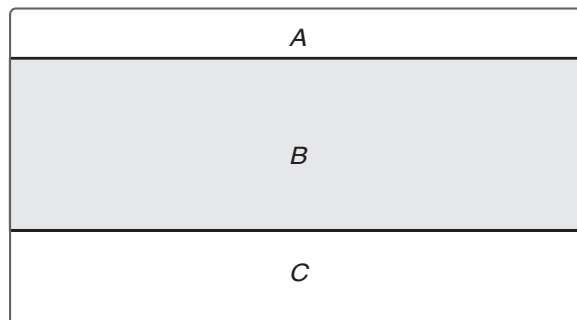
- When power is first supplied to the appliance, or when power has been interrupted for more than 10 seconds, the clock will be set to 12:00 P.M. To set the time, follow the instructions under "Clock" section. To bypass setting the clock and begin using the oven, touch START, OFF or CLEAR.
- On 48" (121.9 cm) ranges, the left display shows the 18" (45.7 cm) oven and the right display shows the 30" (76.2 cm) oven.
- When the oven(s) are in use (active mode), the display shows oven temperature, heat source(s), and timer, if set.
- After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into standby (sleep) mode. When the oven is in operation, the display will remain active.
- On 30" (76.2 cm) and 36" (91.4 cm) ranges, if the range is not in use (sleep mode), the display shows the time of the day. To turn the clock display on/off, see "Clock" section.
- On 48" (121.9 cm) ranges, if the range is not in use (sleep mode) the right display shows the time of day. To turn the clock display on/off, see "Clock" section.



GLASS-TOUCH MENU-DRIVEN DISPLAY

The display area functions as both a display and an interactive, menu-driven touch control. It is designed to be easily navigable, guiding you through the menus, offering multiple selections, accepting your input, and executing your commands. It also provides instructions, tips, and graphics.

The LCD touch screen is used to make menu selections, adjust settings, and input commands.



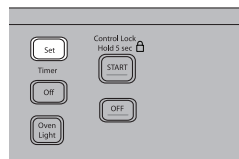
Menu selections and input adjustments are made in the center portion of the screen, and the command inputs (OK, Adjust Settings, Browning, Back, etc.) are made in the bottom portion of the screen. Screen titles and descriptions are displayed in the top portion of the screen, which accepts no input. A light-to medium-pressure touch of the fingertip will activate the menu selection.

TIMER

The Timer is set in hours and minutes and counts down the set time. Times of more than 1 hour will count down by the minute. In the last hour, the time will count down by minute and second.

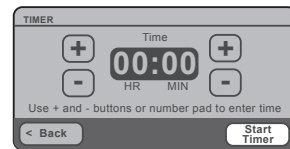
NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

1.



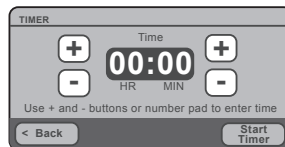
Touch TIMER SET.

3.



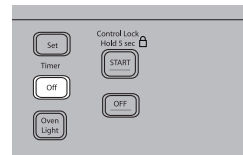
Touch START TIMER to begin countdown. When time reaches 0:00, 4 chimes will sound until TIMER OFF is touched.

2.



Enter desired time using + (plus) or - (minus) keys to adjust time or numerical keys to enter desired time.

4.



To cancel Timer or stop reminder tones, touch TIMER OFF.



SETTINGS

This oven provides the ability to control several of the default settings and access information through the on-screen display. These include: Sound, Display Contrast, Temp Format, Calibration, Water Filter, Learn Mode, Sabbath Mode, and Languages.

Setting Tone Volume (Sound)

Tones are audible signals, indicating the following:

One beep

- Valid key touch
- Function has been entered

One chime

- Preheat cycle has been completed

Three beeps

- Invalid key touch

Four chimes

- End of a cooking cycle or timer countdown (Includes using the Timer for functions other than cooking).

The preset volume can be changed. On double ovens, you can change the sound from either display. Changing the sound on one display changes the sound for both ovens.

To Change:

1. Touch MORE.	3. Touch SOUND.
2. Touch SETTINGS.	4. Touch “plus” (+) or “minus” (-) signs to increase or decrease sound level, and then touch OK.

NOTE: To turn the sound OFF, touch “minus” (-) until the bar disappears to the left.

Setting Display Contrast

To Adjust Display Contrast:

1. Touch MORE.	3. Touch DISPLAY CONTRAST.
2. Touch SETTINGS.	4. Touch “plus” (+) or “minus” (-) signs to increase or decrease contrast, and then touch OK.

Setting Temperature Format (Fahrenheit and Celsius)

The temperature is preset in Fahrenheit; however, it can be changed to Celsius. On double ovens, you can change the temperature format from either display. Changing the format on one display changes the format for both ovens.

To Change:

1. Touch MORE.	3. Touch TEMP FORMAT.
2. Touch SETTINGS.	4. Touch °F (Fahrenheit) or °C (Celsius), and then touch OK.



USING YOUR OVEN

Making Temperature Calibrations

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door during cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

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

ADJUSTMENT °F (AUTOMATIC °C CHANGE)	COOKS FOOD
30°F (15°C)	... much more
20°F (10°C)	... moderately more
10°F (5°C)	... a little more
0°F (0°C)	... default setting
-10°F (-5°C)	... a little less
-20°F (-10°C)	... moderately less
-30°F (-15°C)	... much less

To Adjust:

1.

Touch MORE.

3.

Touch CALIBRATION.

2.

Touch SETTINGS.

4.

Touch “plus” (+) or “minus” (-) signs to increase or decrease temperature calibration level by 5 degrees.

Managing the Water Filter/Filtration System

The Water Filter setting allows you to check the status of the water filter and reset the system after the filter has been replaced.

IMPORTANT: The oven will shut off the steam functions until the filter is replaced.

To Check Filter Status:

1.

Touch MORE.

3.

Touch WATER FILTER.

2.

Touch SETTINGS.

4.

If filter status is Replace Filter Soon or Replace Filter, replace filter and touch RESET for approximately 3 seconds to reset the system, and then touch OK.

NOTE: See “Water Filter Cartridge Replacement” section.

Notes:

- If you reset the system without replacing the filter, the system will continue to notify you that the filter needs to be replaced. The oven will shut off the steam functions until the filter is replaced. Continuing to reset the system without replacing the filter may cause damage to the oven.
- It is normal to hear sounds during steam cooking cycles related to the opening and closing of the water inlet valve and water flowing into the steam system.
- For information on ordering replacement filters, touch ORDER INFO or see “Assistance or Service” section.

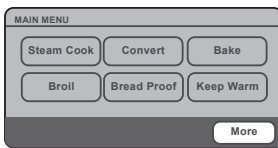
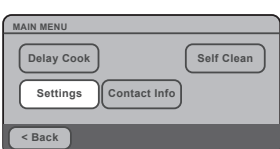
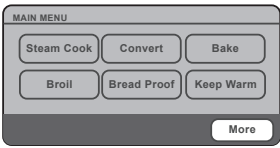
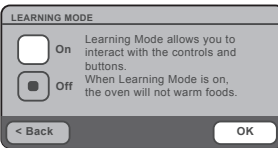


Using the Learn Mode

The oven has a Learn Mode which can show you the oven functions and allow you to become comfortable with the controls. When in the Learn Mode, the oven does not actually turn on and will not warm food.

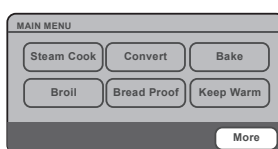
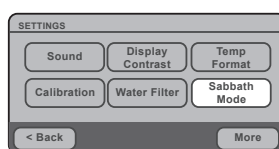
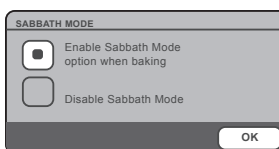
NOTE: On double ovens, when Learn Mode is on, it is on for both ovens.

To Enable:

1.  Touch MORE.	
2.  Touch SETTINGS.	4.  Touch LEARN MODE.
3.  Touch MORE.	5.  Touch ON and then OK.

To Enable:

Before the Sabbath Mode can be regularly set, the oven(s) must first be enabled with a one-time-only setup. On 48" (121.9 cm) models, both ovens are enabled at the same time, using either the right oven or the left oven touch display.

1.  Touch MORE.	3.  Touch SABBATH MODE.
2.  Touch SETTINGS.	4.  Touch "Enable Sabbath Mode option when baking," and then touch OK.

To Disable:

The Sabbath Mode setting capability can be disabled by repeating the previous steps (for Step 4, touch DISABLE SABBATH MODE option). The Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled.

Sabbath Mode

- The Sabbath Mode sets the oven(s) to remain ON in a bake setting until turned off.
- A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven ON for only part of the Sabbath.
- When the Sabbath Mode is set, only the number and start keys will function.
- No tones will sound, and the display will not show messages or temperatures changes.
- The heat source icons will appear lit on the oven display throughout the Sabbath Mode.
- 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.
- If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven will remain in Sabbath Mode but will no longer be actively cooking. When power returns, the display will read "SABBATH MODE – Power outage has occurred." Touch CANCEL to return to the normal operating mode (non-Sabbath Mode, not cooking).

NOTE: If you touch Sabbath Mode while the temperature probe is set, the message "Probe not available" appears. Remove the probe and touch CONTINUE to enter the untimed Sabbath Mode. Touch CANCEL to return to the Bake Mode.

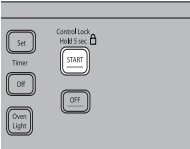
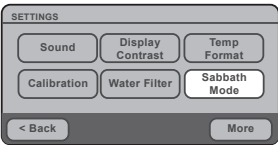


USING YOUR OVEN

To Set Regularly Untimed:

Sabbath Mode must be enabled before starting the Bake cycle. See the "To Enable" section.

On 30" (76.2 cm) and 36" (91.4 cm) Models:

1.  Touch BAKE.	3.  Touch START.
2.  Change preset temperature, if desired.	4.  Touch SABBATH MODE.

On 48" (121.9 cm) Models:

Each oven can be independently set in Sabbath Mode.

To set the untimed Sabbath Mode on one of the ovens, follow steps 1–4 above. If one oven is set in Sabbath Mode, the other oven will not operate.

To set the untimed Sabbath Mode on both ovens, each oven must be set in a regular Bake cycle before touching the Sabbath Mode key. Follow steps 1–3 above for each oven.

To Set Regularly Timed:

WARNING

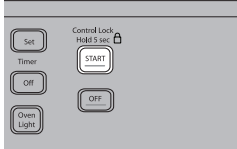
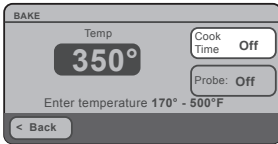
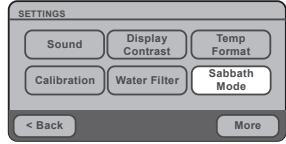
Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Sabbath Mode must be enabled before starting the Bake cycle. See the "To Enable" section.

On 30" (76.2 cm) and 36" (91.4 cm) Models:

1.  Touch BAKE.	4.  Enter cook time.
2.  Change preset temperature, if desired.	5.  Touch START.
3.  Touch COOK TIME.	6.  Touch SABBATH MODE.

On 48" (121.9 cm) Models:

Each oven can be independently set in Sabbath Mode.

To set a timed Sabbath Mode on one of the ovens, follow steps 1–6 above. If one oven is set in Sabbath Mode, the other oven will not operate.

To set a timed Sabbath Mode on both ovens, each oven must be set in a regular timed bake cycle before touching the Sabbath Mode key. Follow steps 1–5 above for each oven.

NOTE: On 48" (121.9 cm) models, one oven can be set in a timed Sabbath Mode and one oven can be set in an untimed Sabbath Mode if both ovens are set prior to touching the Sabbath Mode key.



To Set Delayed:

Sabbath Mode must be enabled before starting the Bake cycle. See the "To Enable" section.

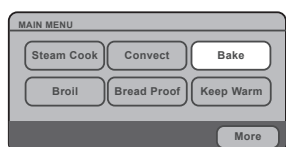
On 30" (76.2 cm) and 36" (91.4 cm) Models:

1.



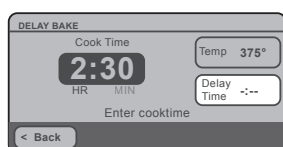
Touch DELAY COOK.

2.



Touch BAKE.

6.



Touch DELAY TIME.

3.



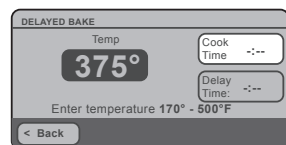
Change preset temperature, if desired.

7.



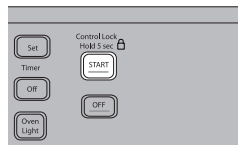
Enter delay start time.

4.



Touch COOK TIME.

8.



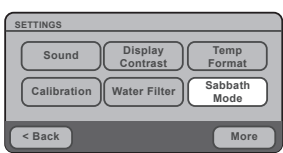
Touch START.

5.



Enter cook time.

9.



Touch SABBATH MODE.

On 48" (121.9 cm) Models:

Each oven can be independently set in Sabbath Mode.

To set a delayed Sabbath Mode on one of the ovens, follow steps 1–9 above. If one oven is set in Sabbath Mode, the other oven will not operate.

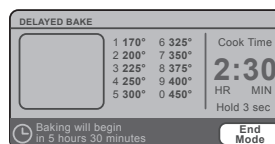
To set a delayed Sabbath Mode on both ovens, each oven must be set in a regular timed Bake cycle before touching the Sabbath Mode key. Follow steps 1–8 above for each oven.

NOTES:

- On 48" (121.9 cm) models, one oven can be set in a timed Sabbath Mode and one oven can be set in an untimed Sabbath Mode if both ovens are set prior to touching the Sabbath Mode key.

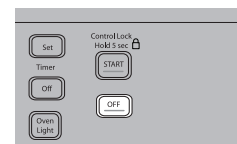
To Turn Off Sabbath Mode:

1.



Touch and hold END MODE to return to regular Bake cycle.

2.



Touch OFF to turn Off the oven.

Temperature Change

NOTE: The temperature change keys will not function before the beginning of the Bake cycle. These become active once the Bake cycle begins.

The oven temperature can be changed when the oven(s) are in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. The heating elements will not turn on or off for a random time, anywhere from 16 to 24 seconds. It may take up to 30 minutes for the oven to change temperature.

On 48" (121.9 cm) ranges, both oven cavities can be set for independent temperatures.

If you wish to change the temperature on both ovens, wait at least 1 minute from the time you change the temperature on the first oven until you change the temperature on the second oven. Number keys 1 through 0 represent temperatures.

Use the following chart as a guide.

NUMBER KEY	OVEN TEMPERATURE
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (120°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)



USING YOUR OVEN

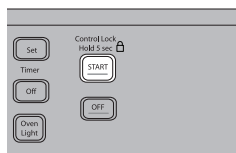
To Change Temperature:

1.



Touch the number key from the chart.

2.



Touch START.

Changing Language Setting

The oven has a Learn Mode which can show you the oven functions and allow you to become comfortable with the controls. When in the Learn Mode, the oven does not actually turn on and will not warm food.

1.



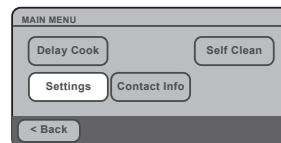
Touch MORE.

3.



Touch LANGUAGE SETTINGS.

2.



Touch SETTINGS.

4.



Touch ENGLISH or FRANÇAIS (French), then OK.

Setting the Clock

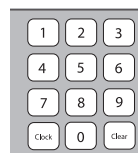
This is a 12-hour clock. Before setting, make sure the oven(s), Timer, and Timed Cooking are off.

1.



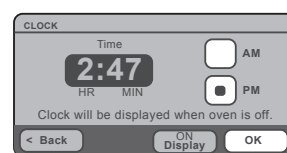
Touch CLOCK.

2.



Enter time of day.

3.



Touch AM or PM, and then touch OK.

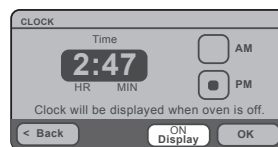
To turn off clock display:

1.



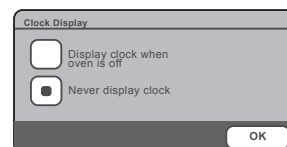
Touch CLOCK.

2.



Touch ON DISPLAY.

3.

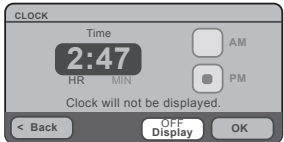


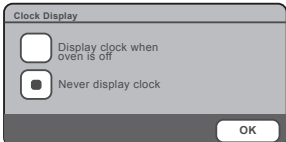
Touch NEVER DISPLAY CLOCK, and then touch OK.



To turn on clock display:

- 

Touch **CLOCK**.
- 

Touch **OFF DISPLAY**.
- 

Touch **DISPLAY CLOCK WHEN OVEN IS OFF**, and then touch **OK**.

Using the Start Key

The Start key begins all oven functions except Sabbath Mode. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up until touched. If not touched within 2 minutes after entering a cooking function, the display will return to the sleep mode and the programmed function will be canceled.

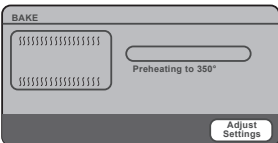
Using the Off Key

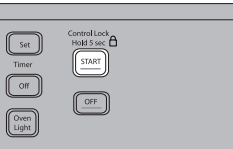
The Off keys stop oven functions except for the Clock, Timer, and Control Lock. The oven cooling fan may continue to operate even after an oven function has been canceled or completed, depending on the oven temperature.

If the Off key is touched, the cooking function will be canceled and the display will return to the Main Menu from any menu.

Changing Temperature, Cook Time, and/or Probe Settings While Oven Is Active

To turn off clock display:

- 

Touch **ADJUST SETTINGS**.
- Follow the instructions in the titled section to adjust the desired setting.
- 

Touch **START**.

Using Control Lock

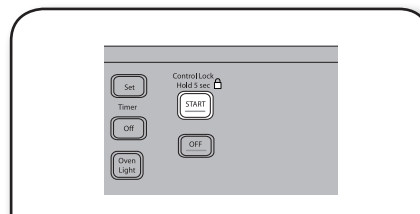
The Control Lock shuts down the control panel keys to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure if set before the power failure occurs.

When the control is locked, only the Timer Set, Timer Off, and Oven Light keys will function.

The Control Lock is preset unlocked but can be locked.

To Lock or Unlock Control:

Touch and hold **START** until “controls locked” or “controls unlocked” appears in the display and a confirmation tone sounds.



Tones

When preheat is complete, a tone will sound. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch **OK** to stop reminder tones and continue the current cooking cycle.

KNOW YOUR OVEN

- Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.
- During oven use, the heating elements will not remain on but will cycle on and off throughout oven operation.
- 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.
- The oven is equipped with a water filtration system. This system is required for the use of the steam cooking functionality.
- IMPORTANT:** The oven will shut off the steam functions until the filter is replaced.
- The water filter needs to be changed occasionally. The life of the filter will depend on factors such as the amount of steam cooking done and the hardness of the water in your home. The oven has a sensor to determine when the filter needs to be changed.
- NOTE:** It is normal to hear sounds during steam cooking cycles related to the opening and closing of the water inlet valve and water flowing into the steam system.

Aluminum Foil

- IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.
- For best cooking results, do not cover rack with foil because air must be able to move freely.



USING YOUR OVEN

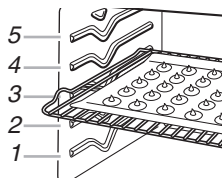
Positioning Rack and Bakeware

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

Racks

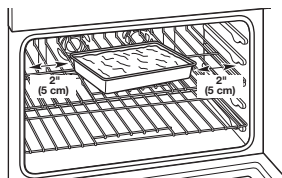
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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



Bakeware

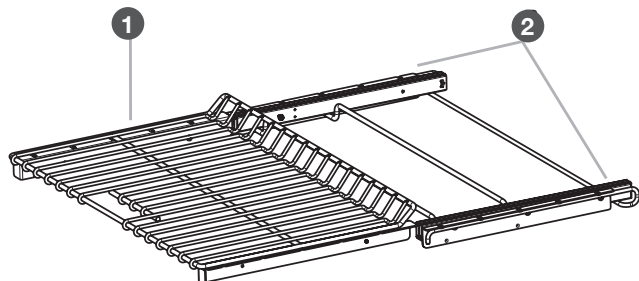
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. For convection cooking, allow 1" (2.5 cm) of space around bakeware and oven walls.



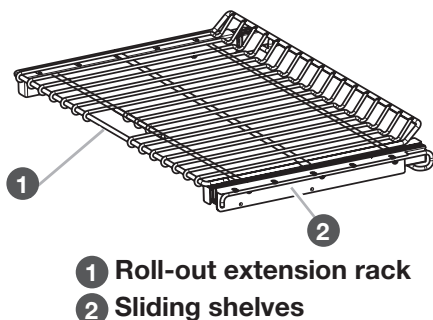
Roll-Out Extension Rack

The roll-out extension rack allows easy access to position and remove food in the oven. It can be used in rack positions 1 through 4. The roll-out extension rack will not fit in position 5.

Open Position

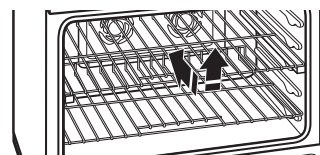


Closed and Engaged Position



To Remove the Roll-Out Extension Rack:

1.

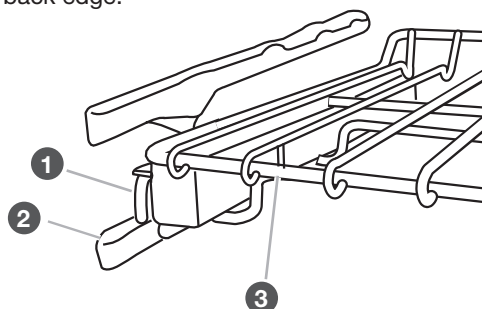


Lift up rack/shelf front, and slide in.

Rack must be closed and engaged with sliding shelf. Using 2 hands, lift up on front edge of rack and sliding shelf together. Slowly push both to back wall of oven.

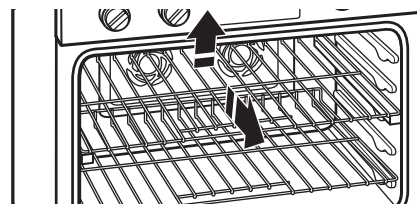
The front edge of the sliding shelf should sit on the rack guide located on the sides of the oven.

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



- 1 Sliding shelf
- 2 Rack guide
- 3 Roll-out extension rack

2.



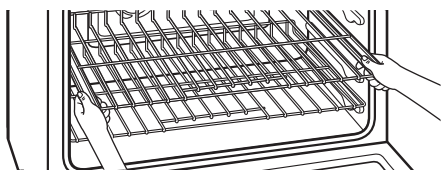
Lift up rack/shelf rear.

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



To Replace the Roll-Out Extension Rack:

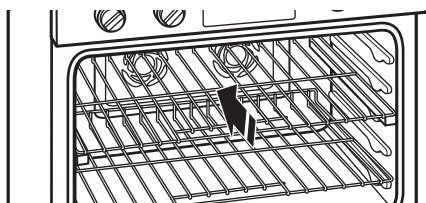
1.



Place on rack guide.

Using 2 hands, grasp front of the closed rack and sliding shelf. Place the closed rack and sliding shelf on the rack guide.

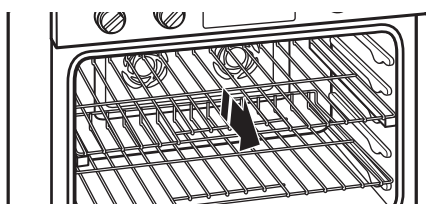
2.



Slide in rack/shelf.

Slowly push the rack and sliding shelf to the back of oven until the back edge of the sliding shelf drops.

3.



Pull rack/shelf forward.

Pull the rack and sliding shelf slightly forward until the front edge drops and the sliding shelf is on the rack guide.

Know your Racks

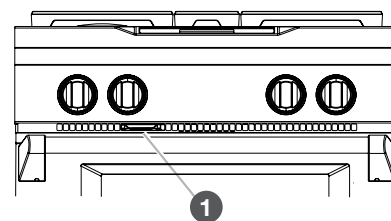
- To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.
- Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.
- See the "Care and Cleaning" section for more information.

Meat Thermometer

When not using the supplied temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry, and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Oven Vent

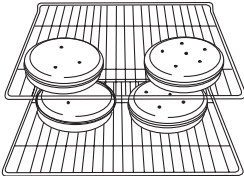
The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not put plastics, paper, or other items that could melt near the oven vent.



1 Oven vent



USING YOUR OVEN

BAKED GOODS	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	TIPS
Cakes	Bake, Convection Bake	Three racks — 1, 3, 5 Two racks — 2 and 4 One rack — 3	 For best results when baking cakes on 2 racks, place the cakes on the racks as shown.
Cookies	Bake, Convection Bake	Three racks — 1, 3, 5 Two racks — 1 and 4, 2 and 4 (Convection Bake only) One rack — 3	

TRADITIONAL COOKING

Bake and Broil

Set traditional cooking modes by following these steps:

1.



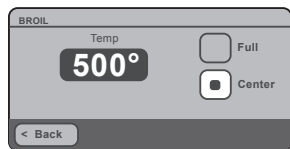
Touch desired mode.

2.



Enter desired cooking temperature.

4.

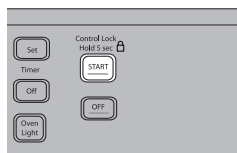


Broil Mode: Touch CENTER for inner elements only. The oven defaults to Full broil. Center is available on 30" (76.2 cm) and 36" (91.4 cm) ovens only.

3.

Set optional modes (Bake and Roast only).
(See "Time/Delay Cooking" section.)
(See "Temperature Probe" section.)

5.



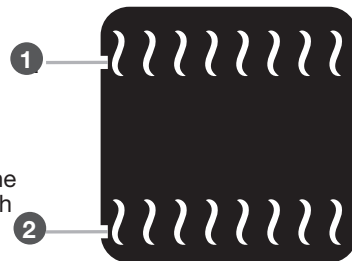
Touch Start.

Baking and Roasting

The Bake/Roast Mode relies primarily on heat from the lower bake element and radiant heat from the oven cavity to produce the perfect conditions for cakes, cookies, quick breads, yeast breads, meatloaf, and baked desserts. This mode is perfect for foods that require both upper and lower browning.

Know Your Bake/Roast Mode

- During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.
- If the oven door is opened during baking or roasting, the heating elements (bake, both broils, and convection fan) will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.
- When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.



- 1 Broil elements
- 2 Bake element

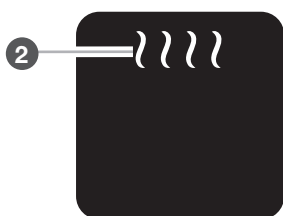
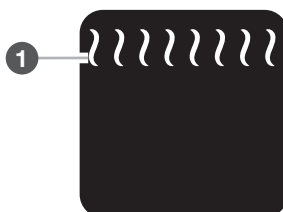


True-Broil® Reflector Full and Center Broiling

The Broil Mode uses intense heat from above to cook foods quickly and is ideal when you want rich, flavorful browning of exterior surfaces. Use for steak, chicken, pork, fish, or vegetables like onions and peppers. This mode can also brown and crisp desserts or casserole toppings.

Know Your Broil Mode

- Broiling uses direct radiant heat to cook food.
- During full broiling, both the inner and outer broil elements heat. During center broiling, only the inner broil element heats. The element(s) cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.
- If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds later.
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- When broiling, changing the temperature allows more precise control. Lowering the temperature causes food to cook slower. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broiling temperatures.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry, or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan of food from the oven. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

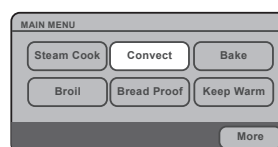


1 Full Broil
2 Center broil

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time using a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Set convection cooking modes by following these steps:

1.



Touch CONVECT.

2.



Touch desired mode.

4.

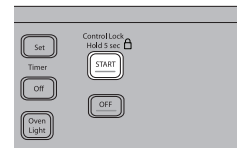
Set optional modes (Convection Bake and Roast only).
(See "Time/Delay Cooking" section.)
(See "Temperature Probe" section.)

3.



Enter desired cooking temperature.

5.



Touch START.

DUAL FAN TRUE CONVECTION COOKING

Convection Bake, Convection Roast, Convection Broil, and Easy Convection Conversion

Dual fan true convection cooking uses 2 fans (18" [45.7 cm] ovens [on some models] have 1 fan) in the oven to circulate hot air continually. This distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. The 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.

It is normal for the convection fan to cycle on and off during a cooking cycle.

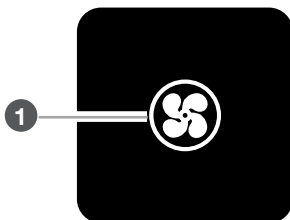
Baked goods and casseroles can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F (14°C). It is not necessary to reduce temperature when cooking meats and poultry. Cooking times for large turkeys and other poultry may be shorter when using the convection function.



USING YOUR OVEN

Convection Baking

The Convection Bake Mode uses an element and a fan to circulate hot air throughout the oven, resulting in baking 10–20% faster than traditional baking. Convection baking can be used for most baked goods, but it is exceptional for baking cookies, biscuits, pies, pasta dishes, casseroles, and frozen or convenience foods.



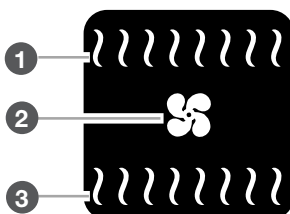
1 Convection element (hidden) and fan

Know Your Convection Bake Mode

- A convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.
- Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.
- During convection baking preheat, the convection element, broil element, and the CleanBake™ element all heat the oven cavity. After preheat, the convection element, the CleanBake™ element, and the fan will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.
- If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately when the door is opened and turns on immediately when the door is closed. Convection, Bake, and Broil (only during preheating) elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.
- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

Convection Roasting

The Convection Roast Mode uses multiple elements and a fan to stream heated air throughout the cavity. The circulating air caramelizes food surfaces for enhanced flavor while maintaining moist and tender interiors. Convection Roast is perfect for roasting meats, poultry, firm-fleshed fish, and vegetables. The consistent and even heat distribution speeds cooking up to 25% compared to traditional roasting. The recipe temperature does not need to be reduced for this mode.



1 Broil heat
2 Convection fan
3 Bake heat

Know Your Convection Roast Mode

- If the oven door is opened during convection roasting, the fan turns off immediately when the door is opened and turns on immediately when the door is closed. Broil and bake elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.
- It is not necessary to reduce oven temperature when roasting with convection. Roasting time may be shorter for poultry.
- For best results, use a broiler pan, grid, and roasting rack designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

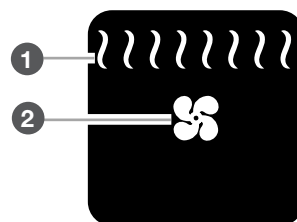
Before Using Convection Roast:

- It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting in food, unless recommended in the recipe.
- Use a roasting rack on top of the broiler pan and grid. This holds the food above the grid and allows air to circulate completely around all surfaces.

Convection Broiling

The Convection Broil Mode uses multiple elements and a fan to stream heated air throughout the cavity.

Convection broil shortens broiling times by removing the insulating air from around the food, allowing the moving hot air to cook the food faster. Thick, tender cuts of meat, fish, and poultry benefit from this cooking method.



1 Broil heat
2 Convection fan

Know Your Convection Broil Mode

- During convection broiling, the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature while the fan constantly circulates the hot air.
- The temperature is preset at 325°F (163°C) but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary, depending on the rack position and temperature, and may need to be adjusted.
- If the oven door is opened during convection broiling, the fan turns off immediately when door is opened and turns on again immediately when door is closed. Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

Using Convection Broil:

- Before convection broiling, see "Full and Center Broiling" section for general broiling guidelines.
- Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.



EasyConvect™ Conversion

Convection temperatures and times can differ from those of standard cooking. EasyConvect™ conversion will automatically reduce standard recipe temperatures and/or times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. To ensure optimal cooking results, the oven will prompt a food check at the end of a non-delayed cook time. Use the following chart as a guide:

SETTING	COOKS FOOD
Meats & Poultry	Roasts: pork, beef and ham Chicken: whole and pieces Meat loaf Baked potatoes Turkey and large poultry are not included because their cook times vary.
Cookies & Cakes	Cookies, cakes
Pizza & Snack Foods	Pizza, convenience foods: French fries, nuggets, and fish sticks
Biscuits & Bread	Biscuits, breads: quick and yeast
Casseroles & Fish	Fish, casseroles: including frozen entrees and soufflés
Pies	Pies: fruit and custard

To Use EasyConvect™ Conversion:

1.

Touch CONVECT.

2.

Touch EASY CONVECT.

3.

Select food category.

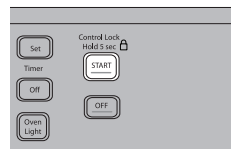
4.

Enter standard temperature.

5.

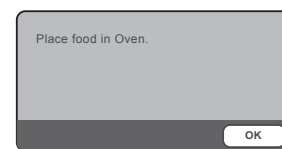
Touch COOK TIME.

6.



Enter standard cooking time, and then touch START.

7.



Place food in oven and touch OK.

STEAM-ASSISTED COOKING

Steam-assisted cooking builds on the benefits of convection cooking by helping to retain moisture, texture, and flavor in food. Steam or moisture is automatically added during the cooking cycles.

There are 2 categories of steam-assisted cooking: Auto Steam and Manual Steam.

- Steam eliminates the need for the use of parchment paper wraps (for cooking fish), water baths, and spritzing during the cooking process.
- When cooking with steam, place meat, poultry, seafood, vegetables, desserts, and casseroles into a cool oven. For best cooking results, allow the oven to cool down from previous cooking before steam cooking. If the oven temperature is above 170°F (77°C), a message will appear telling you the oven is above 170°F (77°C) and recommending you let it cool before proceeding.
- If oven is warm from use, cooking times may be shorter.
- Optimum levels of moisture are introduced at the appropriate time during the cooking cycles.
- Specially developed cycles enhance browning on meats, poultry, and bread.
- When baking bread, preheating is required.
- The convection fan will run continuously during all steam functions except Seafood and Desserts.
- When a steam-assisted set cook time has elapsed, the oven cooking cycle will continue to run until Off is pressed.

Auto Steam

Auto Steam has 7 settings: Meats, Poultry, Seafood, Breads, Vegetables, Desserts, and Casseroles. Auto Steam settings have preset temperature and time settings to guide the cooking process. Choose the type of food being cooked, and a suggested temperature and time will appear on the display. If desired, both the temperature and time can be changed according to recipe recommendation.

NOTE: For optimal cooking results, avoid opening door during steam-assisted cooking. If the oven door is opened, steam production is automatically shut off until the door is closed. If the door is opened during steam cooking, a message will appear telling you the door is open and you must close the door to resume cooking.



USING YOUR OVEN

Auto Steam Time and Temperature Chart

AUTO STEAM FUNCTION	DEFAULT TEMPERATURE	BROWNING	COOK TIME	PROBE
Meats	325°F (160°C)	Medium	1:30	Off
Poultry	325°F (160°C)	Medium	1:30	Off
Seafood	250°F (120°C)	Off	0:25	
Breads	400°F (205°C)		0:30	
Vegetables	250°F (120°C)	Off	0:20	
Desserts	275°F (135°C)		0:30	
Casseroles	350°F (175°C)	Off	0:30	

Auto Steam Settings

Meats

The Meats setting gives best results with tender cuts of meat that would typically be dry-roasted.

The Meats setting has 2 phases. During the first phase, the oven temperature will automatically rise above the set temperature for optimal browning conditions.

- Most of the browning will occur during this phase; this is normal.

During the second phase, the temperature is reduced to the set temperature. Steam is added to provide a moist environment to maintain the juiciness of your meat.

- During this phase, very little exterior browning will occur.

NOTE: Restarting the cycle will overcook and/or overbrown food. Instead, change the time and/or temperature.

When using the Meats setting:

- For best results, use a broiler pan, grid, and roasting rack designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- Preheating is not recommended.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Roasting time may need to be reduced by up to 20 percent compared to convection and traditional roasting times.
- Use a meat thermometer to gauge doneness of food.

With traditional roasting, standing time is included before carving. The internal temperature will usually increase 5°F to 10°F (2°C to 5°C) during standing time. When roasting with the Auto Steam Meats setting, the internal temperature may increase 15°F to 20°F (5°C to 10°C) during standing time; therefore, it is necessary to stop cooking and remove the meat at a lower internal temperature than with conventional roasting.

Poultry

The Poultry setting gives best results with poultry that would typically be roasted without steam.

The Poultry setting has 2 phases. During the first phase, the oven temperature will automatically rise above the set temperature for optimal browning conditions.

- Most of the browning will occur during this phase. This is normal.

During the second phase, the temperature is reduced to the set temperature. Steam is added to provide a moist environment to maintain the juiciness of your poultry.

- During this phase, very little exterior browning will occur.

NOTE: Restarting the cycle will overcook and/or overbrown food. Instead, change the time and/or temperature.

When using the Poultry setting:

- For best results, use a broiler pan, grid, and roasting rack.
- Preheating is not recommended.
- Roasting time may need to be reduced by up to 20 percent compared to convection and traditional roasting times.
- Use a meat thermometer to gauge doneness of food.

Seafood

The Seafood setting bakes at a lower temperature than traditional baking. This gives you moist, tender, evenly cooked fish with results similar to those achieved when steaming fish in parchment paper. You can cook shellfish, fillets, steaks, or whole fish with this setting.

- For best results, use a broiler pan and grid or a low-sided baking pan.
- Preheating is not recommended.
- The convection fan will turn on mid-cycle and remain on for the rest of the cycle.
- Very little to no browning will occur throughout the cycle. If browning is desired, use a higher browning level.

Breads

The Breads setting gives best results when baking yeast breads. With the addition of steam to the cycle, you no longer need to spritz with water or to add moisture into the oven to achieve a crispy crust and moist interior.

- Preheating is required.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Baking times may be slightly less than with standard baking.
- If you are using a baking stone, place it in the oven on rack position 1 before beginning the cycle. For other bread baking, use rack position 1 or 2.

The oven will preheat to a temperature higher than the set temperature. It will then begin adding steam, so the bread dough will go into a moist, hot environment which is best for rising and crust development.

After preheat, place the bread dough in the oven as quickly as possible and close the door. The oven temperature will reduce to the set temperature, and a small amount of moisture will be added. The remainder of the cycle is dry heat for optimal browning.

Vegetables

The Vegetables setting gives results similar to steaming on a cooktop or in a microwave oven. This setting also allows you to steam a larger quantity of vegetables than a cooktop or microwave oven.

- Preheating is not recommended.
- When steaming vegetables, use the default setting of 250°F and arrange the vegetables in a single layer on a low-sided baking pan. Corn on the cob can be cooked directly on the oven rack.
- Check vegetables for doneness early. Freshness of the vegetable affects the required cooking time.
- Steaming artichokes, beets, green beans, and broccoli is not recommended.



Desserts

The Desserts setting gives best results for delicate desserts, such as crème brûlée and cheesecake, that are typically baked in a water bath. This setting also works well for other custard-based dishes and souffles.

- Preheating is not recommended.
- The convection fan will turn on mid-cycle and turn off before the end of the cycle.
- Lower standard baking temperature by 25°F to 50°F (15°C to 30°C).
- Allows the center of a dessert to bake without overcooking the outer edges
- It is not necessary to cook with a water bath.

Casseroles

The Casseroles setting allows you to bake an uncovered casserole without over-browning the edges or drying it out.

- Preheating is not recommended.
- Covering the food is not recommended.
- Cooking time may need to be reduced up to 20% compared to traditional cooking times.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Allows the center of the casserole to bake without overcooking the outer edges
- Amount of browning can be controlled by adjusting the browning level.

The oven will preheat to a temperature higher than the set temperature. It will then begin adding steam, so the bread dough will go into a moist, hot environment which is best for rising and crust development.

After preheat, place the bread dough in the oven as quickly as possible and close the door. The oven temperature will reduce to the set temperature, and a small amount of moisture will be added. The remainder of the cycle is dry heat for optimal browning.

To Cook with Auto Steam:

1. Touch STEAM COOK.	3. Touch desired Auto Steam setting.
2. Touch AUTO STEAM.	4. Enter desired temperature.

After setting Cook Time and Probe temperature (if desired):

5. Touch BROWNING to change browning level, if desired.	7. Touch START.
6. Increase or decrease level, and then touch OK.	8. Place food in the oven, and then touch OK.

Manual Steam

Manual Steam allows you to set the temperature, cook time, preheat cycle, browning level, and the amount of steam used during the cooking process.

To Cook with Manual Steam:

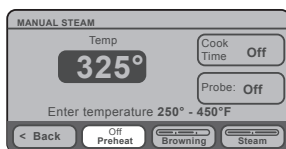
1. Touch STEAM COOK.	
2. Touch MANUAL STEAM.	3. Enter desired temperature.



USING YOUR OVEN

After setting Cook Time (if desired):

4.

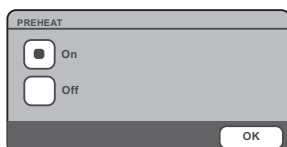


Touch PREHEAT, if desired.

NOTE: Preheating when cooking with steam is generally only recommended for breads.

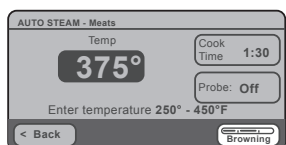
After setting Probe temperature (if desired):

5.



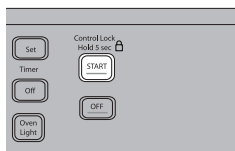
Touch ON, and then OK.

6.



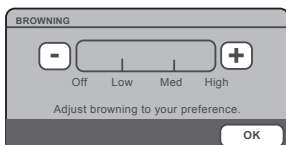
Touch BROWNING to change browning level, if desired.

8.



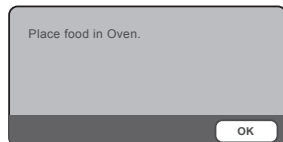
Touch START.

7.



Increase or decrease level, and then touch OK.

9.



Place food in the oven, and then touch OK.

SPECIAL MODES

Keep Warm™

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

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

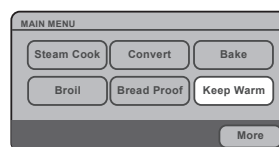
IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.

The steam-assisted Keep Warm™ function adds moisture into the oven to keep food from drying out, keeping food warm and moist before serving.

- Do not use Keep Warm™ to heat cold food. Use only cooked, hot foods with Keep Warm™.
- Follow manufacturer's recommendations when warming empty serving bowls and plates.
- For best results, do not cover food with foil or lids during the first hour. After that, check food occasionally and cover, if necessary.
- For best results, hold food in Keep Warm™ for no longer than 4 hours.

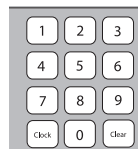
To Use:

1.



Touch KEEP WARM.

2.



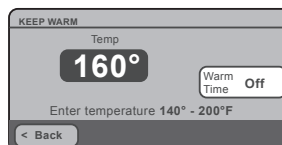
Enter desired temperature.

4.



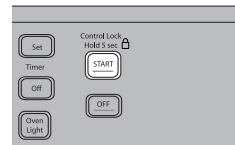
Enter desired warm time.

3.



Touch WARM TIME to change warm time, if desired.

5.



Touch START.

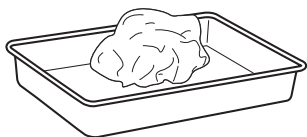


Proofing Bread

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast. Proofing twice is recommended, unless the recipe directs otherwise.

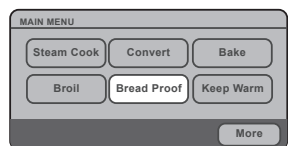
To Proof:

1.



Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper coated with shortening. Close door.

2.



Touch BREAD PROOF.

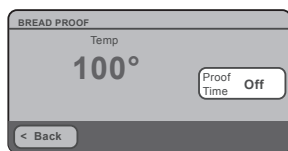
4.



Enter desired time.

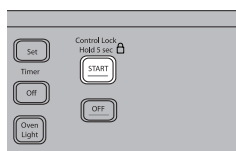
NOTE: The temperature cannot be changed for bread proofing.

3.



Touch PROOF TIME to set proof time.

5.



Touch START.

Before second proofing, shape dough, place in baking pan(s), and cover loosely with plastic wrap coated with cooking spray. Follow same placement and control steps above. Before baking, remove plastic wrap.

Temperature Probe

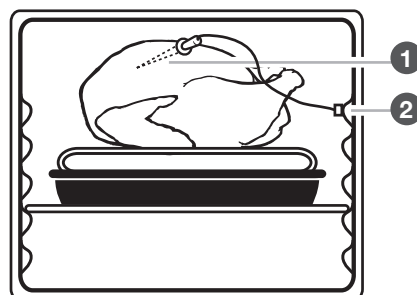
The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles and should be used in determining the doneness of food. It is available on most cycles including: Auto Steam, Manual Steam, Bake, Convection Bake, Convection Roast, and EasyConvection™ Conversion (Meats, Poultry, Casseroles, or Fish).

Know Your Temperature Probe

- Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.
- When using the probe, the Cook Time function may not be used.

Before Using Temperature Probe:

- Remove any racks above the food that are not in use.
- Insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.
- Place food in oven, and connect the temperature probe to the jack.
- Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.



1 Temperature probe

2 Temperature probe jack

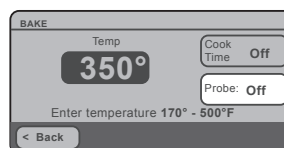
To Use Temperature Probe:

1.



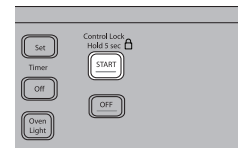
Select baking cycle.

2.



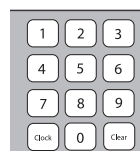
Touch PROBE at the Entry Selection menu of the cooking function being used.

4.



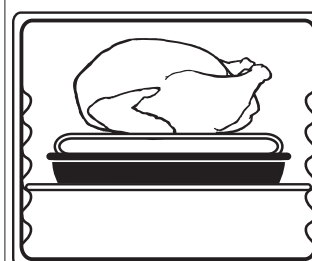
Press START.

3.



Enter desired temperature.

5.



Unplug and remove probe when removing food after cooking.



USING YOUR OVEN

Timed/Delay Cooking

! WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

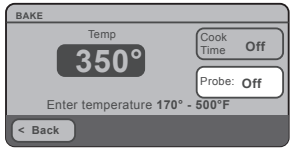
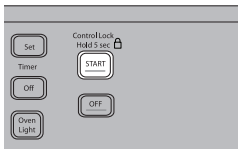
Timed Cooking allows the oven(s) to cook for a set length of time. Delay Cooking allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day. Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Timed Cooking is available on most cycles including: Bake, Convert Bake, Convert Roast, EasyConvect™ Conversion, Bread Proof, and Keep Warm.

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

NOTE: For best cooking results, when the temperature probe is being used, the Cook Time function cannot be used.

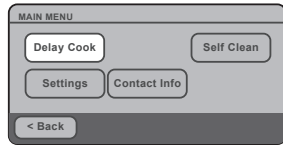
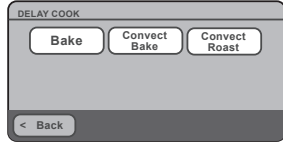
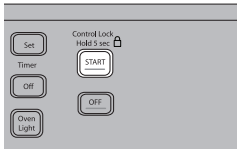
To Set a Cooking Time:

1.  Select baking cycle.	3.  Enter desired cook time.
2.  Touch COOK TIME at the Entry Selection Menu of the cooking function being used.	4.  Touch START.

To Set a Delay Cooking Time:

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

Before selecting cooking mode:

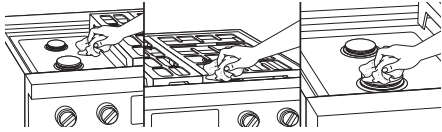
1.  Touch MORE.	4.  Enter cook temperature, and then touch COOK TIME.
2.  Touch DELAY COOK.	5.  Enter desired cook time, and then touch DELAY TIME.
3.  Select cooking mode.	6.  Enter desired delay time, and then touch START.



COOKTOP SURFACE

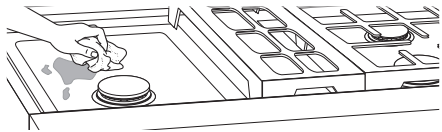
After Each Use:

1.



Wipe off cooktop, grates, and caps.

2.

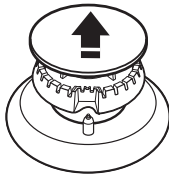


Clean food spills.

To preserve the finish, clean food spills containing acids, such as vinegar and tomato, as soon as the entire appliance is cool.

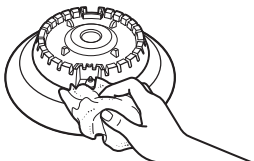
SEALED SURFACE BURNERS

1.



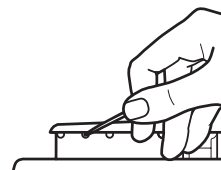
Remove burner cap and base.

2.



Wipe off cooktop, grates, and caps.

3.



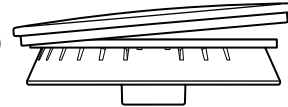
Clean clogged burner ports.

Use a straight pin. 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 burner cap.

Dual-Flame Burner

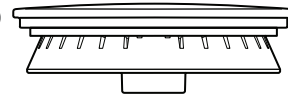
1



1 Incorrect

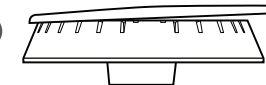
2 Correct

2



Medium Burner

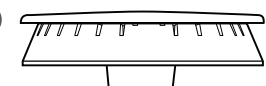
1



1 Incorrect

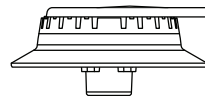
2 Correct

2



Simmer/Melt Burner

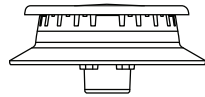
1



1 Incorrect

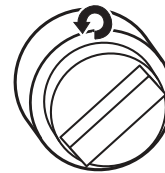
2 Correct

2



Make sure alignment pins are properly aligned with burner cap.

5.



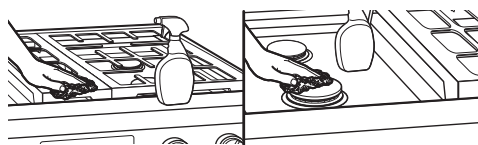
Turn on burner.

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



CARE AND CLEANING

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS



Use scrub and cleanser.

Clean with a nonabrasive nylon scrub pad and mildly abrasive cleanser.

Know Your Grates and Caps

- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps on burners while wet.
- Do not clean in the Self-Cleaning cycle.
- Do not clean in dishwasher.

GRIDDLE

Tips:

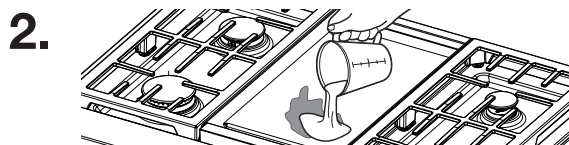
- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop burners have been turned off and the oven controls have been locked.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

Do Not Use:

- Soap
- Abrasive materials
- Cleaning materials, including stainless steel cleaner

After Each Use:

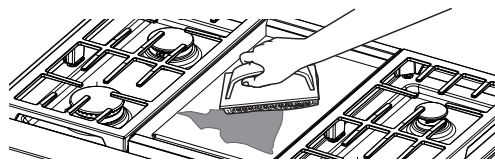
1. Heat for 10 to 15 minutes at 300°F.



Pour water on soiled area.

Using a measuring cup, pour up to 1 cup tap water over the soiled area, starting at the back, allowing the water to run toward the drip tray in the front. Allow the water to bubble on the griddle for 3–4 seconds.

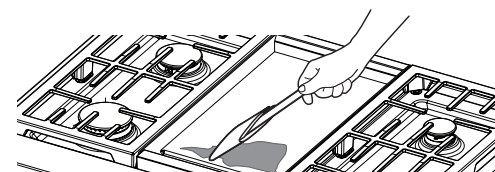
3.



Scrape residue into drip tray.

Use a pad holder or wooden spoon with non-scratch pad. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.

4.

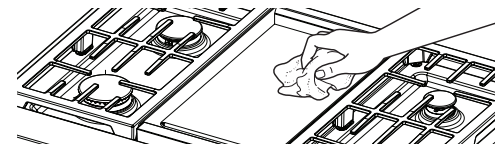


Remove remaining residue.

Fold a damp towel, and with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.

5. Turn off griddle and let cool.

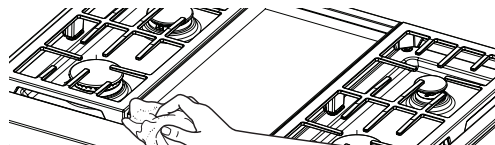
6.



Wipe off griddle.

Once cool, wipe the griddle with a clean, damp terry cloth towel. Then buff with a microfiber cloth. If streaking, rainbowing, or ghosting occur, use a mixture of 1 part white vinegar to 2 parts water on a towel to wipe the griddle.

7.



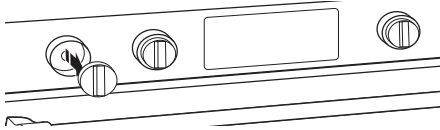
Remove, empty, and clean drip tray.

Clean the drip tray with warm soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.



COOKTOP CONTROLS

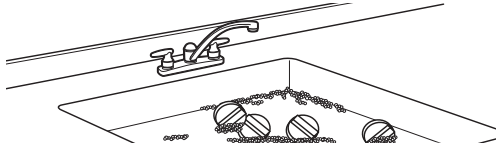
1.



Remove knobs.

Pull the knobs straight away from the control panel to remove.

2.

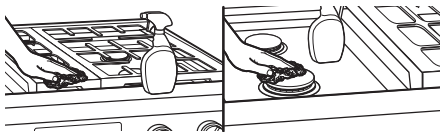


Clean with warm, soapy water.

Know Your Cooktop Controls

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.
- Do not remove seals under knobs.
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. The power burner knobs have power settings, and the griddle knob has temperature settings. All other knobs have Hi, Med, Lo settings only.

STAINLESS STEEL (ON SOME MODELS)



Use cleaner or wipes.

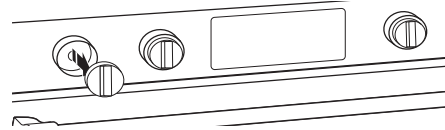
Use affresh® Stainless Steel Cleaner or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes (not included). Rub in direction of grain to avoid possible damage to the steel surface.

Do not use:

- Soap-filled scouring pads
- Abrasive cleaners
- Cooktop polishing creme
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels

CONTROL PANEL

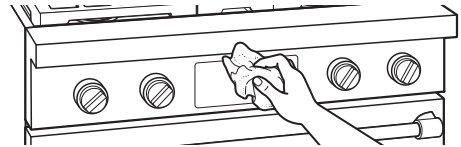
1.



Activate the lock buttons. Touch and hold START until “controls locked” appears in the display and a confirmation tone sounds.

Locking buttons avoids touch screen activation during cleaning.

2.



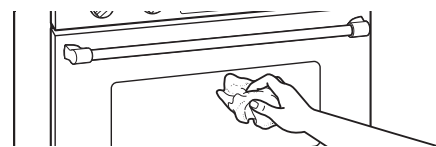
Apply cleaner.

Apply glass cleaner to soft cloth or sponge – not directly on panel, or use affresh® Kitchen and Appliance Cleaner (not included).

Do not use:

- Abrasive cleaners
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. The power burner knobs have power settings, and the griddle knob has temperature settings. All other knobs have Hi, Med, Lo settings only.

DOOR EXTERIOR



Apply cleaner.

Apply glass cleaner to soft cloth or sponge – not directly on panel, or use affresh® Kitchen and Appliance Cleaner (not included).



CARE AND CLEANING

DOOR INTERIOR

1.



Wipe away any deposits.

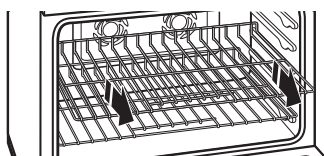
Use a damp sponge.

2.

Use Self-Cleaning cycle (See "Self-Cleaning the Oven" section).

RACKS

1.

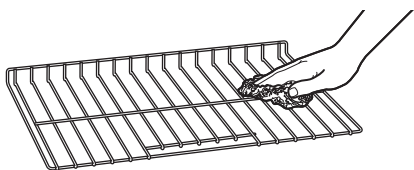


Empty out oven and remove racks.

Remove broiler pan, grid, cookware, and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.

IMPORTANT: Remove racks before the Self-Cleaning cycle to avoid discoloring and difficulty sliding.

2.



Use steel-wool pad.

CAVITY

- Do not use oven cleaners.
- Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

SELF-CLEANING THE OVEN

⚠ WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

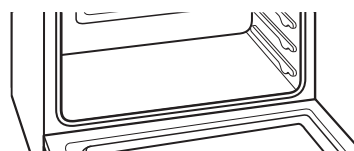
Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT:

- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.
- Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.
- Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See the "Oven Vent" section in the "Know Your Oven" section.
- Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

1.

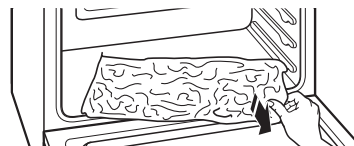


Empty out oven and remove racks.

Remove broiler pan, grid, cookware, and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.

IMPORTANT: Remove racks before the Self-Cleaning cycle to avoid discoloring and difficulty sliding.

2.

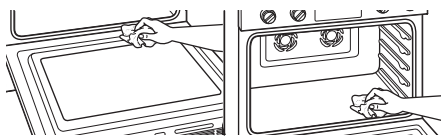


Foil may burn or melt, damaging the oven.

CARE AND CLEANING



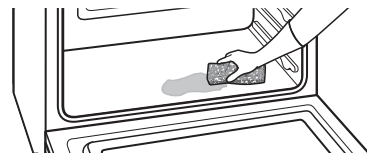
3.



Hand clean.

With a damp cloth, hand clean the inside door edge and 1½" (3.8 cm) of the area around the inside oven cavity frame. Be certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame.

4.



Wipe out loose soil.

Wiping out soil reduces smoke and avoids damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop:



Remove plastic items.

Plastic items may melt.

How the Cycle Works

IMPORTANT:

- The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.
- The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.
- The oven is preset for a 5 hour clean cycle; however, the time can be changed.

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

CLEANING LEVEL	TOTAL CLEANING TIME (includes a 30 minute cool down time)
1 (Quick)	3 hours 30 minutes
2	3 hours 45 minutes
3 (Regular)	4 hours
4	4 hours 15 minutes
5 (Max)	4 hours 30 minutes

Once the oven has completely cooled:

- Remove ash with a damp cloth.
- If soil remains after wiping, that means the length of the clean cycle was not long enough for the amount of soil in the oven. Repeat the self-clean cycle if desired, or the soil will be removed during the next clean cycle.
- To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.
- The oven lights will not light during the Self-Cleaning cycle.
- On 48" (121.9 cm) ranges, only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

NOTE: The oven has a 2-speed cooling fan motor. During self-cleaning, the fan(s) will operate at its highest speed to increase airflow to better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase of noise may be noticeable during and after the self-cleaning cycle until the oven cools.

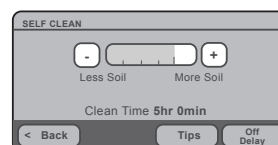
To Self-Clean:

1.



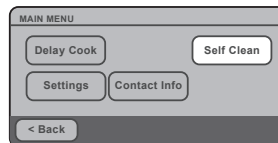
Touch MORE.

3.



Select cleaning level.

2.



Touch SELF-CLEAN.

4.



Touch TIPS for instructions on preparing your oven for self-cleaning, and then touch OK.



CARE AND CLEANING

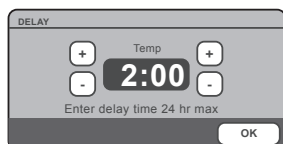
To Delay Start (optional):

5.



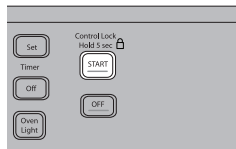
Touch OFF DELAY.

6.



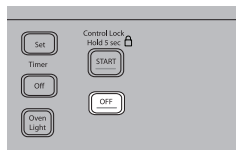
Enter desired delay time, and then touch OK.

7.



Touch START.

To Stop Self-Clean any time:



Touch OFF.

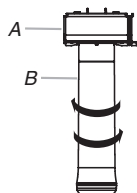
If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

WATER FILTER CARTRIDGE REPLACEMENT

Water filter cartridge should be replaced when "REPLACE FILTER" appears in the control panel display or after 1 year of use.

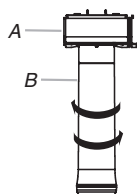
For further information or to order a replacement water filter cartridge, visit www.whirlpool.com or call 1-866-986-3223. Ask for Part Number 8212695.

1.



Turn filter cartridge to left to remove cartridge from the filter head.

2.



Install new cartridge. Turn cartridge to the right to reattach to the filter head.

OVEN LIGHTS

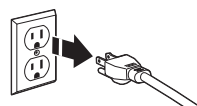
The oven lights are 120-volt, 25-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened.

On 48" (121.9 cm) ranges, both the left and right oven lights turn on or off when OVEN LIGHT is touched. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, touch OVEN LIGHT to turn light on or off.

To Replace:

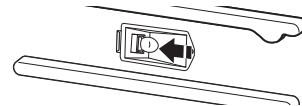
Before replacing the bulb, make sure the oven is OFF and cool.

1.



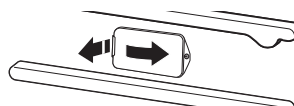
Disconnect power.

4.



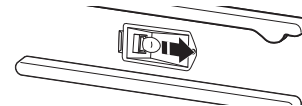
Use a tissue or wear cotton gloves to handle the bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.

2.



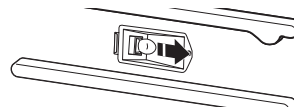
Remove glass light cover. Grasp the front edge and pull away from the oven.

5.



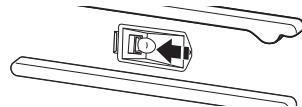
Replace bulb cover. Snap bulb cover back into wall.

3.



Remove bulb from socket.

6.



Reconnect power.



First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit <https://kitchenaid.com>. In Canada, visit <http://www.kitchenaid.ca>.

If you experience	Possible causes	Solution
Nothing will operate	A household fuse has blown, or a circuit breaker has tripped.	Replace the fuse, or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Surface burners will not operate	This is the first time the surface burners have been used.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
	On models with caps, the burner caps are not positioned properly.	Make sure alignment pins are properly aligned with the burner cap.
	Propane gas is being used.	The range may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
Surface burner makes popping noises	The burner is wet.	Let it dry.
Burner sparks but does not light	There is continuous sparking, but the burner does not light.	Discontinue use of the surface burner, and contact a service technician.
Excessive heat around cookware on cooktop	The cookware is not the proper size.	Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	The proper cookware is not being used.	Use medium-to-heavy cookware made of the material that cooks food the way you want. The best cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
	The control knob is not set to the proper heat level.	Set the Cooktop Control to HI, MED, or LO, depending upon the type of cooking you want to do.
	The range is not level.	The range must be level for the griddle to operate properly. See the Installation Instructions for leveling instructions.
Oven will not operate	This is the first time the oven has been used.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	The electronic oven control is not set correctly.	Make sure you have followed the instructions for the function you want to perform.
	A Delay Start has been set.	This will cause the oven to start at a later time.
	The Control Lock is set.	All the buttons will be locked. Slide the bar up on the main screen to unlock the button/screen.
	The Sabbath Mode is set.	This mode allows oven operation in keeping with the Jewish Sabbath. When set, only the number and start keys will function.
Oven temperature too high or too low	The oven temperature calibration needs adjustment.	Select the temperature offset up to +35°F.
Display shows messages	The display is showing a letter followed by a number.	Clear the display. If a letter followed by a number reappears, call for service.



TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit <https://kitchenaid.com>. In Canada, visit <http://www.kitchenaid.ca>.

If you experience	Possible causes	Solution
Steam cycle will not operate	The water supply is not connected to the oven.	See the Installation Instructions supplied with this oven.
	The filter needs to be replaced.	The oven will shut off the steam functions until the filter is replaced.
Self-Cleaning cycle will not operate	The oven door is open.	Close the oven door all the way.
	The function has not been entered.	Make sure you have properly followed the Self-Cleaning cycle instructions.
	On some models, a Delay Start Self-Clean cycle has been set.	This will cause the oven to start the Self-Clean cycle at a later time.
	A Delay Start has been set.	This will prevent the oven from starting any function until the Delay Start time is reached or has been canceled.
	On 48" (121.9 cm) ranges, one oven is self-cleaning.	When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.
Oven cooking results not what expected	The proper temperature is not set.	Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	The proper oven temperature calibration is not set.	Select the temperature offset up to +35°F to increase or decrease the temperature as desired.
	The oven was not preheated.	If the proper steps are followed when setting the desired function, the oven will preheat before cooking.
	The proper bakeware is not being used.	Make sure the bakeware used is appropriate for the food being cooked.
	The racks are not positioned properly.	Place racks so there is adequate space above each food item.
	There is not proper air circulation around bakeware.	Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls.
	The batter is not evenly distributed in the pan.	Check that batter is level in the pan.
	The proper length of time is not being used.	Adjust cooking time.
	The oven door has been opened while cooking.	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Baked items are too brown on the bottom.	Move rack to higher position in the oven.
	Pie crust edges are browning early.	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE



Before calling for assistance or service, please check the “Troubleshooting” section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

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

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

IN THE U.S.A.

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

Our consultants provide assistance with:

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

For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

IN CANADA

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

Our consultants provide assistance with:

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

For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

ACCESSORIES



To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-422-1230** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com** and click on “Shopping Options.” Go to “Replacement Parts & Accessories” and click on “applianceaccessories.com.” Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets, and textiles are also available.

In Canada, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-807-6777** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.ca** and click on “Shopping Options.” Go to “Replacement Parts & Accessories” and click on “applianceaccessories.ca.” Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets, and textiles are also available.

Or see the “Accessories” brochure to order.

affresh® Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)

affresh® Stainless Steel Wipes
(stainless steel models)

affresh® Cooktop Cleaner

Cooktop Protectant

Gas Grate/Drip Pan Cleaner

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Griddle

Grill and Griddle Cover

Wok Ring

KitchenAid® Premium Broil Pan and Roasting Rack

SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack

KitchenAid® Replacement Water Filter

KITCHENAID® DUAL FUEL RANGE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit <http://kitchenaid.custhelp.com>.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized KitchenAid Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

KitchenAid Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-422-1230. In Canada, call 1-800-807-6777.

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



<http://kitchenaid.custhelp.com>

FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased or, at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through fifth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 5-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Electric element
- Solid state touch control system parts
- Any Gas Burner

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home Instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine KitchenAid parts or accessories.
6. Conversion of your product from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by KitchenAid.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized KitchenAid servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

KitchenAid makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.



Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

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

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

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

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

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

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

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

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

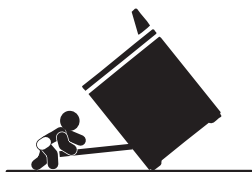
AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

LE PIED ANTIBASCULEMENT

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculement.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

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



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée:

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURE, NE PAS DÉPLACER LA CUISINIÈRE LORSQU'ELLE EST CHAUDE. CETTE CUISINIÈRE COMPORTE DES ROULETTES POUR EN FACILITER LE DÉPLACEMENT. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE LIÉ AU BASCULEMENT DE L'APPAREIL, VÉRIFIER LA QUALITÉ DE LA RÉINSTALLATION DE LA CUISINIÈRE DANS LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI ET DÉPLOYER LES PIEDS DE NIVELLEMENT APRÈS AVOIR RAMENÉ LA CUISINIÈRE À SA POSITION D'INSTALLATION INITIALE.

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

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

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.

■ Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.

■ Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

■ Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

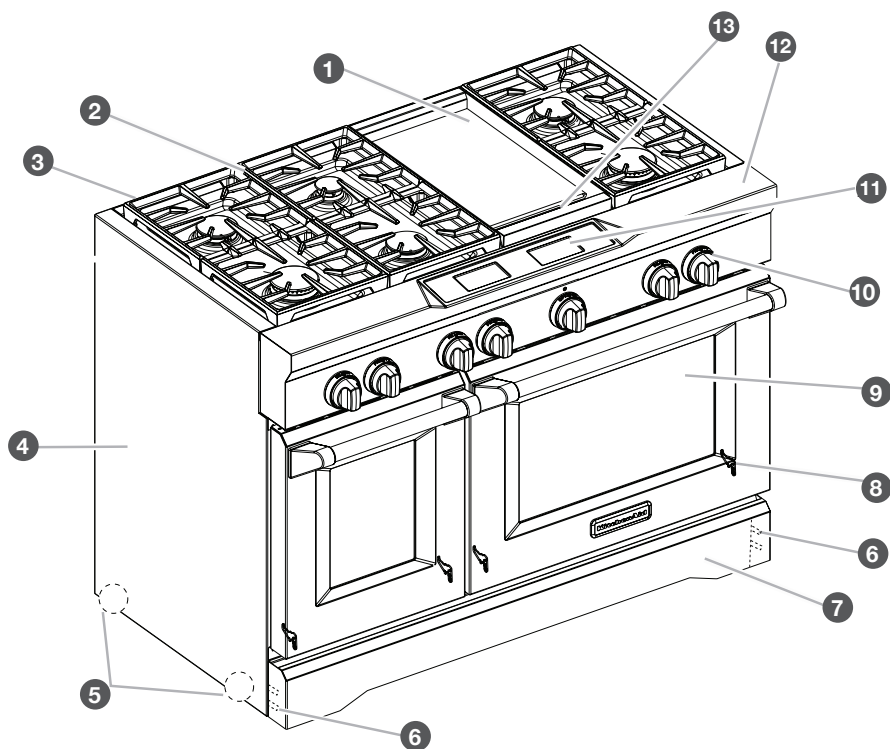
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur www.kitchenaid.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle sur www.kitchenaid.ca.

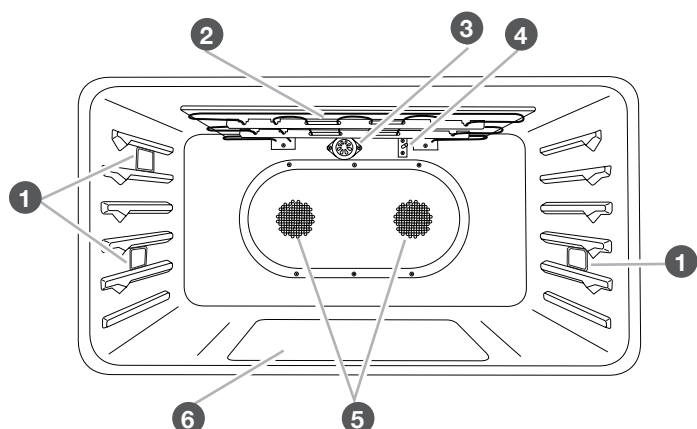
CUISINIÈRE



Cuisinière de 48" illustrée

- 1 Plaque à frire électrique (sur certains modèles)
- 2 Grille de la table de cuisson
- 3 Garniture périphérique
- 4 Panneaux latéraux
- 5 Patins à roulettes
- 6 Mires de nivellement
- 7 Panneau inférieur/garde-pieds
- 8 Portes du four
- 9 Fenêtre
- 10 Boutons de commande
- 11 Commande d'écran tactile du four
- 12 Rebord de protection
- 13 Plateau d'égouttement

INTÉRIEUR DU FOUR



- 1 Lampes à halogène
- 2 Éléments de cuisson au gril
- 3 Orifice d'injection de vapeur
- 4 Capteur de la cavité du four
- 5 Ventilateur(s) de convection
- 6 Élément caché

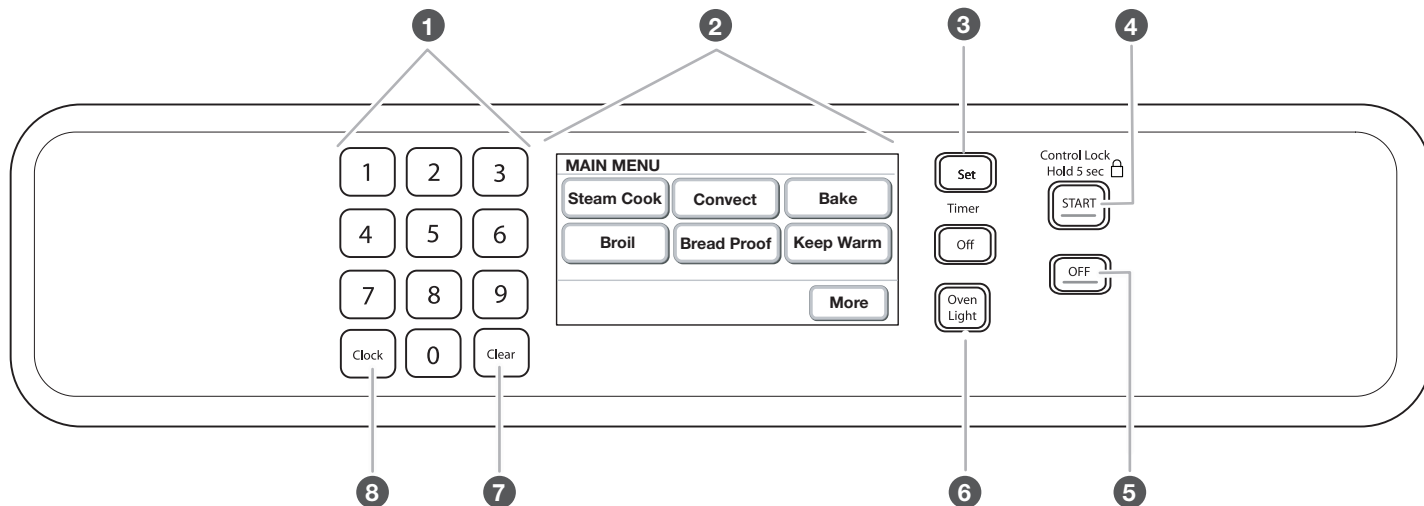


COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

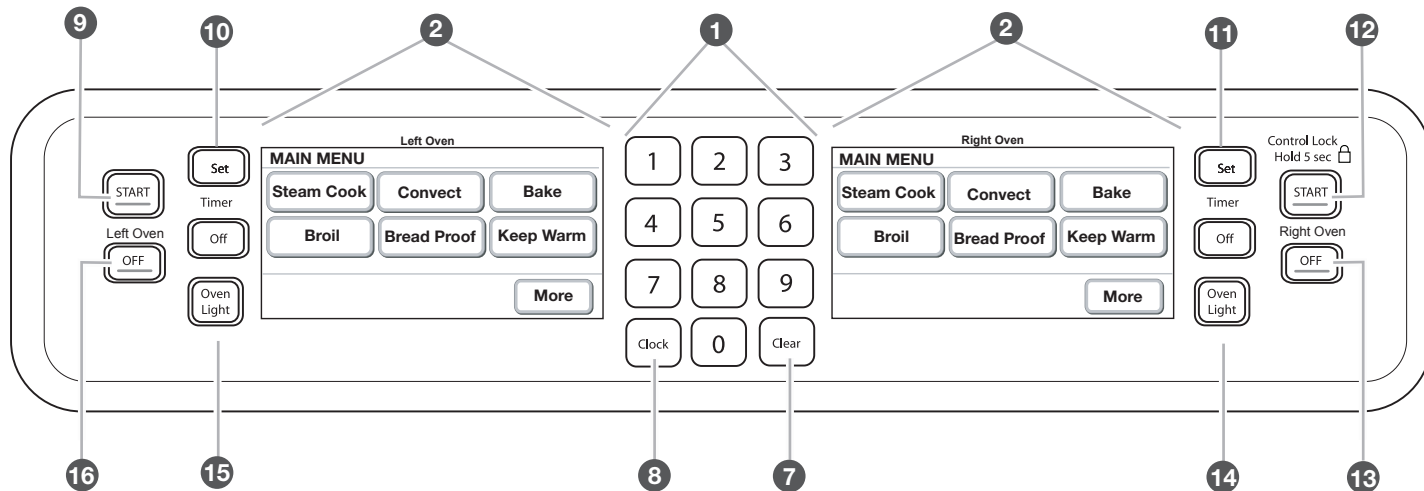
On peut accéder aux commandes du four au moyen du tableau de commande et de l'affichage tactile interactif.

REMARQUE : En raison de la sensibilité du tableau de commande, voir la section "Entretien et nettoyage" pour des instructions spéciales sur le nettoyage.

30" (76,2 cm) et 36" (91,4 cm)



48" (121,9 cm)



1 Touches numériques

2 Affichage

3 Réglage/arrêt de la minuterie

4 Mise en marche/verrouillage des commandes

5 Arrêt

6 Lampe du four

7 Effacer

8 Horloge

9 Mise en marche du four de gauche

10 Mise en marche/arrêt de la minuterie du four de gauche

11 Mise en marche/arrêt de la minuterie du four de droite

12 Mise en marche/verrouillage des commandes du four de droite

13 Arrêt du four de droite

14 Éclairage du four de droite

15 Éclairage du four de gauche

16 Arrêt du four de gauche



CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

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

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

- Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si l'allumeur n'émet aucun déclic, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé.
- Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.
- Lorsque les boutons de commande d'un brûleur de petite ou moyenne puissance sont tournés à la position LITE (allumage), tous les brûleurs de petite ou moyenne puissance émettent un déclic. Lorsque le bouton de commande commandant le gros brûleur est tourné à la position LITE (allumage), ces brûleurs émettent des déclics indépendamment des autres brûleurs. Dans les deux cas, seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE (allumage) produira une flamme.

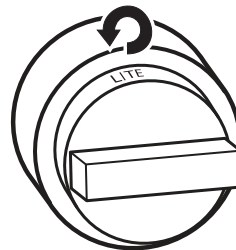
NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

Caractéristique de rallumage

Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteint/s'éteignent en raison de causes extérieures (tel qu'un renversement de liquide, un courant d'air ou un mouvement d'air lié à l'aspiration), le système d'allumage s'active pour rallumer la flamme. Lorsque la flamme réapparaît, la production d'étincelles cesse. Si l'on n'élimine pas le courant d'air dans la pièce, la production épisodique d'étincelles peut se poursuivre. Une production d'étincelles peut aussi se produire occasionnellement lorsqu'on utilise le débit thermique minimal sur l'un des brûleurs.

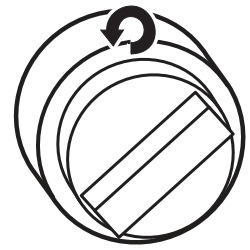
Pour régler un brûleur :

1.



Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage).

2.

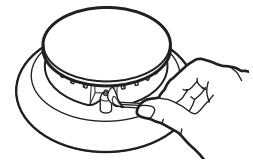


Tourner le bouton dans le sens antihoraire entre HI (élevé) et LO (bas).

Enfoncer une fois de plus pour passer de LO (bas) à HI (élevé).

En cas de panne de courant

Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à HI (élevé). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.



BTU/H	ILLUSTRATION DU BRÛLEUR	CARACTÉRISTIQUES
Brûleur à double flamme Ultra-Power™		Ce brûleur comporte un débit thermique minimal et un débit thermique maximal. Le réglage Power Hi (puissance élevée) utilise les deux niveaux de flamme à pleine puissance pour fournir le niveau thermique maximal. Il est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments liquides ou solides à l'aide de grandes casseroles et poêles. Les réglages Simmer Hi et Lo (mijotage à grand et petit feu) utilisent uniquement la petite flamme.
Brûleur moyen		Ce brûleur est idéal pour cuire de petites quantités d'aliments et fondre du chocolat ou du beurre.
Brûleur de mijotage		Ce brûleur atteint 500 BTU/h au réglage minimum. Il fournit des températures basses nécessaires pour faire mijoter des soupes, des ragoûts et pour faire fondre des ingrédients délicats comme le beurre, le fromage et le chocolat.

Allumage des brûleurs :

- Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).
- Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

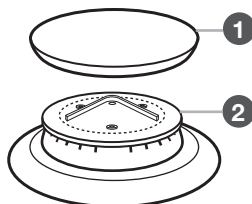
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON



Brûleurs de surface scellés

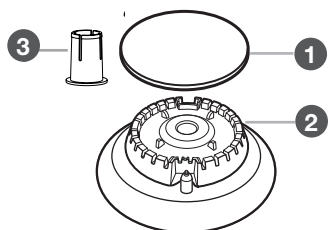
Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour minimiser les espaces et joints d'où les liquides et les renversements peuvent pénétrer sous la table de cuisson. Cette conception rend possible un nettoyage rapide et facile.

Brûleur haute puissance superposé

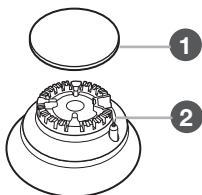


- 1 Chapeau de brûleur
- 2 Base du brûleur
- 3 Douille de réduction (pour utilisation avec le brûleur de moyenne puissance, uniquement pour l'alimentation au propane)

Brûleur moyen



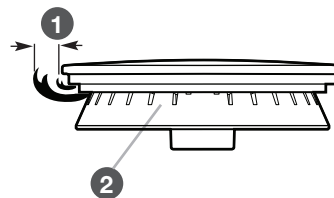
Brûleur de mijotage/pour faire fondre



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 "Entretien et nettoyage".

Ouverture de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, le gaz doit pouvoir circuler librement à travers l'orifice de gaz. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.

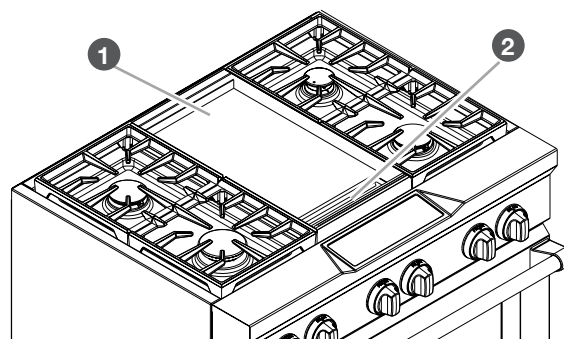


- 1 1-1 1/2" (25-38 mm)
- 2 Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue 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.

PLAQUE À FRIRE ÉLECTRIQUE CHROMÉE (SUR CERTAINS MODÈLES)

La surface de cuisson de la plaque à frire électrique chromée est idéale pour faire cuire des sandwichs, des crêpes, des œufs, des hamburgers, des légumes sautés et de nombreux autres favoris de la famille. La surface attrayante à faible adhésion est conçue pour rendre le nettoyage facile.



- 1 Plaque à frire
- 2 Plateau d'égouttement

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson à répartition de chaleur uniforme.

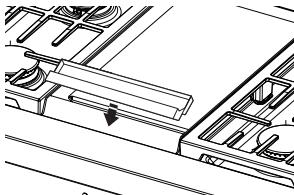
- S'assurer que la pellicule a été retirée et laver avec de l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. Utiliser uniquement des ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur.
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et entraîner une surface de cuisson irrégulière.



CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisation :

1.



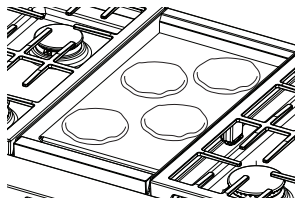
Positionner le plateau d'égouttement.

2.



Pousser et tourner le bouton.

3.



Placer l'aliment sur la plaque et cuire au degré de cuisson désiré.

Le témoin lumineux de la plaque à frire s'éteint lorsque le préchauffage de la plaque à frire est terminé. Le témoin lumineux de la plaque à frire s'allume et s'éteint durant l'utilisation pour indiquer que l'élément de la plaque à frire maintient la température de surface sélectionnée.



UTILISATION DU FOUR

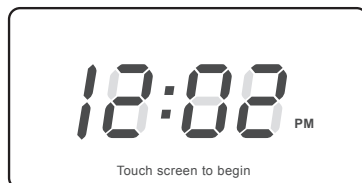
TABLEAU DE COMMANDE

Le tableau de commande regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles et il suffit d'un léger toucher pour les activer.

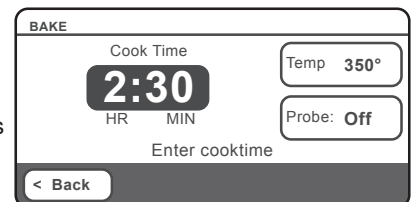
Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

AFFICHAGE

- Lorsque l'alimentation électrique arrive à l'appareil pour la première fois ou le courant a été interrompu pendant plus de 10 secondes, l'horloge sera réglée à 12:00 P.M. Pour régler l'heure, suivre les instructions de la section "Horloge". Pour passer le réglage de l'horloge et commencer à utiliser le four, appuyer sur START (mise en marche), OFF (arrêt) ou CLEAR (effacer).
- Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), l'affichage de gauche indique le four de 18" (45,7 cm) et l'affichage de droite indique le four de 30" (76,2 cm).
- Lorsqu'on utilise le(s) four(s) (alors au mode actif), l'affichage indique la température du four, la(les) source(s) de chaleur et la minuterie si elle est réglée.



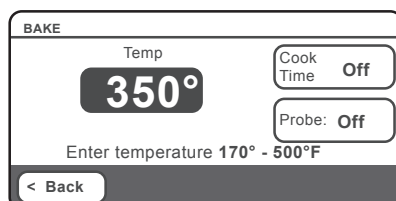
- Après environ 2 minutes d'inactivité, l'afficheur passe en mode de veille. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste actif.
- Sur les cuisinières de 30" (76,2 cm) et 36" (91,4 cm), si l'on n'utilise pas la cuisinière (mode veille), l'affichage indique l'heure. Pour allumer/éteindre l'affichage de l'horloge, voir la section "Horloge".
- Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), si l'on n'utilise pas la cuisinière (mode veille), l'affichage de droite indique l'heure. Pour allumer/éteindre l'affichage de l'horloge, voir la section "Horloge".
- Durant la programmation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour leur fonction de cuisson respective.

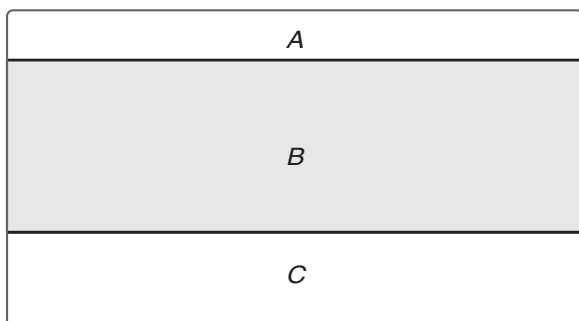


AFFICHAGE TACTILE DE VERRE À MENUS

La zone d'affichage fonctionne à la fois comme afficheur et comme commande tactile interactive évoluant en fonction des menus. Elle est conçue pour être facilement utilisable, vous guider dans les menus, offrir de multiples sélections, accepter vos données et exécuter vos commandes. Elle fournit également des instructions, des conseils et des illustrations.

L'écran tactile ACL est utilisé pour faire des sélections de menu, ajuster les réglages et entrer des données.



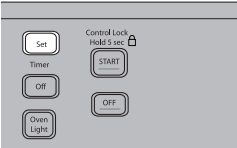
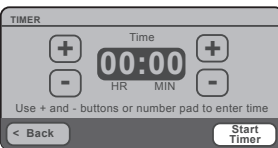
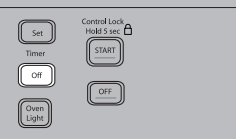


Les sélections de menu et les ajustements de données sont effectués dans la zone centrale de l'écran et les entrées de commande (OK [d'accord], Adjust Settings [ajustement des réglages], Browning [brunissage], Back [retour], etc.) sont effectuées dans la zone inférieure de l'écran. Les titres et les descriptions à l'écran sont affichés dans la partie supérieure de l'écran; cette zone n'accepte aucune entrée de donnée. Une pression du doigt légère à modérée active le choix de menu.

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée. Le décompte de durées de plus de 1 heure se fera en minutes. Pour la dernière heure, le décompte de la durée se fera en minutes et en secondes.

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

1.  Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie).	3.  Appuyer sur START TIMER (démarrer la minuterie) pour commencer le compte à rebours. Lorsque la minuterie atteint 0:00, 4 signaux sonores retentissent jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche TIMER OFF (arrêt de la minuterie).
2.  Entrer la durée désirée en appuyant sur les touches "plus" (+) ou "moins" (-) ou sur les touches numériques.	4.  Pour annuler la minuterie ou arrêter les signaux de rappel, appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie).

RÉGLAGES

Le four offre la possibilité de contrôler plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations au moyen de l'affichage à l'écran. Parmi ceux-ci : Son, contraste de l'affichage, format et calibrage de température, filtre à eau, mode d'apprentissage, mode Sabbath et langues.

Réglage du volume de sonnerie (son)

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un bip

- Touche valide
- Saisie d'une fonction

Une sonnerie

- Programme de préchauffage terminé

Trois bips

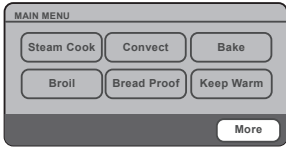
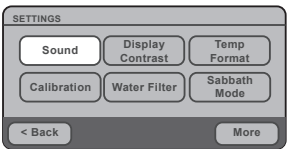
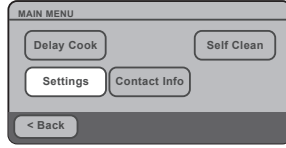
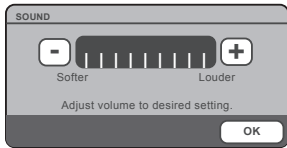
- Touche non valide

Quatre sonneries

- Fin d'un programme de cuisson ou du compte à rebours de la minuterie (inclut l'utilisation de la minuterie pour des fonctions autres que la cuisson).

Le volume pré-réglé peut être modifié. Sur les fours doubles, on peut modifier le son de chaque affichage. Modifier le son sur un affichage modifie le son pour les deux fours.

Pour modifier :

1.  Appuyer sur MORE (plus).	3.  Appuyer sur SOUND (son).
2.  Appuyer sur SETTINGS (réglages).	4.  Appuyer sur les signes "plus" (+) ou "moins" (-) pour augmenter ou diminuer le niveau sonore, puis appuyer sur OK.

REMARQUE : Pour couper le son, appuyer sur le "moins" (-) jusqu'à ce que la barre disparaisse à gauche.



UTILISATION DU FOUR

Réglage du contraste d'affichage

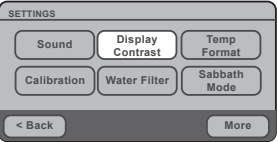
Réglage du contraste d'affichage :

1.



Appuyer sur MORE (plus).

3.



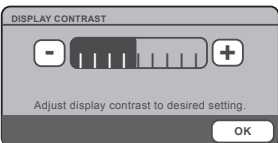
Appuyer sur DISPLAY CONTRAST (contraste de l'affichage).

2.



Appuyer sur SETTINGS (réglages).

4.



Appuyer sur les signes "plus" (+) ou "moins" (-) pour augmenter ou diminuer le contraste, puis appuyer sur OK.

Réglage du format de température (Fahrenheit et Celsius)

La température est préréglée en Fahrenheit, mais elle peut être modifiée et affichée en Celsius. Sur les fours doubles, on peut modifier le format de température de chaque affichage. Modifier le format sur un affichage modifie le format pour les deux fours.

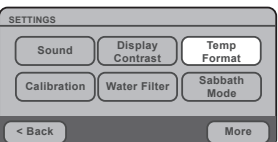
Pour modifier :

1.



Appuyer sur MORE (plus).

3.



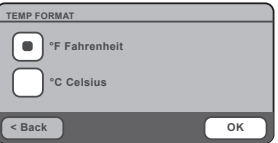
Appuyer sur TEMP FORMAT (température de format).

2.



Appuyer sur SETTINGS (réglages).

4.



Appuyer sur °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius), puis appuyer sur OK.

Calibrage de la température

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut fausser la lecture.

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

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

AJUSTEMENT EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
30 °F (15 °C)	... beaucoup plus
20 °F (10 °C)	... modérément plus
10 °F (5 °C)	... un peu plus
0 °F (0 °C)	... réglage par défaut
-10 °F (-5 °C)	... un peu moins
-20 °F (-10 °C)	... modérément moins
-30 °F (-15 °C)	... beaucoup moins

Processus de réglage :

1.



Appuyer sur MORE (plus).

3.



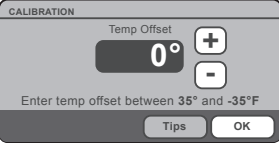
Appuyer sur CALIBRATION (calibrage).

2.



Appuyer sur SETTINGS (réglages).

4.



Appuyer sur la touche "plus" (+) ou "moins" (-) pour augmenter ou diminuer le niveau de calibrage de la température par 5 degrés.

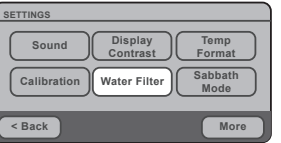


Gérer le filtre à eau/système de filtration d'eau

Le réglage de filtre à eau vous permet de vérifier le statut du filtre à eau et de réinitialiser le système après que le filtre ait été remplacé.

IMPORTANT : Le four désactive les fonctions de cuisson à la vapeur jusqu'à ce que le filtre soit remplacé.

Pour vérifier le statut du filtre :

1.  Appuyer sur MORE (plus).	3.  Appuyer sur WATER FILTER (filtre à eau).
2.  Appuyer sur SETTINGS (réglages).	4.  Si l'état du filtre est Replace Filter Soon (remplacer le filtre bientôt) ou Replace Filter (remplacer le filtre), remplacer le filtre et appuyer sur RESET (remettre à zéro) pendant environ 3 secondes pour remettre le système à zéro, puis appuyer sur OK. REMARQUE : Voir la section "Remplacement de la cartouche du filtre à eau".

Remarques :

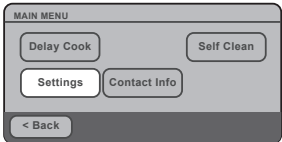
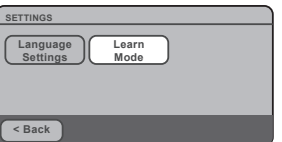
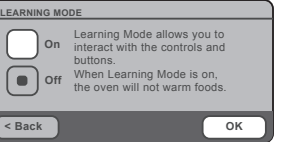
- Si l'on réinitialise le système sans changer le filtre, le système continuera de notifier l'utilisateur que le filtre doit être changé. Le four désactive les fonctions de cuisson à la vapeur jusqu'à ce que le filtre soit remplacé. Poursuivre la réinitialisation du système sans changer le filtre peut endommager le four.
- Il est normal d'entendre des bruits durant les programmes de cuisson à la vapeur; ces bruits sont causés par l'ouverture et la fermeture du robinet d'arrivée d'eau et l'écoulement de l'eau dans le système de production de vapeur.
- Pour des renseignements sur la commande de filtres de rechange, appuyer sur ORDER INFO (info. pr. comm.) ou voir la section "Assistance ou Service".

Utilisation du mode d'apprentissage

Le four possède un mode d'apprentissage qui peut présenter à l'utilisateur les fonctions du four et lui permettre de se familiariser avec les commandes. Lorsqu'il est en mode d'apprentissage, le four ne se met pas réellement en marche et ne chauffe pas les aliments.

REMARQUE : Sur les fours doubles, le mode d'apprentissage s'applique pour les deux fours lorsqu'activé.

Activation :

1.  Appuyer sur MORE (plus).	
2.  Appuyer sur SETTINGS (réglages).	4.  Appuyer sur LEARN MODE (mode apprentissage).
3.  Appuyer sur MORE (plus).	5.  Appuyer sur ON (marche), puis sur OK.

Mode Sabbath

- Le mode Sabbath permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.
- Un mode Sabbath minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbath.
- Lorsque le mode Sabbath est réglé, seules les touches numériques et la touche de mise en marche fonctionnent.
- Aucun signal sonore ne retentit et l'afficheur n'indique pas de messages et n'affiche pas les changements de température.
- Les icônes de source de chaleur restent allumées sur l'afficheur du four lors du fonctionnement du mode Sabbath.
- 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.



UTILISATION DU FOUR

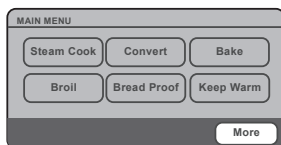
- Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbath est programmé, le four restera au mode Sabbath mais ne sera plus en mode actif de cuisson. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, l'affichage indique "SABBATH MODE - Power outage has occurred" (Mode Sabbath - Panne de courant). Appuyer sur CANCEL (annulation) pour revenir à un mode de fonctionnement normal (pas de mode Sabbath, pas de cuisson).

REMARQUE : Si l'on appuie sur Sabbath Mode (mode Sabbath) alors que la sonde cuisson est programmée, le message "Sonde non disponible" apparaît. Retirer la sonde de cuisson et appuyer sur CONTINUE (continuer) pour entrer au mode Sabbath non minuté. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour revenir au mode de cuisson au four.

Activation :

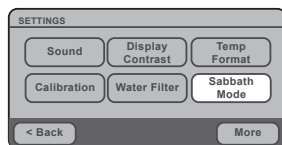
Avant que le mode Sabbath puisse être régulièrement programmé, le(s) four(s) doit/doivent d'abord être programmé(s) pour fonctionner au mode Sabbath. Sur les modèles de 48" (121,9 cm), les deux fours sont activés en même temps à l'aide de l'affichage du four de droite ou de gauche.

1.



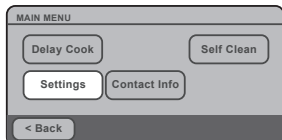
Appuyer sur MORE (plus).

3.



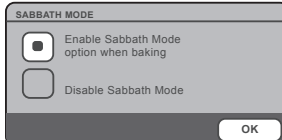
Appuyer sur SABBATH MODE (mode sabbat).

2.



Appuyer sur SETTINGS (réglages).

4.



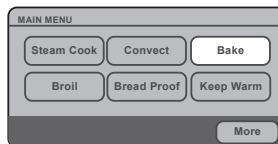
Appuyer "Enable Sabbath Mode option when baking" (Activer le mode Sabbath lors de la cuisson au four), puis appuyer sur OK.

Réglage de cuisson différée :

Le mode Sabbath doit être activé avant de lancer le programme de cuisson au four. Voir la section "Activation".

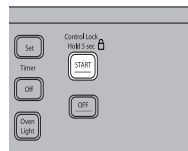
Modèles de 30" (76,2 cm) et 36" (91,4 cm) :

1.



Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

3.



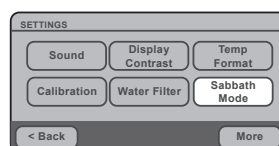
Appuyer sur START (mise en marche).

2.



Changer la température pré-réglée, si désiré.

4.



Appuyer sur SABBATH MODE (mode sabbat).

Modèles de 48" (121,9 cm) :

Chaque four peut être indépendamment programmé au mode Sabbath.

Pour régler le mode Sabbath non minuté sur l'un des fours, suivre les étapes 1 à 4 ci-dessus. Si l'un des fours est réglé au mode Sabbath, l'autre four ne fonctionne pas.

Pour programmer les deux fours au mode Sabbath non minuté, un programme de cuisson au four ordinaire doit être programmé sur chaque four avant d'appuyer sur la touche Mode Sabbath. Suivre les étapes 1 à 3 ci-dessus pour chaque four.

Désactivation :

Le mode Sabbath peut être désactivé en répétant les étapes précédentes (pour l'étape 4, appuyer sur l'option DISABLE SABBATH MODE (désactiver le mode Sabbath). Le mode Sabbath ne peut être programmé régulièrement tant qu'il n'a pas été réactivé.



Pour un réglage normal, minuté :

⚠ AVERTISSEMENT

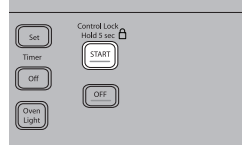
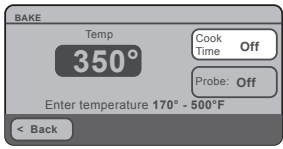
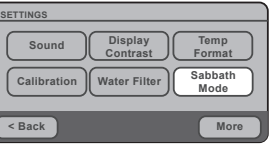
Risque d'empoisonnement alimentaire

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.

Le mode Sabbath doit être activé avant de lancer le programme de cuisson au four. Voir la section "Activation".

Modèles de 30" (76,2 cm) et 36" (91,4 cm) :

1.  Appuyer sur BAKE (cuisson au four).	4.  Entrer la durée de cuisson.
2.  Changer la température préréglée, si désiré.	5.  Appuyer sur START (mise en marche).
3.  Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).	6.  Appuyer sur SABBATH MODE (mode Sabbath).

Modèles de 48" (121,9 cm) :

Chaque four peut être indépendamment programmé au mode Sabbath.

Pour régler un mode Sabbath minuté sur l'un des fours, suivre les étapes 1 à 6 ci-dessus. Si l'un des fours est réglé au mode Sabbath, l'autre four ne fonctionne pas.

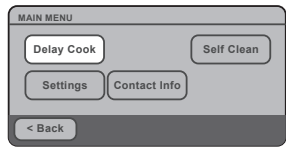
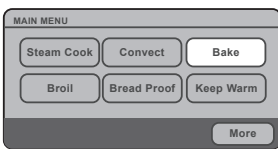
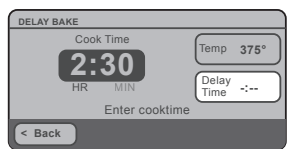
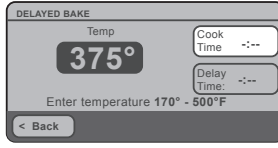
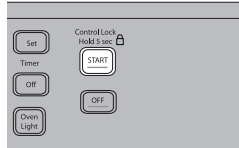
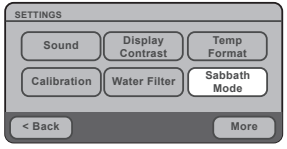
Pour programmer les deux fours au mode Sabbath minuté, un programme de cuisson minuté ordinaire doit être programmé sur chaque four avant d'appuyer sur la touche SABBATH MODE (mode Sabbath). Suivre les étapes 1 à 5 ci-dessus pour chaque four. Suivre les étapes 6 à 8 sur l'un des écrans pour régler les deux fours.

REMARQUE : Sur les modèles de 48" (121,9 cm), on peut régler un four au mode Sabbath minuté et l'autre au mode Sabbath non minuté à condition de régler chaque four avant d'appuyer sur la touche SABBATH MODE (mode Sabbath).

Réglage de cuisson différée :

Le mode Sabbath doit être activé avant de lancer le programme de cuisson au four. Voir la section "Activation".

Modèles de 30" (76,2 cm) et 36" (91,4 cm) :

1.  Appuyer sur DELAY COOK (cuisson différée).	
2.  Appuyer sur BAKE (cuisson au four).	6.  Appuyer sur DELAY TIME (temps différé).
3.  Changer la température préréglée, si désiré.	7.  Entrer l'heure de mise en marche différée.
4.  Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).	8.  Appuyer sur START (mise en marche).
5.  Entrer la durée de cuisson.	9.  Appuyer sur SABBATH MODE (mode Sabbath).



UTILISATION DU FOUR

Modèles de 48" (121,9 cm) :

Chaque four peut être indépendamment programmé au mode Sabbat.

Pour régler un mode Sabbat différé sur l'un des fours, suivre les étapes 1 à 9 ci-dessus. Si l'un des fours est réglé au mode Sabbat, l'autre four ne fonctionne pas.

Pour programmer les deux fours au mode Sabbat différé, un programme de cuisson minuté ordinaire doit être programmé sur chaque four avant d'appuyer sur la touche SABBATH MODE (mode Sabbat). Suivre les étapes 1 à 8 ci-dessus pour chaque four.

REMARQUES :

- Sur les modèles de 48" (121,9 cm), on peut régler un four au mode Sabbat minuté et l'autre au mode Sabbat non minuté à condition de régler chaque four avant d'appuyer sur la touche SABBATH MODE (mode Sabbat).

Pour désactiver le mode Sabbat :

1.

Appuyer sur END MODE (fin de mode) pour revenir au programme de cuisson au four ordinaire.

2.

Appuyer sur OFF (arrêt) à pour éteindre le four.

Changement de température

REMARQUE : Les touches de changement de température ne fonctionnent pas avant le début du programme de cuisson au four. Celles-ci sont activées une fois le programme de cuisson commencé.

La température du four peut être modifiée lorsque le(s) four(s) est/sont en mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l'affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s'allumeront ou ne s'éteindront pas pendant un certain temps, entre 16 et 24 secondes. Le changement de température du four peut prendre jusqu'à une demi-heure.

Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), on peut régler indépendamment la cavité de chaque four à des températures différentes.

Si l'on souhaite modifier la température de chaque four, attendre au moins 1 minute entre le moment où l'on change la température du premier four et celui où l'on change la température du second four.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent les températures.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TOUCHE NUMÉRIQUE	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (120°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

Pour changer la température :

1.

Appuyer sur la touche numérique indiquée dans le tableau.

2.

Appuyer sur START (mise en marche).

Modification du réglage de langue

Le four possède un mode d'apprentissage qui peut présenter à l'utilisateur les fonctions du four et lui permettre de se familiariser avec les commandes. Lorsqu'il est en mode d'apprentissage, le four ne se met pas réellement en marche et ne chauffe pas les aliments.

1.

Appuyer sur MORE (plus).

3.

Appuyer sur LANGUAGE SETTINGS (réglages de langue).

2.

Appuyer sur SETTINGS (réglages).

4.

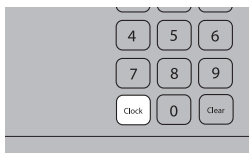
Appuyer sur ENGLISH ou FRANÇAIS, puis sur OK.



Réglage de l'horloge

Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Avant le réglage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

1.



Appuyer sur CLOCK (horloge).

2.



Entrer l'heure du jour.

3.



Appuyer sur AM ou PM, puis sur OK.

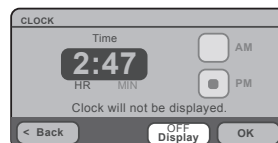
Pour activer l'affichage de l'horloge :

1.



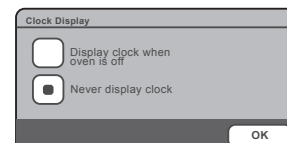
Appuyer sur CLOCK (horloge).

2.



Appuyer sur OFF DISPLAY (désactiver l'affichage).

3.



Appuyer sur DISPLAY CLOCK WHEN OVEN IS OFF (afficher l'horloge lorsque le four est éteint), puis appuyer sur OK.

Pour désactiver l'affichage de l'horloge :

1.



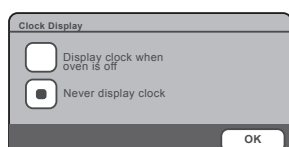
Appuyer sur CLOCK (horloge).

2.



Appuyer sur ON DISPLAY (activer l'affichage).

3.



Appuyer sur NEVER DISPLAY CLOCK (ne jamais afficher l'horloge), puis appuyer sur OK.

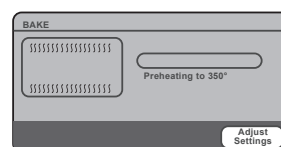
Utilisation de la touche de mise en marche

La touche Start (mise en marche) met en marche toutes les fonctions du four, sauf le mode Sabbath. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (mise en marche) s'allume jusqu'à ce qu'on la touche du doigt. Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 2 minutes après avoir entré une fonction de cuisson, l'afficheur retourne au mode de veille et la fonction programmée est annulée.

Modification des réglages de la température, de la durée de cuisson, de la sonde lorsque le four est activé

Pour désactiver l'affichage de l'horloge :

1.

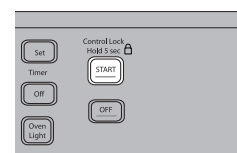


Appuyer sur ADJUST SETTINGS (ajuster les réglages).

2.

Pour utiliser les réglages désirés, suivre les instructions de la section correspondante.

3.



Appuyer sur START (mise en marche).



UTILISATION DU FOUR

Verrouillage des commandes

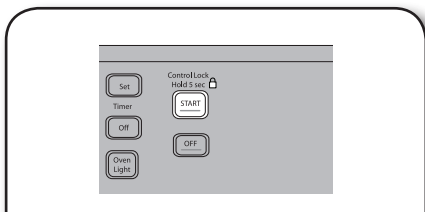
Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant.

Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches Timer Set (réglage de la minuterie), Timer Off (minuterie désactivée) et Oven light (lampe du four) fonctionnent.

Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé.

Pour verrouiller ou déverrouiller les commandes :

Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) jusqu'à ce que "controls locked" (commandes verrouillées) ou "controls unlocked" (commandes déverrouillées) apparaisse à l'écran et qu'un signal sonore de confirmation retentisse.



Signaux sonores

Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour arrêter les signaux sonores de rappel et poursuivre le programme de cuisson actuel.

SE FAMILIARISER AVEC LE FOUR

- Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.
- Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.
- **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.
- Le four est équipé d'un système de filtration d'eau. Ce système est requis pour l'utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur.
- **IMPORTANT :** Le four désactive les fonctions de cuisson à la vapeur jusqu'à ce que le filtre soit remplacé.
- Le filtre à eau doit être remplacé de temps en temps. La durée de vie du filtre dépend de facteurs tels que le nombre de fois la fonction de cuisson à la vapeur est utilisée et la dureté de l'eau dans votre domicile. Le four comporte un capteur pour déterminer le moment où le filtre doit être changé.
- **REMARQUE :** Il est normal d'entendre des bruits durant les programmes de cuisson à la vapeur; ces bruits sont causés par l'ouverture et la fermeture du robinet d'arrivée d'eau et l'écoulement de l'eau dans le système de production de vapeur.

Papier d'aluminium

- **IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ni un revêtement quelconque.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir la grille d'aluminium car l'air doit pouvoir circuler librement.



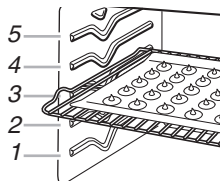
Positionnement de la grille et de l'ustensile de cuisson au four

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

Grilles

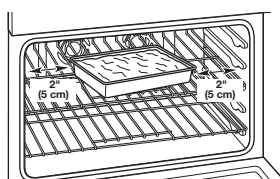
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Ustensiles de cuisson

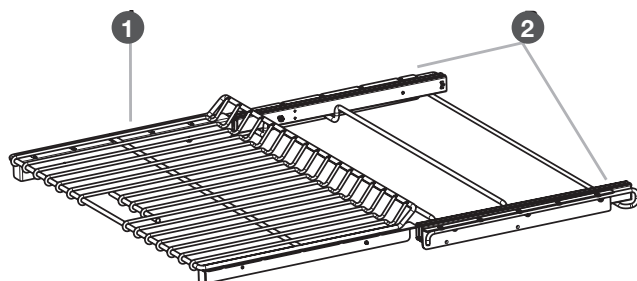
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Pour une cuisson par convection traditionnelle, laisser 1" (2,5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.



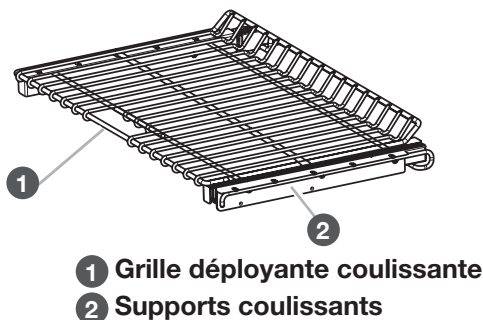
Grille déployante coulissante

Cette grille déployante coulissante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisées sur les positions de grille 1 à 4. La grille déployante coulissante ne s'adapte pas à la position 5 de grille.

Position déployée

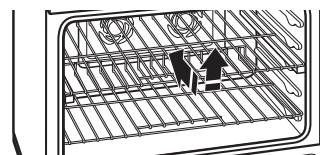


Position rétractée et emboîtée



Retrait de la grille déployante :

1.

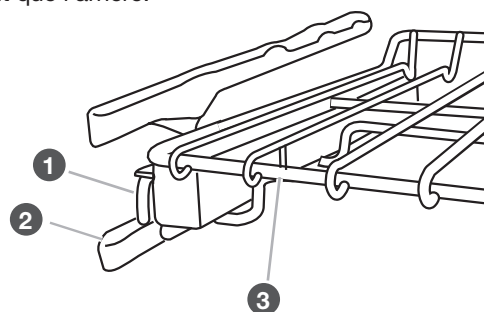


Soulever l'avant de grille/support et le coulisser vers l'intérieur.

La grille doit être rétractée et emboîtée sur le support coulissant. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et support coulissant en même temps. Pousser doucement sur les deux vers la paroi arrière du four.

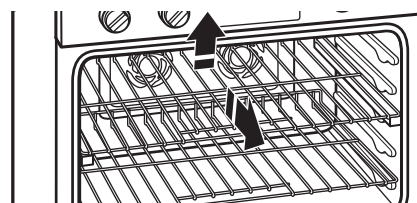
Le rebord avant du support coulissant doit s'asseoir sur les rails de grille situés sur les parois latérales du four.

L'avant de la grille et du support coulissant doivent se trouver plus haut que l'arrière.



- 1 Support coulissant
- 2 Rail pour grille
- 3 Grille déployante coulissante

2.



Soulever l'arrière de grille/support.

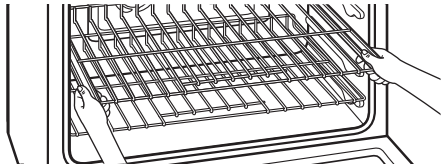
Avec les 2 mains, soulever l'arrière de la grille et du support coulissant de façon à ce que l'avant et l'arrière soient horizontaux sur la glissière de grille. Tirer pour le sortir.



UTILISATION DU FOUR

Réinstallation de la grille déployante :

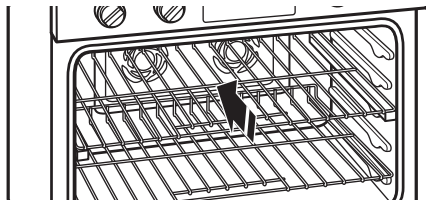
1.



Le placer sur rail pour grille.

À 2 mains, saisir l'avant de la grille rétractée et du support coulissant. Placer la grille rétractée et le support coulissant sur le rail pour grille.

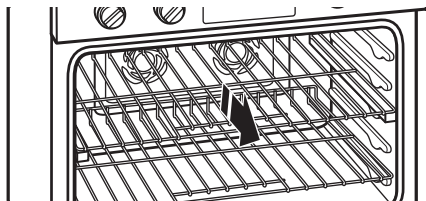
2.



Faire coulisser grille/support.

Pousser lentement la grille et le support coulissant vers l'arrière du four jusqu'à ce que le rebord arrière du support coulissant retombe.

3.



Retirer légèrement grille/support.

Tirer la grille et le support coulissant légèrement vers l'avant jusqu'à ce que le rebord avant retombe et que le support coulissant se trouve sur le rail pour grille.

Se familiariser avec les grilles

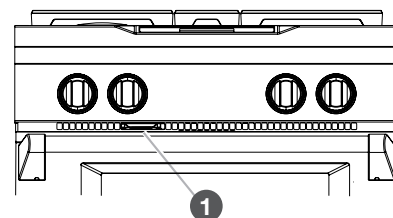
- Afin d'éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.
- Ne pas nettoyer la grille coulissante déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement.
- Voir la section "Entretien et nettoyage" pour plus d'informations.

Thermomètre à viande

Lorsque l'on n'utilise pas la sonde thermométrique fournie, utiliser le thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, la volaille ou le poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne et non l'apparence qui permet de déterminer le degré de cuisson. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande.

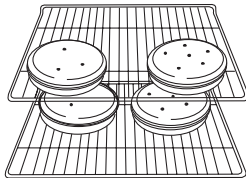
Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre.



1 Évent du four



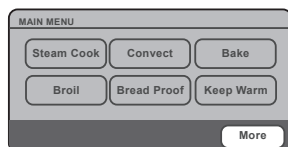
PRODUITS DE BOULANGERIE	MODES RECOMMANDÉES	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	CONSEILS
Gâteaux	Cuisson, cuisson au four par convection	Trois grilles — 1, 3, 5 Deux grilles — 2 et 4 Une grille — 3	 Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles: Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.
Biscuits	Cuisson, cuisson au four par convection	Trois grilles — 1, 3, 5 Deux grilles — 1 et 4, 2 et 4 (cuisson au four par convection uniquement) Une grille — 3	

CUISSON TRADITIONNELLE

Cuisson au four et cuisson au grill

Régler les modes de cuisson traditionnelle en suivant les étapes suivantes :

1.



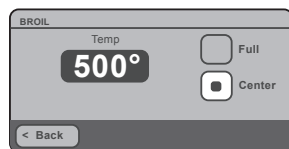
Appuyer sur le mode désiré.

2.



Entrer une température de cuisson désirée.

4.



Mode de cuisson au grill : Appuyer sur CENTER (centre) pour les éléments intérieurs uniquement. Par défaut, le four est réglé au niveau de cuisson au grill maximal. Center (centre) est disponible sur les fours de 30" (76,2 cm) et 36" (91,4 cm) uniquement.

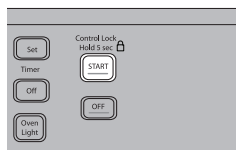
3.

Régler les modes facultatifs (cuisson au four et rôtissage seulement).

(Voir la section "Cuisson minutée/différée".)

(Voir la section "Sonde thermométrique".)

5.



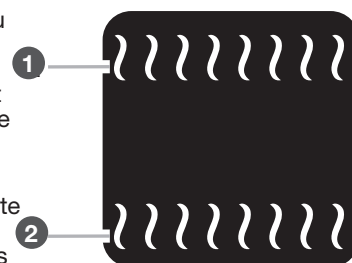
Appuyer sur START (mise en marche).

Cuisson au four et rôtissage

Le mode de cuisson/rôtissage se repose principalement sur la chaleur de l'élément inférieur et la chaleur radiante de la cavité du four pour produire les conditions parfaites pour gâteaux, biscuits, pains rapides, pains à la levure, pain de viande, desserts et pâtisseries. Ce mode est idéal pour les aliments qui nécessitent le brunissement supérieur et inférieur.

Se familiariser avec le mode de cuisson au four/rôtissage

- Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au grill s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments chauffants (cuisson au four, les deux éléments de cuisson au grill et le ventilateur de convection) s'éteindront environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.
- Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.



- 1 Éléments de cuisson au grill
- 2 Éléments de cuisson au four



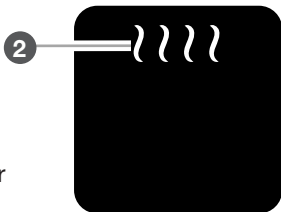
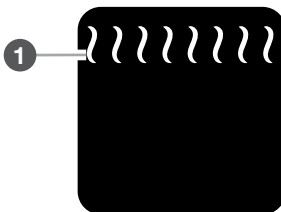
UTILISATION DU FOUR

Réfecteur True-Broil® Cuisson au grill à pleine puissance et centrale

Le mode de cuisson au grill utilise la chaleur intense provenant de l'élément supérieur pour cuire les aliments rapidement et est idéal lorsque l'on souhaite un brunissement riche et savoureux de l'extérieur des aliments. L'utiliser pour steak, volaille, porc, poisson ou légumes comme les oignons et les poivrons. Ce mode peut également être utilisé pour dorer et croustiller les desserts ou garnitures de casseroles.

Se familiariser avec le mode de cuisson au grill

- La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.
- Pendant la cuisson au grill à pleine puissance, les deux éléments (extérieur et intérieur) chauffent. Pendant la cuisson au grill central, seul l'élément intérieur chauffe. Le ou les éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au grill, l'élément de cuisson au grill s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Lorsque la porte du four est refermée, les éléments sont réactivés environ 30 secondes plus tard.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Pendant la cuisson au grill, le changement de température permet un contrôle plus précis. L'abaissement de la température ralentit la cuisson des aliments. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au grill plus basses.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après une cuisson au grill, retirer du four le plat contenant les aliments. Les jus de cuisson cuiront sur la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud et rendront le nettoyage plus difficile.



1 Grill - complet

2 Grill central

FOUR À CONVECTION VÉRITABLE ET À DOUBLE VENTILATEUR

Cuisson au four par convection, rôtiage par convection, cuisson au grill par convection et conversion facile à convection

La cuisson par convection véritable à double ventilateur utilise 2 ventilateurs (les fours de 18" [45,7 cm] [sur certains modèles] comportent 1 seul ventilateur) dans le four pour faire circuler l'air chaud en permanence. Ceci répartit la chaleur de façon plus uniforme que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, les faisant croustiller en surface tout en les gardant tendres à l'intérieur et permettant de rendre le pain encore plus croustillant.

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne par intermittence durant le programme de cuisson.

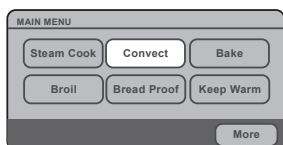
On peut cuire les produits de boulangerie et mets en sauce en baissant la température de cuisson de 25°F (14°C). Il n'est pas nécessaire de réduire la température lors de la cuisson des viandes et de la volaille. Les durées de cuisson pour les grosses dinde et autres types de volaille peuvent être plus courtes lors de l'utilisation de la fonction de cuisson par convection.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtiage aux bords plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.



Régler les modes de cuisson par convection en suivant les étapes suivantes :

1.



Appuyer CONVECT (convection).

2.



Appuyer sur le mode désiré.

4.

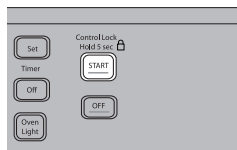
Régler les modes facultatifs (cuisson au four et rôtissage par convection seulement).
(Voir la section "Cuisson minutée/différée").
(Voir la section "Sonde thermométrique").

3.



Entrer une température de cuisson désirée.

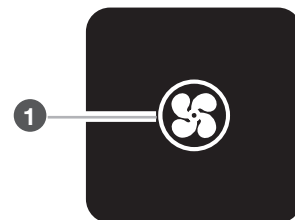
5.



Appuyer sur START (mise en marche).

Cuisson au four par convection

Le mode de cuisson au four par convection utilise un élément et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four, ce qui entraîne la cuisson plus rapide de 10 à 20 % que la cuisson traditionnelle. La cuisson au four par convection peut être utilisée pour la plupart des produits de boulangerie, mais ce mode est exceptionnel pour la cuisson des biscuits, tartes, pâtes, casseroles, et aliments congelés ou cuisinés.



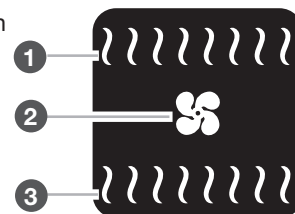
1 Élément de convection (dissimulé) et ventilateur

Se familiariser avec le mode de cuisson au four par convection

- L'élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur de convection pour assurer un chauffage efficace et équilibré.
- La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.
- Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection, de cuisson au gril et l'élément CleanBake™ chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection, l'élément CleanBake™ et le ventilateur fonctionneront pas intermittence pour maintenir la température du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allume immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de convection, de cuisson au four et de cuisson au gril (seulement pendant le préchauffage) s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.
- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Le temps de cuisson devra peut-être aussi être réduit.

Rôtissage par convection

Le mode de rôtissage par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour diffuser l'air chaud dans la cavité. La circulation d'air caramélise les surfaces alimentaires pour une saveur améliorée tout en maintenant l'intérieur des aliments humide et tendre. Le rôtissage par convection est parfait pour les viandes, la volaille, le poisson à chair ferme et les légumes. Les vitesses de distribution de chaleur constantes et uniformes cuisent les aliments plus rapidement de 25 % par rapport au rôtissage traditionnel. La température indiquée sur la recette n'a pas besoin d'être abaissée pour ce mode.



1 Chaleur de l'élément du gril
2 Ventilateur de convection
3 Chaleur de l'élément de cuisson au four



UTILISATION DU FOUR

Se familiariser avec le mode de rôtissage par convection

- Si la porte du four est ouverte pendant le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allume immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.
- Il n'est pas nécessaire de réduire la température du four lors du rôtissage avec convection. Les durées de rôtissage peuvent être plus courtes pour la volaille.
- Pour des résultats optimaux, utiliser une lèchefrite, une grille de lèchefrite et une grille de rôtissage conçues pour la récupération des jus de cuisson et qui aident à éviter les éclaboussures et la fumée.

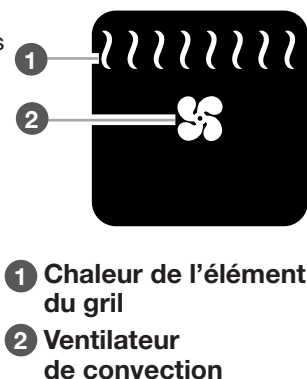
Avant d'utiliser le rôtissage par convection :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.
- Utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Ce positionnement garde l'aliment au-dessus de la grille et permet la libre circulation de l'air autour de toutes les surfaces.

Cuisson au gril par convection

Le mode de cuisson au gril par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour diffuser l'air chaud dans la cavité.

La cuisson au gril par convection raccourcit le temps de cuisson au gril en enlevant l'air isolant autour des aliments, permettant à l'air chaud de cuire les aliments plus rapidement. La saveur des coupes de viande, poisson et volaille épaisses et tendres est améliorée par ce mode de cuisson.



Se familiariser avec le mode de cuisson au gril par convection

- Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.
- La température est pré réglée à 325°F (163°C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque l'on ouvre la porte et se réactive immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

Cuisson au gril par convection :

- Avant la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril complète et centrale" pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril.
- Placer l'aliment sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four.

Conversion EasyConvect™

Les températures et durées de cuisson par convection sont différentes de celles d'une cuisson standard. La conversion de EasyConvect™ réduit automatiquement les températures et/ou durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales. Afin d'assurer des résultats de cuisson satisfaisants, le four vous incitera à vérifier la cuisson des aliments à la fin de la période de cuisson non différée.

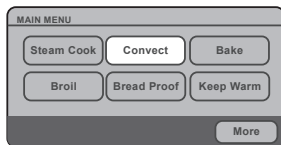
Utiliser le tableau suivant comme guide :

RÉGLAGE	ALIMENTS
Viandes et volaille	Rôtis : porc, bœuf et jambon Poulet : entier ou en morceaux Pain de viande Pommes de terre au four Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.
Biscuits et gâteaux	Biscuits, gâteaux
Pizza et collations	Pizza, plats cuisinés : frites, pépites et bâtonnets de poisson
Biscuits et pain	Biscuits, pains : rapide et levure
Mets en sauce et poisson	Poisson, mets en sauce : y compris les plats surgelés et les soufflés
Tartes	Tartes : fruits et flan



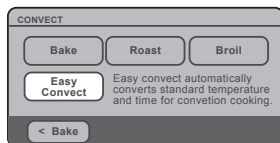
Pour utiliser la conversion EasyConvect™ :

1.



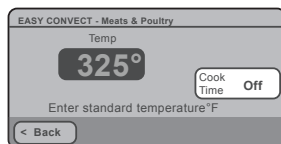
Appuyer CONVECT (convection).

2.



Appuyer EASY CONVECT (cuisson par convection facile).

5.



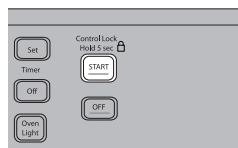
Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

3.



Sélectionner la catégorie d'aliment.

6.



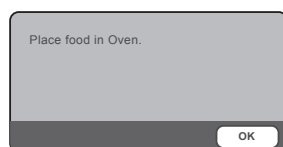
Entrer la durée de cuisson standard, puis appuyer sur START (mise en marche).

4.



Entrer une température standard.

7.



Entrer la durée de cuisson standard, puis appuyer sur START (mise en marche).

CUISSON AVEC INJECTION DE VAPEUR

La cuisson avec injection de vapeur présente les avantages de la cuisson par convection en aidant à maintenir l'humidité, la texture et la saveur dans l'aliment. La vapeur ou l'humidité est automatiquement ajoutée au cours des programmes de cuisson.

Il existe 2 catégories de cuisson avec injection de vapeur : Auto Steam (cuisson à la vapeur automatique) et Manual Steam (cuisson à la vapeur manuelle).

- La vapeur supprime le besoin d'utiliser des emballages de papier sulfurisé (pour la cuisson du poisson), la cuisson au bain-marie et la vaporisation durant le processus de cuisson.
- Lors de la cuisson à la vapeur, placer la viande, la volaille, les fruits de mer, les légumes, les desserts et les mets en sauce dans un four froid. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laisser le four se refroidir si utilisé précédemment avant de cuire à la vapeur. Si la température du four est supérieure à 170°F (77°C), un message apparaît vous indiquant que la température du four est supérieure à 170°F (77°C) et recommandant de laisser refroidir le four avant de procéder.
- Si le four est chaud après l'avoir utilisé, le temps de cuisson peut être raccourci.
- Des niveaux optimaux d'humidité sont introduits au moment approprié au cours des programmes de cuisson.
- Des programmes spécialement conçus améliorent le brunissage des viandes, de la volaille et du pain.
- Le préchauffage est nécessaire pour la levée du pain.
- Le ventilateur de convection fonctionne en permanence au cours de toutes les fonctions de cuisson à la vapeur sauf pour la cuisson des fruits de mer et des desserts.
- Lorsqu'une durée de cuisson réglée avec injection de vapeur s'est écoulée, le programme de cuisson au four continue à fonctionner jusqu'à l'appui sur Off (arrêt).

Auto Steam (injection de vapeur automatique)

La fonction Auto Steam comporte 7 réglages : viandes, volaille, fruits de mer, pains, légumes, desserts et mets en sauce. Les réglages Auto Steam comportent des pré-réglages de température et de durée pour vous guider dans le processus de cuisson. Choisir le type d'aliment à cuire et une température suggérée, et la durée apparaîtra sur l'afficheur. La température et la durée peuvent être modifiées en fonction des recommandations de la recette, si désiré.

REMARQUE : Pour des résultats optimaux de cuisson, éviter d'ouvrir la porte durant la cuisson à la vapeur. Si la porte du four est ouverte, la production de vapeur est automatiquement arrêtée jusqu'à ce que la porte soit fermée. Si la porte est ouverte durant la cuisson à la vapeur, un message apparaît vous indiquant que la porte est ouverte et qu'elle doit être fermée pour reprendre la cuisson.



UTILISATION DU FOUR

Durée de la fonction Auto Steam et tableau de température

Fonction Cuisson à la vapeur automatique	Température par défaut	Dorage	Durée de cuisson	Sonde
Viandes	325°F (160°C)	Moyen	1:30	Arrêt
Volaille	325°F (160°C)	Moyen	1:30	Arrêt
Fruits de mer	250°F (120°C)	Arrêt	0:25	
Pains	400°F (205°C)		0:30	
Légumes	250°F (120°C)	Arrêt	0:20	
Desserts	275°F (135°C)		0:30	
Mets en sauce	350°F (175°C)	Arrêt	0:30	

Réglages Auto Steam

Viandes

Le réglage Meats (viandes) donne le meilleur résultat avec des coupes tendres de viande qui nécessiteraient habituellement d'être rôties.

Le réglage Meats (viandes) comporte 2 phases. Au cours de la première phase, la température du four augmente automatiquement au-dessus de la température réglée pour des conditions de brunissage optimales.

- La majorité du brunissement aura lieu durant cette phase; ceci est normal.

Au cours de la deuxième phase, la température est ramenée à la température réglée. La vapeur est ajoutée pour fournir un environnement humide afin de maintenir la jutosité de la viande.

- Au cours de cette phase, on constatera très peu de brunissage extérieur.

REMARQUE : Le fait de recommencer le programme entraînera une cuisson ou un brunissage excessifs des aliments. Il est préférable de modifier la durée et/ou la température.

En cas d'utilisation du réglage Meats (viandes) :

- Pour des résultats optimaux, utiliser une lèchefrite, une grille de lèchefrite et une grille de rôtissage conçues pour la récupération des jus de cuisson et qui aident à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- La durée du rôtissage peut nécessiter d'être réduite jusqu'à 20 pour cent par rapport aux durées du rôtissage par convection ou de rôtissage traditionnel.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson des aliments.

Avec le rôtissage traditionnel, le temps de repos est inclus avant le découpage de la viande. La température interne augmente en général de 5°F à 10°F (2°C à 5°C) au cours du temps de repos. En cas de rôtissage avec le réglage Auto Steam Meats (viandes avec injection de vapeur automatique), la température interne peut augmenter de 15°F à 20°F (5°C à 10°C) au cours du temps de repos; par conséquent, il est nécessaire d'arrêter la cuisson et de retirer la viande à une température interne inférieure à celle applicable au rôtissage conventionnel.

Volaille

Le réglage Poultry (volaille) donne les meilleurs résultats avec la volaille qui serait rôtie habituellement sans vapeur.

Le réglage Poultry (volaille) comporte 2 phases. Au cours de la première phase, la température du four augmente automatiquement au-dessus de la température réglée pour des conditions de brunissage optimales.

- La majorité du brunissement aura lieu durant cette phase. Ceci est normal.

Au cours de la deuxième phase, la température est ramenée à la température réglée. La vapeur est ajoutée pour fournir un environnement humide afin de maintenir la jutosité de la volaille.

- Au cours de cette phase, on constatera très peu de brunissage extérieur.

REMARQUE : Le fait de recommencer le programme entraînera une cuisson ou un brunissage excessifs des aliments. Il est préférable de modifier la durée et/ou la température.

En cas d'utilisation du réglage Poultry (volaille) :

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite, une grille de lèchefrite et une grille de rôtissage.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- La durée du rôtissage peut nécessiter d'être réduite jusqu'à 20 pour cent par rapport aux durées du rôtissage par convection ou de rôtissage traditionnel.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson des aliments.

Fruits de mer

Le réglage Seafood (fruits de mer) cuit à une température inférieure à celle utilisée pour la cuisson au four traditionnelle. Ceci permet d'obtenir un poisson humide, tendre, cuit uniformément avec des résultats similaires à ceux obtenus avec la cuisson du poisson à la vapeur dans du papier sulfurisé. Vous pouvez faire cuire des crustacés, des filets, des steaks ou du poisson entier avec ce réglage.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille ou un plat de cuisson aux bords peu élevés (non fournis).
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Le ventilateur de convection se mettra en marche au milieu du programme et restera en marche durant le programme restant.
- Au cours du programme, il y aura peu ou pas de brunissage. Si un brunissage est désiré, utiliser un brunissage plus élevé.

Pains

Le réglage Breads (pains) donne les meilleurs résultats lors de cuisson au four de pain à la levure. Grâce à l'ajout de vapeur, il n'est plus nécessaire de vaporiser ou d'ajouter de l'eau dans le four pour obtenir une croûte croustillante et un intérieur humide.

- Le préchauffage est nécessaire.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- Les durées de cuisson peuvent être légèrement inférieures qu'avec la cuisson standard.
- En cas d'utilisation d'une pierre de cuisson, placer celle-ci dans le four sur la grille position 1 avant le début du programme. Pour la cuisson de pain, utiliser la position de grille 1 ou 2.

Le four préchauffe à une température supérieure à la température réglée. Il ajoute ensuite de la vapeur afin que la pâte à pain lève dans un environnement humide, chaud, c'est-à-dire des conditions idéales pour la levée de la pâte et la consistance croustillante.



Après le préchauffage, placer la pâte à pain dans le four aussitôt que possible et fermer la porte. La température du four est ramenée à la température réglée et une petite quantité d'humidité est ajoutée. Le reste du programme se fait avec une chaleur sèche pour un brunissage optimal.

Légumes

Le réglage Vegetables (légumes) donne des résultats similaires à la cuisson à la vapeur sur une table de cuisson ou dans un four à micro-ondes. Ce réglage vous permet également de cuire à la vapeur une plus grande quantité de légumes que sur une table de cuisson ou dans un four à micro-ondes.

- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Lorsque la cuisson des légumes à la vapeur, utiliser le réglage par défaut de 250°F et disposer les légumes en une seule couche dans un plat de cuisson aux bords peu élevés. L'épi de maïs peut être cuit directement sur la grille du four.
- Vérifier tôt le degré de cuisson des légumes. La fraîcheur des légumes affecte le temps de cuisson nécessaire.
- La cuisson à la vapeur des artichauts, betteraves, haricots verts et brocolis n'est pas recommandée.

Desserts

Le réglage Desserts donne les meilleurs résultats pour les desserts délicats tels que la crème brûlée et le gâteau au fromage, desserts habituellement préparés au bain-marie. Ce réglage fonctionne bien aussi avec les plats à base de crème pâtissière et les soufflés.

- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Le ventilateur de convection se mettra en marche au milieu du programme et s'éteindra avant la fin du programme.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F à 50°F (15°C à 30°C).
- Laisser le centre du dessert cuire sans faire cuire excessivement les bords.
- Il n'est pas nécessaire de faire cuire au bain-marie.

Mets en sauce

Le réglage de mets en sauce vous permet de cuire des mets en sauce à découvert, sans trop brunir les bords ou les dessécher.

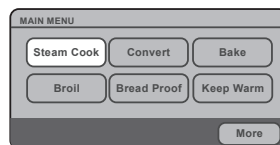
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Couvrir les aliments n'est pas nécessaire.
- La durée de cuisson peut nécessiter d'être réduite jusqu'à 20 % pour cent par rapport aux durées de cuisson traditionnelles.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- Laisser le centre du met en sauce cuire sans faire cuire excessivement les bords.
- La quantité de brunissement peut être contrôlée en ajustant le niveau de brunissement.

Le four préchauffe à une température supérieure à la température réglée. Il ajoute ensuite de la vapeur afin que la pâte à pain lève dans un environnement humide, chaud, c'est-à-dire des conditions idéales pour la levée de la pâte et la consistance croustillante.

Après le préchauffage, placer la pâte à pain dans le four aussitôt que possible et fermer la porte. La température du four est ramenée à la température réglée et une petite quantité d'humidité est ajoutée. Le reste du programme se fait avec une chaleur sèche pour un brunissage optimal.

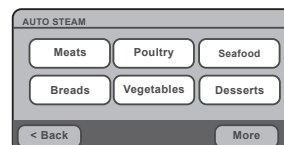
Cuisson avec le réglage Auto Steam (injection de vapeur automatique) :

1.



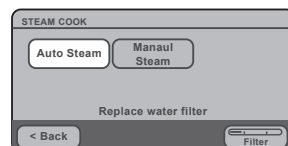
Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur).

3.



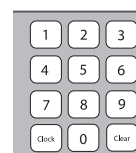
Appuyer sur le réglage de vapeur automatique désiré.

2.



Appuyer sur AUTO STEAM (cuisson à la vapeur automatique).

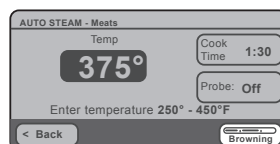
4.



Entrer la température désirée.

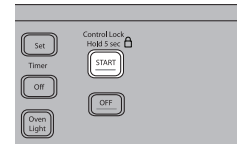
Après le réglage de la durée de cuisson et de la température de la sonde (si désiré) :

5.



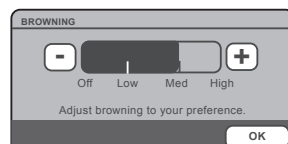
Appuyer sur BROWNING (brunisseur) pour changer le niveau de brunissement, si désiré.

7.



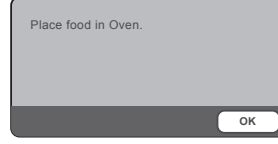
Appuyer sur START (mise en marche).

6.



Augmenter ou diminuer le niveau, puis appuyer sur OK.

8.



Placer les aliments dans le four, puis appuyer sur OK.



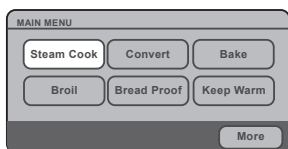
UTILISATION DU FOUR

Cuisson à la vapeur manuelle

La cuisson à la vapeur manuelle permet de régler la température, la durée de cuisson, le programme de préchauffage, le niveau de brunissement, et la quantité de vapeur utilisée au cours du processus de cuisson.

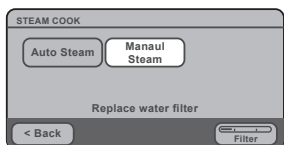
Cuisson avec le réglage Manual Steam (cuisson à la vapeur manuelle) :

1.



Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur).

2.



Appuyer sur MANUAL STEAM (cuisson à la vapeur manuelle).

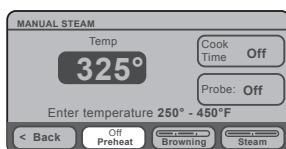
3.



Entrer la température désirée.

Après le réglage de la durée de cuisson (si désiré) :

4.

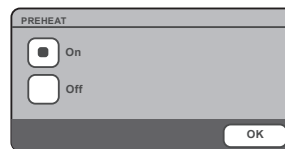


Appuyer sur PREHEAT (préchauffage), si désiré.

REMARQUE : Le préchauffage pour la cuisson à la vapeur est généralement recommandé uniquement pour les pains.

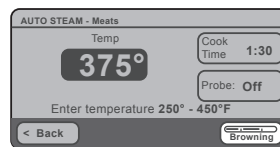
Après le réglage de la température de la sonde (si désiré) :

5.



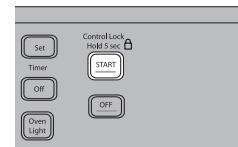
Appuyer sur ON (marche), puis sur OK.

6.



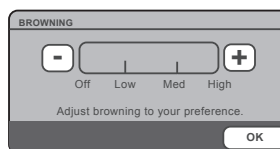
Appuyer sur BROWNING (brunisseur) pour changer le niveau de brunissement, si désiré.

8.



Appuyer sur START (mise en marche).

7.



Augmenter ou diminuer le niveau, puis appuyer sur OK.

9.



Placer les aliments dans le four, puis appuyer sur OK.

MODES SPÉCIAUX

Keep Warm™

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.

La fonction Keep Warm™ avec injection de vapeur ajoute de l'humidité dans le four afin d'empêcher l'assèchement des aliments et de les conserver chauds et humides avant le service.

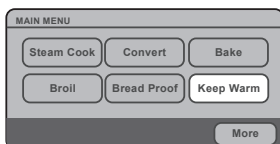
- Ne pas utiliser la fonction Keep Warm™ pour chauffer des aliments froids. Utiliser seulement des aliments cuits et chauds avec la fonction Keep Warm™.
- Suivre les recommandations du fabricant pour le chauffage des bols et plats de service vides.



- Pour des résultats optimaux, ne pas couvrir les aliments avec du papier d'aluminium ou des couvercles durant la première heure. Après cela, vérifier les aliments de temps en temps et couvrir, si nécessaire.
- Pour des résultats optimaux, ne pas utiliser la fonction Keep Warm™ pendant plus de 4 heures.

Utilisation :

1.



Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).

2.



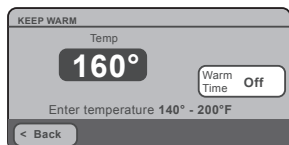
Entrer la température désirée.

4.



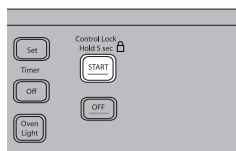
Entrer la durée de maintien au chaud désirée.

3.



Appuyer sur WARM TIME (maintien au chaud) pour modifier la durée de maintien au chaud, si désiré.

5.



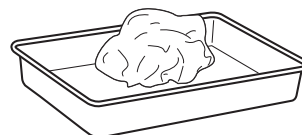
Appuyer sur START (mise en marche).

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Sauf indication contraire de la recette, il est recommandé de procéder à une double levée.

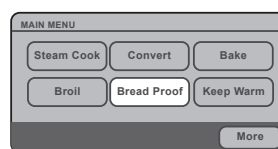
Pour faire lever la pâte :

1.



Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de graisse végétale. Fermer la porte.

2.



Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain).

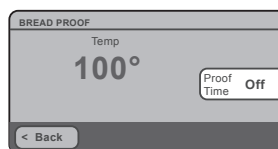
4.



Entrer la durée désirée.

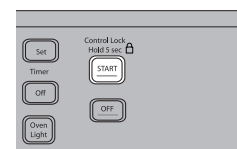
REMARQUE : La température ne peut pas être modifiée pour le temps de levage.

3.



Appuyer sur PROOF TIME (temps de levage) pour régler le temps de levage.

5.



Appuyer sur START (mise en marche).

Avant d'effectuer une seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer dans un ustensile de cuisson au four et couvrir sans serrer avec une pellicule plastique, enduite d'aérosol de cuisson antiadhésif. Reprendre le même placement et suivre les étapes de commande mentionnées ci-dessus. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule plastique.

Sonde thermométrique

La sonde thermométrique mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson des aliments. Elle peut être utilisée avec la plupart des programmes, y compris : Auto Steam (cuisson à la vapeur automatique), Manual Steam (cuisson à la vapeur manuelle), Bake (cuisson), Convection Bake (cuisson par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), et Conversion EasyConvection™ (viandes, volaille, mets en sauce ou poisson).

Se familiariser avec la sonde thermométrique

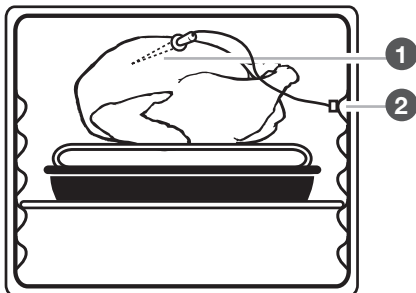
- Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire les aliments.
- Lors de l'utilisation de la sonde, la fonction de durée de cuisson ne peut pas être utilisée.



UTILISATION DU FOUR

Avant d'utiliser la sonde thermométrique :

- Retirer les grilles non utilisées situées au-dessus des aliments.
- Insérer la sonde à l'intérieur de l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os.
- Placer les aliments dans le four et connecter la sonde thermométrique à la prise.
- Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.



- 1 Sonde thermométrique
- 2 Connecteur de la sonde thermométrique

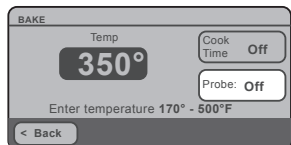
Utilisation de la sonde thermométrique :

1.



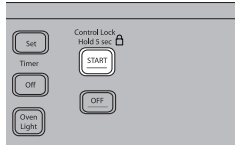
Sélectionner le programme de cuisson au four.

2.



Appuyer sur PROBE (sonde) du menu de sélection de la fonction de cuisson utilisée.

4.



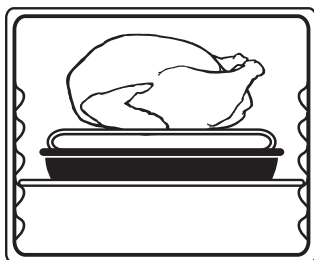
Appuyer sur START (mise en marche).

3.



Entrer la température désirée.

5.



Débrancher et retirer la sonde lors du retrait des aliments après la cuisson.

Cuisson minutée/de mise en marche différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La cuisson minutée permet au(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée prééglée. Une cuisson à mise en marche différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée. 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.

La cuisson minutée peut être utilisée avec la plupart des programmes, y compris : Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), EasyConvection™ Conversion (conversion Easy Convection™), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

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

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, lorsque la sonde thermométrique est utilisée, la fonction de durée de cuisson ne peut pas être utilisée.

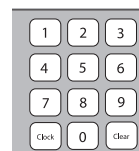
Réglage d'une durée de cuisson :

1.



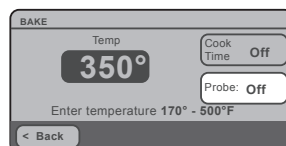
Sélectionner le programme de cuisson au four.

3.



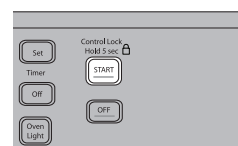
Entrer la durée de cuisson désirée.

2.



Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) du menu de sélection de la fonction de cuisson utilisée.

4.



Appuyer sur START (mise en marche).

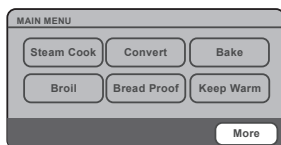


Réglage d'une durée de cuisson différée :

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

Avant de sélectionner le mode de cuisson :

1.



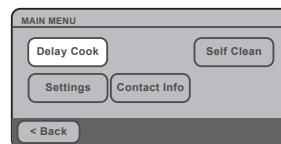
Appuyer sur MORE (plus).

4.



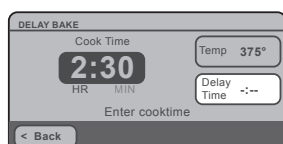
Entrer la température de cuisson souhaitée, puis appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

2.



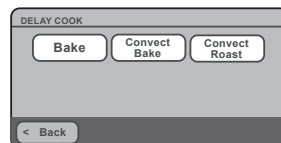
Appuyer sur DELAY COOK (cuisson différée).

5.



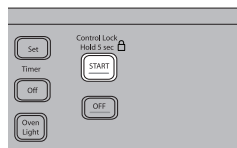
Entrer la durée de cuisson souhaitée, puis appuyer sur DELAY TIME (temps différé).

3.



Sélectionner le mode de cuisson

6.



Entrer le temps différé souhaité, puis appuyer sur START (mise en marche).



SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

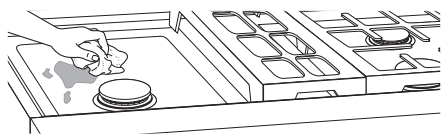
Après chaque utilisation :

1.



Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux.

2.

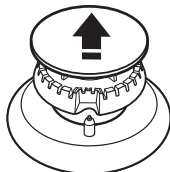


Nettoyer le déversement des aliments.

Afin préserver le revêtement, nettoyer les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, dès que tout l'appareil est froid.

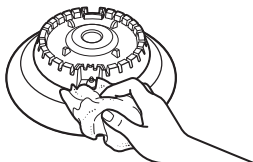
BRÛLEURS DE SURFACE SCÉLÉS

1.



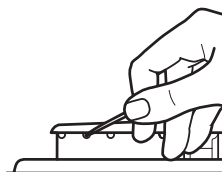
Retirer le chapeau et la base.

2.



Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux.

3.



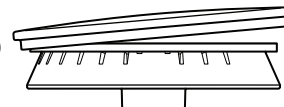
Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.

Utiliser une épingle droite. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

4. Réinstaller le chapeau de brûleur.

Brûleur à double flamme

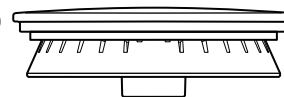
1



1 Incorrect

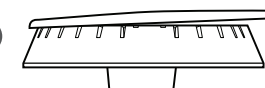
2 Correct

2



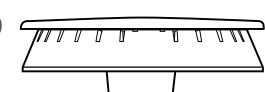
Brûleur moyen

1



1 Incorrect

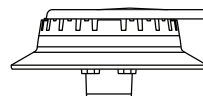
2



2 Correct

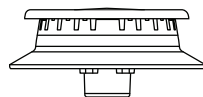
Brûleur de mijotage/pour faire fondre

1



1 Incorrect

2



2 Correct

S'assurer que les broches d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.

5.

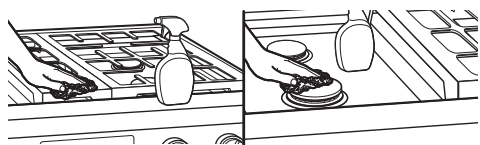


Allumer le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.



GRILLES ET CHAPEAUX EMAILLES



Utiliser un ustensile de récurage et un nettoyant.

Nettoyer à l'aide d'un ustensile de récurage en nylon non abrasif et d'un nettoyant légèrement abrasif.

Se familiariser avec les grilles et les chapeaux

- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.
- Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
- Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

PLAQUE À FRIRE

Astuces :

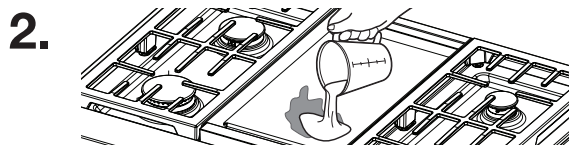
- Avant de nettoyer la plaque à frire, s'assurer que tous les brûleurs de la table de cuisson ont été éteints et que les commandes du four ont été verrouillées.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après le retrait des aliments.

Ne pas utiliser :

- Savon
- Matériaux abrasifs
- Produits de nettoyage, y compris du nettoyant pour acier inoxydable

Après chaque utilisation :

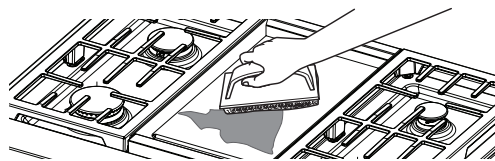
1. Faire chauffer pendant 10 à 15 minutes à 300°F.



Verser de l'eau sur la surface souillée.

Utiliser une tasse à mesurer, verser de l'eau du robinet de 1 tasse environ sur la zone souillée à l'arrière, permettant à l'eau de s'écouler vers le plateau d'égouttement à l'avant. Permettre la formation de bulles d'eau sur la plaque à frire pendant 3 à 4 secondes.

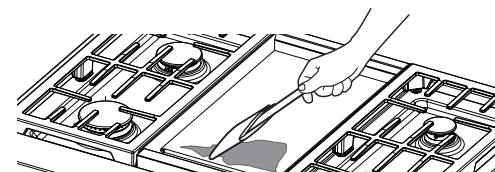
3.



Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.

Utiliser un porte-tampon ou une cuillère en bois avec un tampon anti-éraflures. Utiliser de la pression sur les zones souillées. Répéter si nécessaire pour les souillures tenaces.

4.

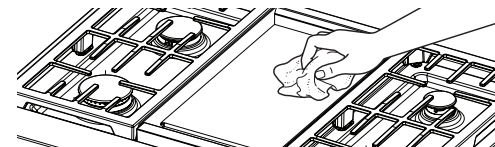


Retirer les résidus restants.

Plier une serviette humide et avec le porte-tampon ou une cuillère en bois, essuyer à nouveau la plaque à frire pour enlever le résidu restant.

5. Éteindre la plaque à frire et la laisser refroidir.

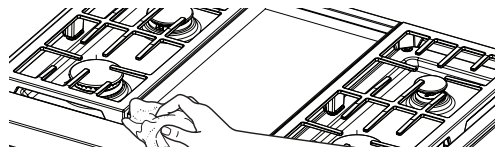
6.



Essuyer la plaque à frire.

Une fois refroidi, essuyer la plaque à frire à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et humide. Frotter ensuite avec un chiffon en microfibres. Si traces de nettoyant se produisent, utiliser un mélange de 1 partie de vinaigre blanc et 2 parties d'eau sur une serviette pour essuyer la plaque à frire.

7.



Retirer, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.

Nettoyer le plateau d'égouttement avec de l'eau tiède savonneuse. Nettoyer la zone sous le plateau d'égouttement. Une fois sec, replacer le plateau d'égouttement.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

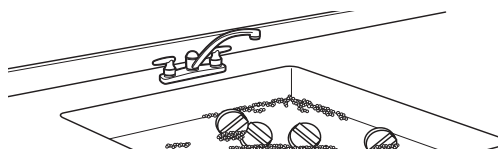
1.



Enlever les boutons.

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

2.

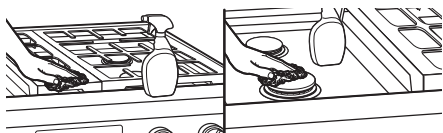


Nettoyer les boutons à l'eau chaude savonneuse.

Se familiariser avec les commandes de la table de cuisson

- Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four.
- Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).
- Ne pas retirer les joints sous les boutons.
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Les boutons de brûleur possèdent des réglages de puissance et le bouton de la plaque à frire des réglages de température. Tous les autres boutons possèdent uniquement des réglages Hi (élevé), Med (moyen), Lo (bas).

ACIER INOXYDABLE (SUR CERTAINS MODÈLES)



Utiliser un nettoyant ou des lingettes.

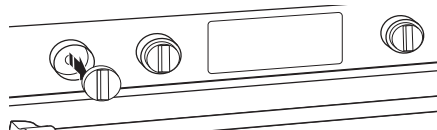
Utiliser le nettoyant affresh® pour acier inoxydable ou les lingettes nettoyantes affresh® pour acier inoxydable (non compris). Frotter dans la direction du grain pour éviter des dommages possibles à la surface en acier inoxydable.

Ne pas utiliser :

- Tampons à récurer savonneux
- Nettoyeurs abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons en laine d'acier
- Lingettes de texture rugueuse
- Essuie-tout abrasifs

TABEAU DE COMMANDE

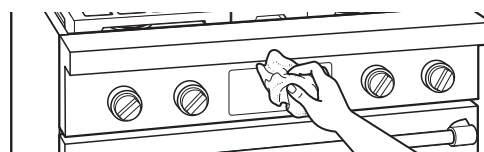
1.



Activer le verrouillage des boutons. Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) jusqu'à ce que "controls locked" (commandes verrouillées) apparaisse à l'écran et qu'un signal sonore de confirmation retentisse.

Le verrouillage des boutons évite l'activation de l'écran tactile pendant le nettoyage.

2.



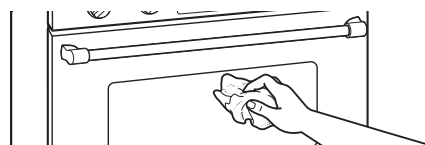
Appliquer le nettoyant.

Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge –pas directement sur le panneau ou utiliser le nettoyant affresh® pour cuisine et appareils (non inclus).

Ne pas utiliser :

- Nettoyeurs abrasifs
- Tampons en laine d'acier
- Lingettes de texture rugueuse
- Essuie-tout abrasifs
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Les boutons de brûleur possèdent des réglages de puissance et le bouton de la plaque à frire des réglages de température. Tous les autres boutons possèdent uniquement des réglages Hi (élevé), Med (moyen), Lo (bas).

EXTÉRIEUR DE LA PORTE



Appliquer le nettoyant.

Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge –pas directement sur le panneau ou utiliser le nettoyant affresh® pour cuisine et appareils (non inclus).



INTÉRIEUR DE LA PORTE

1.



Essuyer les dépôts.

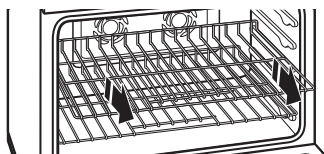
Utiliser une éponge humide.

2.

Utiliser le programme d'autonettoyage (voir la section "Programme d'autonettoyage du four").

GRILLES

1.

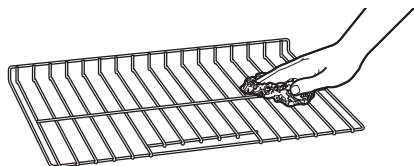


Vider le four et retirer les grilles.

Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.

IMPORTANT : Retirer les grilles avant de démarrer le programme d'autonettoyage pour éviter la décoloration et la difficulté de coulissement.

2.



Utiliser un tampon en laine d'acier.

CAVITÉ

- Ne pas utiliser de nettoyants à four.
- Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

D'AUTONETTOYAGE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

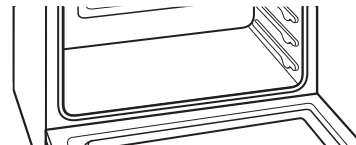
Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT :

- La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.
- Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.
- Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Event du four" dans la section "Se familiariser avec le four".
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

1.

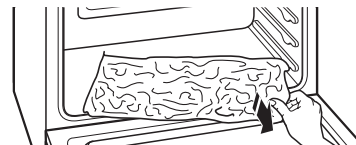


Vider le four et retirer les grilles.

Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.

IMPORTANT : Retirer les grilles avant de démarrer le programme d'autonettoyage pour éviter la décoloration et la difficulté de coulissement.

2.

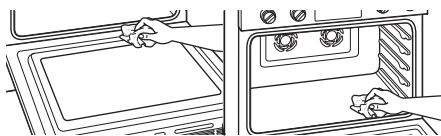


Le papier aluminium risque de brûler ou fondre endommageant le four.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

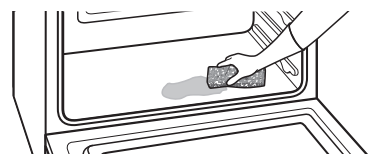
3.



Nettoyer à la main.

Nettoyer manuellement à l'aide d'un chiffon humide l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four. Prendre soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte.

4.



Essuyer la saleté décollée.

Essuyer toute saleté réduit la fumée et évite les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson :



Retirer les articles en plastique.

Les articles en plastique risquent de fondre.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT :

- Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.
- Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.
- Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 5 heures, mais la durée peut être modifiée.

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

NIVEAU DE NETTOYAGE	DURÉE DE NETTOYAGE TOTALE (inclut 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (Rapide)	3 heures 30 minutes
2	3 heures 45 minutes
3 (Régulier)	4 heures
4	4 heures 15 minutes
5 (Max.)	4 heures 30 minutes

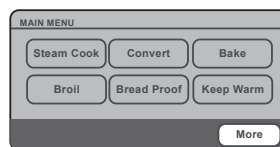
Une fois le four complètement refroidi :

- Retirer les cendres à l'aide d'un chiffon humide.
- S'il reste des saletés après l'essuyage, cela signifie que le programme de nettoyage n'a pas fonctionné suffisamment longtemps pour pouvoir éliminer toutes les saletés du four. Répéter le programme d'autonettoyage si désiré; on peut aussi attendre le prochain programme de nettoyage pour éliminer ces saletés.
- Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.
- Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), l'autonettoyage ne peut s'effectuer que sur un four à la fois. Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ni allumé.

REMARQUE : Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à 2 vitesses. Pendant l'autonettoyage, le(s) ventilateur(s) fonctionnera/ fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud à travers les événements du four. Une augmentation du niveau sonore peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'à ce que le four refroidisse.

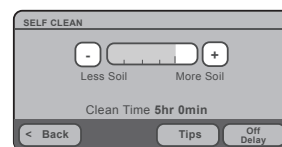
Autonettoyage :

1.



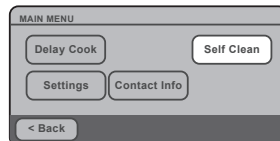
Appuyer sur MORE (plus).

3.



Sélectionner le degré de nettoyage.

2.



Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

4.



Appuyer sur TIPS (conseils) pour obtenir des instructions sur la préparation du four pour le programme d'autonettoyage, puis appuyer sur OK.



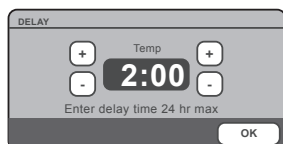
Mise en marche différée (facultative) :

5.



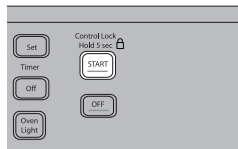
Appuyer sur OFF DELAY (arrêt du temps différé).

6.



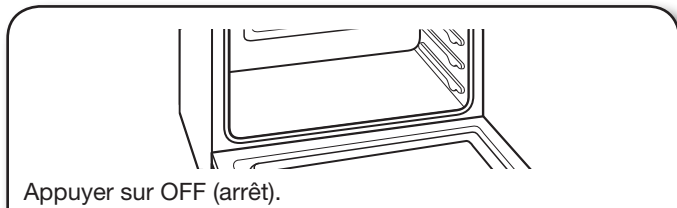
Entrer le temps différé souhaité, puis appuyer sur OK.

7.



Appuyer sur START (mise en marche).

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :



Appuyer sur OFF (arrêt).

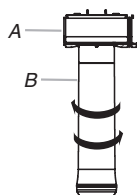
Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

REPLACEMENT DE LA CARTOUCHE DU FILTRE A EAU

La cartouche du filtre à eau doit être remplacée lorsque "REPLACE FILTER" (remplacer le filtre) apparaît à l'écran du panneau de commande ou après 1 an d'utilisation.

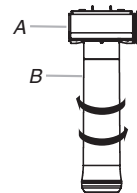
Pour de plus amples renseignements ou pour commander une cartouche de filtre à eau de remplacement, visiter www.whirlpool.com ou appeler le 1-866-986-3223. Demander la pièce n° 8212695.

1.



Tourner la cartouche du filtre vers la gauche pour retirer la cartouche de la tête de filtre.

2.



Installer la nouvelle cartouche. Tourner la cartouche vers la droite pour la rattacher à la tête de filtre.

LAMPES DU FOUR

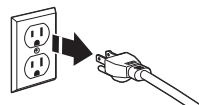
Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 volts, 25 watts maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four.

Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), les lampes du four de gauche et de droite s'éteignent lorsqu'on appuie sur OVEN LIGHT (lampe du four). Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes.

Remplacement :

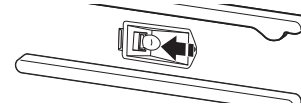
Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1.



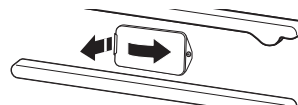
Déconnecter la source de courant électrique.

4.



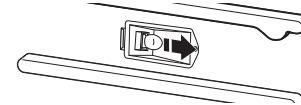
Utiliser un mouchoir de papier ou des gants de coton pour manipuler l'ampoule. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.

2.



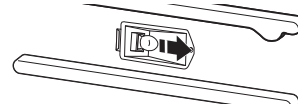
Ôter le couvercle en verre de la lampe. Saisir le bord avant et le tirer pour l'écarter du four.

5.



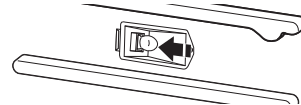
Réinstaller le couvercle de l'ampoule. Emboîter le couvercle de l'ampoule dans la paroi.

3.



Ôter l'ampoule de la douille.

6.



Rétablir l'alimentation électrique.



DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consultez la page de garantie de ce manuel et balayez le code QR avec votre appareil mobile, ou visitez le site Internet <https://kitchenaid.com>. Au Canada, visitez le site Internet <https://kitchenaid.ca>.

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Causes possibles	Solution
Rien ne fonctionne	Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	C'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
	Sur les modèles avec chapeaux, les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement positionnés	S'assurer que les broches d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.
	Du gaz propane est utilisé.	La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est humide.	Laisser sécher.
Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas	Il y a une production continue d'étincelles, mais le brûleur ne s'allume pas.	Discontinuer l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Les ustensiles de cuisson n'ont pas la bonne taille.	Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	L'ustensile de cuisson approprié n'est pas utilisé.	Utiliser des ustensiles de cuisine d'épaisseur moyenne à forte fabriqués de matière qui cuit les aliments comme l'on souhaite. Les meilleurs ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement.
	Le bouton de commande n'est pas réglé au niveau approprié de chaleur.	Régler la commande de la table de cuisson à HI (élevée), MED (moyenne) ou LO (basse) selon le type de cuisson souhaité.
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	La cuisinière doit être d'aplomb pour que la plaque à frire puisse fonctionner correctement. Voir les Instructions d'installation pour des instructions de nivellement.
Le four ne fonctionne pas	Ceci est la première fois que le four a été utilisé.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	La commande électronique du four n'est pas correctement réglée.	S'assurer d'avoir suivi les instructions pour la fonction souhaitée.
	Une mise en marche différée a été réglée	La mise en marche du four sera effectuée à un temps ultérieur.
	Le verrouillage des commandes est réglé.	Tous les boutons seront verrouillés. Faire glisser la barre vers le haut sur l'écran principal pour déverrouiller les boutons/l'écran.
	Le mode Sabbath est programmé.	Ce mode permet le fonctionnement du four en harmonie avec le sabbat juif. Lorsque ce mode est réglé, seules les touches numériques et la touche de mise en marche fonctionnent.
La température du four est trop élevée ou trop basse	Il faut ajuster le calibrage de la température du four.	Sélectionner l'écart de température jusqu'à +35°F.
Des messages s'affichent	L'affichage du four indique une lettre suivie d'un chiffre.	Effacer l'affichage. Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, faire un appel de service.



Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consultez la page de garantie de ce manuel et balayez le code QR avec votre appareil mobile, ou visitez le site Internet <https://kitchenaid.com>. Au Canada, visitez le site Internet <https://kitchenaid.ca>.

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Causes possibles	Solution
Le programme de cuisson à la vapeur ne fonctionne pas	L'alimentation en eau n'est pas raccordée au four.	Voir les Instructions d'installation fournies avec ce four.
	Le filtre doit être remplacé.	Le four désactive les fonctions de cuisson à la vapeur jusqu'à ce que le filtre soit remplacé.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	La porte du four est ouverte.	Fermer la porte du four complètement.
	La fonction n'a pas été entrée.	S'assurer d'avoir bien suivi les instructions du programme d'autonettoyage.
	Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a été réglé.	Le programme d'autonettoyage du four sera effectué à un temps ultérieur.
	Une mise en marche différée a été réglée	Ceci empêchera le four de commencer toute fonction jusqu'à ce que le temps de mise en marche est atteint ou a été annulé.
	Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), l'un des fours est en cours d'autonettoyage.	Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé sur un programme d'autonettoyage.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	La température appropriée n'est pas réglée.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	Le calibrage de la température appropriée du four n'est pas réglé.	Sélectionner l'écart de température jusqu'à +35°F pour augmenter ou diminuer la température comme désiré.
	Le four n'a pas été préchauffé.	Si les étapes appropriées sont suivies lors du réglage de la fonction souhaitée, le préchauffage du four sera effectué avant la cuisson.
	L'ustensile de cuisson approprié n'est pas utilisé.	S'assurer que les ustensiles de cuisson utilisés sont appropriés pour les aliments à cuire.
	Les grilles ne sont pas positionnées correctement.	Placer les grilles de façon qu'il y a de l'espace suffisant au-dessus de chaque aliment.
	Une circulation d'air appropriée n'existe pas autour des ustensiles de cuisson.	Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
	La pâte n'est pas répartie uniformément dans le plat.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	Une durée de cuisson appropriée n'est pas utilisée.	Ajuster la durée de cuisson.
	La porte du four a été ouverte pendant la cuisson.	L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
	Les articles cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
	Les bords des croûtes ont bruni trop tôt.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.



ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez consulter la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une intervention de dépannage. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous. Avant d’appeler, vous devez connaître la date d’achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’utiliser seulement des pièces spécifiées par l’usine. Ces pièces spécifiées par l’usine fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil KitchenAid®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, appelez-nous ou contactez le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

AUX É.-U.

Appelez sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle au : **1-800-422-1230**

Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d’appareils ménagers.
- Renseignements sur l’installation.
- Procédures d’utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

Pour localiser la compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

Pour de l’aide supplémentaire

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid en soumettant toute question ou problème à :

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

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

AU CANADA

Appelez sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d’appareils ménagers.
- Procédures d’utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour de l’aide supplémentaire

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid Canada en soumettant toute question ou tout problème à :

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

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



ACCESSOIRES

Pour commander des accessoires, contactez le service de l’eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-422-1230** et suivez les instructions du menu. Ou visitez notre site Web à **www.kitchenaid.com** et cliquez sur “Shopping Options” (options d’achats). Allez à “Replacement Parts & Accessories” (pièces de rechange et accessoires) et cliquez sur “applianceaccessories.com.” Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Au Canada, contactez le service de l’eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-807-6777** et suivez les instructions du menu. Ou visitez notre site Web à **www.kitchenaid.ca** et cliquez sur “Shopping Options” (options d’achats). Allez à “Replacement Parts & Accessories” (pièces de rechange et accessoires) et cliquez sur “applianceaccessories.ca.” Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Ou consultez le dépliant “Accessoires” pour commander.

Nettoyant et poli pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

Protecteur de table de cuisson

Nettoyant pour grille et plateau d’égouttement

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Plaque à frire

Couvercle du gril et de la plaque à frire

Cerclage de wok

Lêchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure KitchenAid®

Grille déployante coulissante SatinGlide™

Filtre à eau de rechange KitchenAid®

GARANTIE LIMITÉE DE LA CUISINIÈRE AU GAZ ET ÉLECTRIQUE KITCHENAID®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'expérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.kitchenaid.ca>.

2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés KitchenAid. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'expérience de la clientèle KitchenAid

Aux É.-U., composer le 1-800-422-1230. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

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



<http://www.kitchenaid.ca>

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, KitchenAid paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 5 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

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

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires KitchenAid non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service KitchenAid autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

11/14

NOTES

