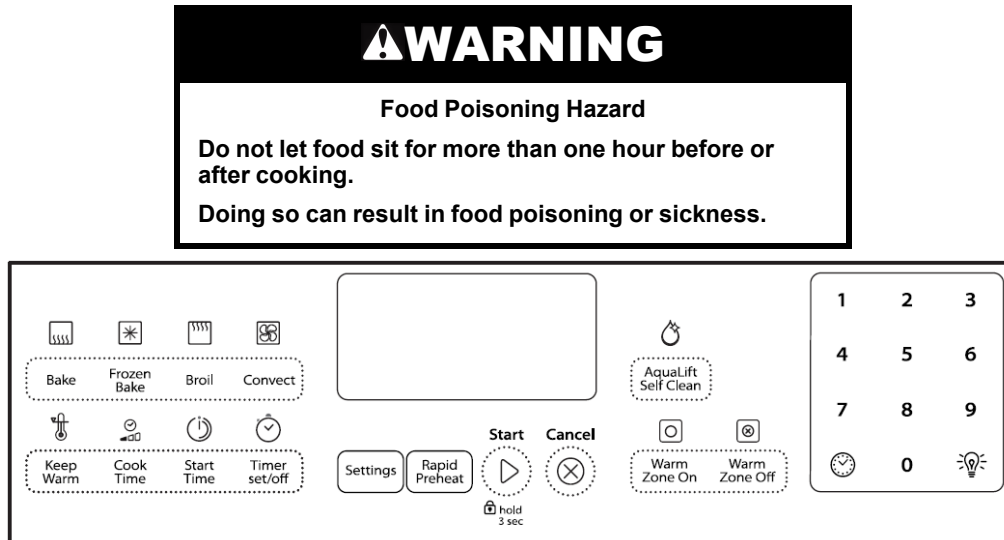




Freestanding Electric Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

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



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK 	Clock	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See "Electronic Oven Controls" section. <ol style="list-style-type: none">1. Press SETTINGS once, then wait 5 seconds.2. Press START to change the time..3. Press "3" for AM or "6" for PM.4. Press the number keypads to set the time of day.5. Press START.
Oven LIGHT 	Oven cavity light	While the oven door is closed, press the OVEN LIGHT keypad to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
TIMER SET/OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none">1. Press TIMER.2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter "2."3. Press TIMER or START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown.4. Press TIMER twice to cancel the Timer and return to the Time of Day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.5. If the Kitchen Timer is running, but not in the display, press TIMER to display the countdown for 5 seconds.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	Range function	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, Control Lock, and Warming Drawer.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none">1. Press BAKE.2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).3. Press START.4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START for the change to take effect.5. Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
FROZEN BAKE	Prepackaged food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 4. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. NOTE: Cook only 1 package of frozen food at a time when using FrozenBake™ Technology. 2. Press FROZEN BAKE. 3. Press FROZEN BAKE until the desired food option is displayed. 4. Press the number keypads to set the temperature as recommended on the food packaging. 5. Press COOK TIME. 6. Press the number keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. 7. Press START. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. NOTE: The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. Follow the prompts on the display to select more time if desired. 8. At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. Follow the prompts on the display to select more time if desired. Unless more time is selected, the bake element turns off. 9. Press CANCEL when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL. 2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (77°C and 260°C). 3. Press START. Auto conversion will reduce the temperature by 25°F (15°C). 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT once to select convection baking, twice for convection roasting, or 3 times for convection broiling. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat step 2. Press START for the change to take effect. 5. Press OFF when finished.
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Set temperature between 145°F (63°C) and 190°F (88°C) using the number keypads. The default temperature is 170°F (75°C). 3. Press START. 4. Press CANCEL when finished.
START TIME	Delayed start	The START TIME keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start.
COOK TIME	Timed coking	<p>Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.</p>
RAPID PREHEAT	RAPID oven preheating	<p>Provides the fastest preheat time for the BAKE function.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press RAPID PREHEAT. 2. Press the number keypads in response to the scrolling text to enter the Bake temperature. 3. Press START. 4. A reminder tone will sound when the preheat temperature is reached. Place food inside the oven. <p>NOTE: This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Rapid Preheat. A standard rack should be used for Rapid Preheat. If preheating for the Bake cycle has already started, Rapid Preheat may be started directly by pressing RAPID PREHEAT.</p>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
WARMING ZONE ON/OFF	Warming zone	Press WARMING ZONE ON to select the warming element on the cooktop, then press START. Press WARMING ZONE OFF to turn off the warming element.
AQUALIFT SELF CLEAN	Aqualift® self-clean cycle	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock	Oven control lockout	No keypads will function with the controls locked. 1. Check that the oven and the Kitchen Timer are off. 2. Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. 3. If enabled, a tone will sound, and “CONTROL LOCKED” will be displayed. 4. Repeat to unlock.
SETTINGS	Oven use functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Oven Use” section.

AquaLift® Self-Cleaning Technology



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

Surface Temperature

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

Warming Drawer, Storage Drawer, or Baking Drawer (On Some Models)

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

Oven Vent

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

Cooktop Use

⚠ WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on Hi, to keep the cooktop from extreme temperatures.

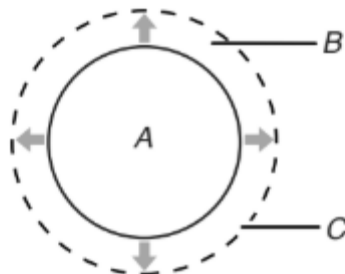
It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Maintenance and Care” section in the Owner’s Manual for additional information.

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.

- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area

B. Cookware/canner

C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob/cooktop element on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

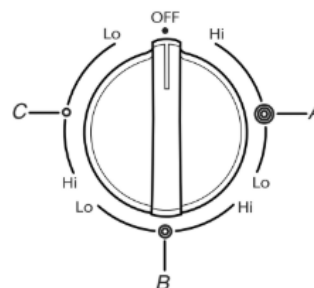
Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

Triple Zone Cooking Element

The Triple Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer element and is recommended for larger cookware, larger quantities of food and home canning.



A. Triple

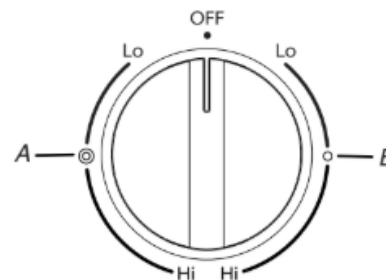
B. Dual

C. Single

NOTE: On some models: Settings are marked on the control knob.

Dual Zone Cooking Element (on some models)

The Dual Zone Cooking Element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.

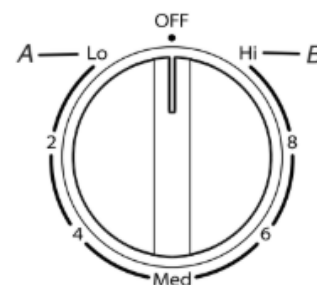


A. Dual

B. Single

Rapid Boil Element (on some models)

The Rapid Boil Element offers additional cooking flexibility. The Rapid Boil element can be used to boil liquids faster. The lowest melt setting can be used to prepare sauces, to brown or sauté foods and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Rapid Boil Element.

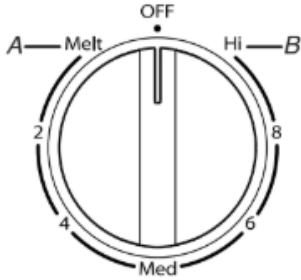


A. Lower heat option

B. Rapid Boil option

Melt Element

The Melt Cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between Hi and Melt. The Hi heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise. The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the Melt Cooking element.



A. Melt option
B. Hi heat option

Warm Zone Element

Use the Cooktop Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone element area will not glow red when cycling on. However, the Element On light will glow while the Cooktop Warm Zone element is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:

1. To turn on, press WARM ZONE ON and then START.
2. To turn off, press WARM ZONE OFF.

Cookware

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

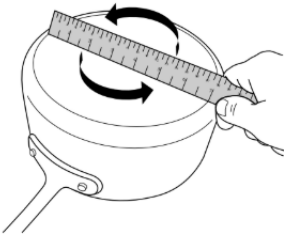
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

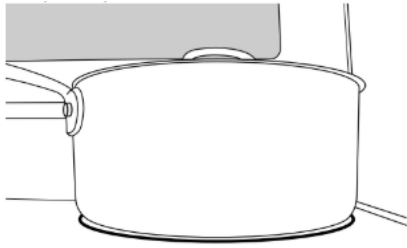
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly and evenly.■ Suitable for all types of cooking.■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none">■ Heats slowly and evenly.■ Good for browning and frying.■ Maintains heat for slow cooking.■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Heats slowly, but unevenly.■ Ideal results on low to medium heat settings.■ May scratch the cooktop.
Copper	<ul style="list-style-type: none">■ Heats very quickly and evenly.■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Use on low heat settings.■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none">■ See stainless steel or cast iron.■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly, but unevenly.■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

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



Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

OVEN USE

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

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

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed, unless the range is in Energy Save mode. During Energy Save mode, the display will be blank. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone).
- Function has been entered.
- Reminder (on some models), repeating each minute after the end-of-cycle tones.

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Use the Settings key to change the tone settings.

Settings

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

Use the Settings key to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings key will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. After the setting is saved by pressing Start, the control will exit Settings and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

Clock Time of Day

This clock can use a 12- or 24-hour cycle. To adjust, see "12/24 Hour Clock" in this section.

Check that the oven and Timer are off.

To Change Time of Day:

1. Press SETTINGS once. After 3 seconds, "SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE" will be displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press "3" for AM or "6" for PM.
4. Press the number keypads to set the time of day.
5. Press START.
6. Press CANCEL to exit.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS until "TEMP OFFSET" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Fahrenheit and Celsius

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

To change:

1. Press SETTINGS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Audible Tones Disable

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

1. Press SETTINGS until "ALL SOUNDS" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

End of Cycle Tone

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

1. Press SETTINGS until "CYCLE TONE END" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Reminder Tones Disable

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

1. Press SETTINGS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Key Press Tones

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

1. Press SETTINGS until "KEY PRESS TONE" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Tone Pitch

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

1. Press SETTINGS until "TONE PITCH" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Demo Mode

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

1. Press SETTINGS until "DEMO MODE" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

12-Hour Shutoff

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

1. Press SETTINGS until "12-HR SHUT-OFF" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS until "12/24 HR" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press SETTINGS until "LANGUAGE" is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the "3" keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Sabbath Mode

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

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

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

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Open oven door.
2. Press 7-8-9-6.
"SABBATH ON" or "SABBATH OFF" and "PRESS START TO ENTER" will appear in the display.
3. Press START to change the displayed status.
4. Close oven door. Sabbath Mode can be used for baking.

NOTE: To disable Sabbath Mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press START
4. Press SETTINGS/CLOCK. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

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

NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.

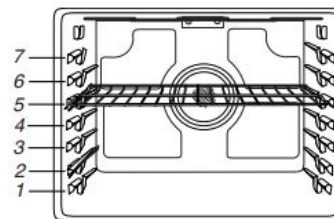
2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS, then press "7" to return to regular baking or press CANCEL to turn off the range.

Positioning Racks and Bakeware

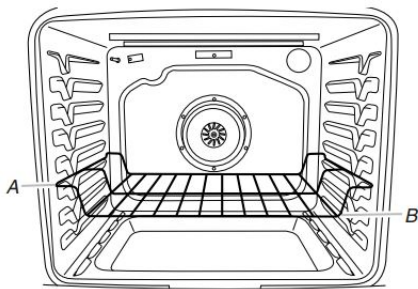
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



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

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

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



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

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

Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 5 for regular baking.

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

3-rack (true convection only): Use rack positions 1, 4 and 7; or 2, 4 and 6.

Bakeware

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

Split Oven Rack (on some models)

Split-Rack with Removable Insert

The split-rack with removable insert is a space maximizer. When the two are attached, they make a full rack. The insert can also be removed to provide room for large items such as a turkey and casseroles. Do not place more than 25 lbs (11.3 kg) on the split-rack.

The insert can also be used on the counter as a cooling rack.

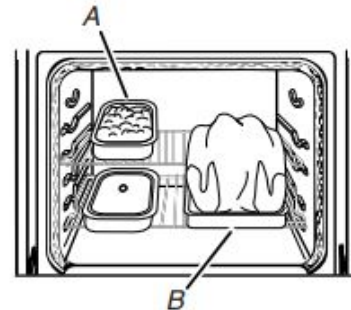


A. Split-rack
B. Removable insert

If you would like to purchase a split-oven rack, one may be ordered. See the Quick Start Guide for ordering information.

To Use Racks:

1. Place a full rack in the lower section of the oven and position the split-rack above it.
2. Place large items on the right side of the full rack.
3. Place deeper, covered dishes on the left side of the full rack.
4. Place shallow dishes on the split-rack.
5. When finished cooking, slowly remove items.



A. Place shallow dishes on the split-rack
B. Large item placed on the right side of full-rack

Baking and Roasting

ACCUBAKE® Temperature Management System

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

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

Preheating

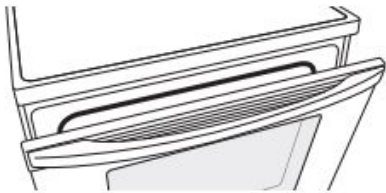
When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display. The time necessary to preheat the oven to 350°F (177°C) is approximately 10 to 15 minutes, depending on the model. Factors that have an impact on preheat times are: room temperature, starting oven temperature, and the number of oven racks. Unused oven racks can be removed prior to preheating your oven to reduce preheat time.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. Press RAPID PREHEAT and follow the oven control prompts, or, if preheating has already started, simply press RAPID PREHEAT. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven and should be used only for one-rack baking. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

Broiling

Leave the door open 4" (10.2 cm) at the broil stop position to ensure proper broiling temperature. Preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.



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

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

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

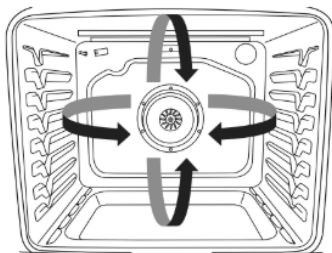
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

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

Convection Cooking

TimeSavor™ Plus Convection cycles the bake, broil, and convection elements on and off in intervals while the fan circulates the hot air. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

IMPORTANT: With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or at a shorter time. This range automatically reduces the set oven temperature by 25°F (15°C) for convection cooking.



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

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

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

TimeSavor™ Plus Convection

When convection baking, broiling or roasting enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C).

Convect Options

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

Convect Roast - Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

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

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press **BAKE**, or press **CONVECT** once for Convection Baking or twice for Convection Roasting.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press **COOK TIME**. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press **START**. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press **CANCEL** for the desired oven to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press **BAKE**, or press **CONVECT** once for Convection Baking or twice for Convection Roasting.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press **COOK TIME**. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press **START TIME**. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
7. Press **START**.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing Start by repeating steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press **CANCEL** to clear the display.

Guide des commandes cuisinières électriques autoportantes

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

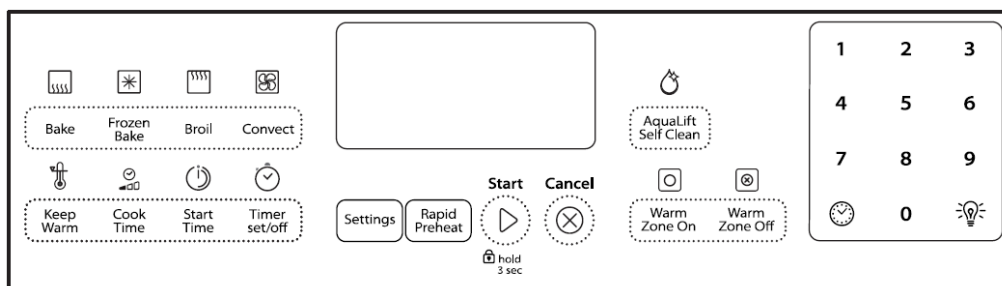
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Reportez-vous à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur www.whirlpool.com pour des instructions plus détaillées.



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge) 	Horloge	<p>Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section « Commandes électroniques du four »</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages) puis attendre pendant 5 secondes. 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure. 3. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi). 4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. 5. Appuyer sur START (mise en marche).
OVEN LIGHT (lampe du four) 	Lampe de la cavité du four	<p>Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.</p>
TIMER (minuterie) (Set/Off) (réglage/arrêt)	Minuterie du four	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur Timer (minuterie). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». 3. Appuyer sur TIMER (minuterie) ou START (mise en marche) pour démarrer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer deux fois sur TIMER (minuterie) pour annuler la minuterie de cuisine et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra. 5. Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER pour faire apparaître le compte à rebours 5 secondes.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	<p>La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 30 secondes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p>
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	<p>La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes et du tiroir-réchaud.</p>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)	Plats préparés surgelés	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placer le plat sur une grille plate du four à la position 4. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». REMARQUE: Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie FrozenBake™ est utilisée. 2. Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé). 3. Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé) jusqu'à ce que l'option de plat souhaitée apparaisse. 4. Utiliser les touches numériques pour régler la température recommandée sur l'emballage du plat. 5. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). 6. Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat. 7. Appuyer sur START (mise en marche). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. REMARQUE: La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. 8. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint. 9. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). 2. Sélectionner la température de cuisson au grill en appuyant sur 1 - élevée (500°F [260°C]), 2 - moyenne (450°F [232°C]) ou 3 - basse (400°F [204°C]). Le réglage par défaut est "élevée". 3. Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 4. Placer les ustensiles de cuisine dans le four et laisser la porte ouverte à la position de butée de cuisson au grill à 6" (15 cm). 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT (cuisson par convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer une fois sur CONVECT (convection) pour sélectionner la cuisson par convection, deux fois pour le rôtissage par convection ou 3 fois pour la cuisson au grill par convection. 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). La conversion automatique réduit la température de 25°F (15°C). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Régler la température entre 145°F (63°C) et 190°F (88°C) en utilisant les touches numériques. La température par défaut est de 170 °F (75 °C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
START TIME (heure de mise en marche)	Mise en marche différée	<p>La touche START TIME (heure de mise en marche) permet d'entrer l'heure de démarrage pour une fonction assortie d'une mise en marche différée.</p>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section « Durée de cuisson ».
RAPID PREHEAT (préchauffage rapide)	Préchauffage rapide du four	Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction BAKE (cuisson au four). 1. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide). 2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température. 3. Appuyer sur MISE EN MARCHÉ. 4. Un signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage est atteinte. Placer les aliments dans le four. REMARQUE: Cette caractéristique doit être utilisée pour la cuisson au four sur une seule grille uniquement. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage rapide. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage rapide. Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé directement en appuyant sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide).
WARM ZONE (zone de maintien au chaud) ON/OFF (marche/arrêt)	Zone de maintien au chaud	Appuyer sur WARM ZONE ON (zone de maintien au chaud activée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur WARM ZONE OFF (zone de maintien au chaud désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	Aqualift® autonettoyage	SVoir la section « Programme de nettoyage » du manuel d'utilisation.
START (mise en marche) appuyer pendant 3 sec.	Verrouillage des commandes du four	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. 1. Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. 2. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes. 3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et « CONTROL LOCKED » (tableau de commande verrouillé) s'affiche. 4. Répéter l'opération pour déverrouiller.
RÉGLAGES	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Utilisation du four ».

Technologie d'autonettoyage AquaLift®



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

Températures en surface

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

Tiroir de remisage

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

Évent du four

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

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Vitrocéramique

La surface de cuisson rougeoit lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Il fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

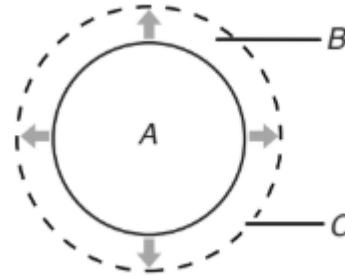
Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (référence 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Pour obtenir plus d'informations, consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière »

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson et faciliter l'élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour enlever toutes les saletés.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve audessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.

- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface

B. Ustensiles de cuisson/autoclave

C. Dépassement maximum de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console. Lorsqu'un bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

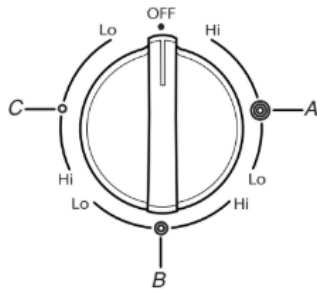
Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles en vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de la console.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson est éteinte.

Élément de cuisson à triple zone

L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

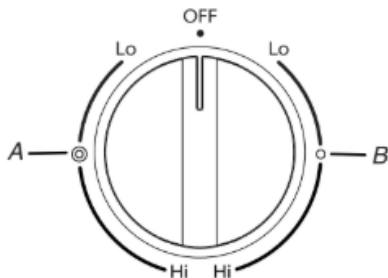


A. Triple
B. Double
C. Simple

REMARQUE: Sur certains modèles: Les réglages sont indiqués sur le bouton de commande.

Élément de cuisson à double zone (sur certains modèles)

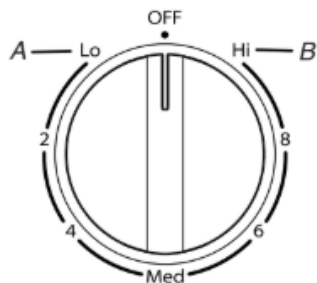
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande taille.



A. Double
B. Simple

Élément d'ébullition rapide (sur certains modèles)

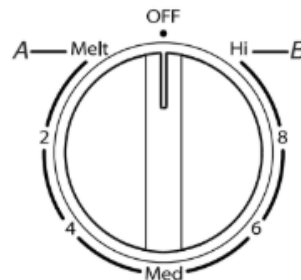
L'élément d'ébullition rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour l'élément d'ébullition rapide.



A. Option de chaleur plus faible
B. Option d'ébullition rapide

Élément de fonte

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de chauffe grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage Hi heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l'élément Melt (faire fondre).



A. Option Melt (faire fondre)
B. Option Hi heat (chaleur plus élevée)

Élément zone de maintien au chaud

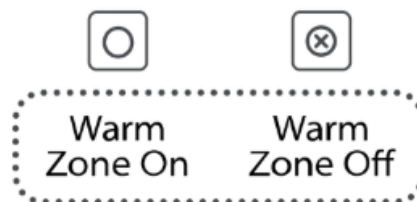
Utiliser l'élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). Cependant, le témoin indiquant que l'élément est allumé s'allume lorsque l'élément de zone de maintien au chaud est utilisé.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.



Utilisation :

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur WARM ZONE ON (zone de réchauffage activée), puis sur START (mise en marche).
2. Pour l'arrêter, appuyer sur WARM ZONE OFF (arrêt zone de réchauffage).

Ustensiles de cuisson

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

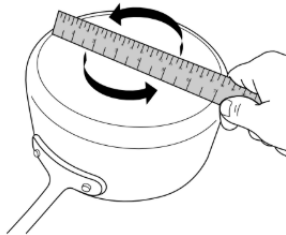
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

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

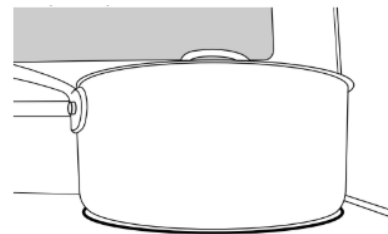


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Aluminium	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient à tous les genres de cuisson.■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient à tous les genres de cuisson.■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Chauffe lentement, mais inégalement.■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.■ Peut érafler la table de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Cuivre	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe très rapidement et uniformément.■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Utiliser des réglages de température basse.■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none">■ Voir acier inoxydable ou fonte.■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement, mais inégalement.■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION DU FOUR

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure, du jour est affichée, sauf si le four est au mode Energy Save (économie d'énergie). Le mode Energy Save désactive l'affichage. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche SETTINGS (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Réglages

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

Utiliser la touche SETTINGS (réglages) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur la touche "Settings" (réglages). Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Une fois que l'on a sauvegardé le réglage en appuyant sur START (mise en marche), le tableau de commande quitte "Settings" et affiche l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir du mode de Settings (réglages).

Heure du jour de l'horloge

Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Pour la régler, voir "Horloge 12/24 heures" dans cette section.

Vérifier que le four et la minuterie sont éteints.

Pour changer l'heure du jour :

1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages). Après 3 secondes, "SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE" (réglage de l'horloge - appuyer sur Start pour modifier) sera affiché.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi).
4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT: Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « TEMP OFFSET » soit affiché.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5°F (3°C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5°F (3°C). L'intervalle d'ajustement est entre -30°F et +30°F (-18°C à 18°C).
4. Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5°F (3°C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5°F (3°C). L'intervalle d'ajustement est entre -30°F et +30°F (-18°C à 18°C).
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter

Fahrenheit et Celsius

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

Pour modifier :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ALL SOUNDS" (tous les signaux) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Signal sonore de fin de programme

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "CYCLE TONE END" (fin du signal de programme) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir

Désactivation des signaux sonores de rappel

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "KEY PRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Timbre des signaux sonores

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TONE PITCH" (tonalité) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Mode démo

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "DEMO MODE" (mode de démonstration) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Arrêt au bout de 12 heures

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12-HR SHUT-OFF" (arrêt au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HR" s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.

3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Langues - Menu d'affichage déroulant

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "LANGUAGE" (langue) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

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

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

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur 7-8-9-6.
« SABBATH ON » (mode Sabbat activé) ou « SABBATH OFF » (mode Sabbat désactivé) et « PRESS START TO ENTER » (appuyer sur Start pour confirmer) apparaissent sur l'affichage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'état affiché.
4. Fermer la porte du four. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.

REMARQUE: Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (mode Sabbat activé) à « SABBATH OFF » (mode Sabbat désactivé).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur « 7 ». « SAB » apparaît sur l'affichage.

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

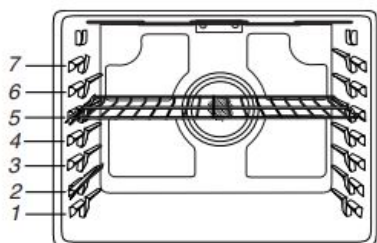
1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
REMARQUE: Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

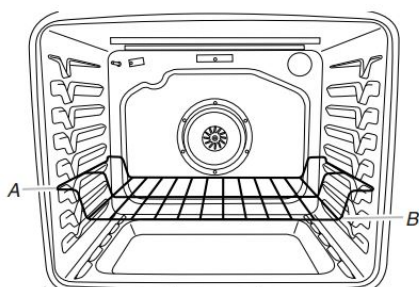
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Le four a 7 positions pour une grille plate, comme indiquées dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au grill/faire flamber les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille grillée, poisson grillé
3 or 4	La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis ou volaille rôtie

*Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les extrémités encastrées doivent être placées dans la position de grille au dessus de la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT: Ces positions de grille sont pour les grilles plates. Si une grille de four à capacité maximale est utilisée, la position de la grille doit être ajustée comme dans la figure précédente.

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5 pour la cuisson ordinaire.

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

Cuisson sur 3 grilles (par convection véritable uniquement) : Utiliser les positions de grille 1, 4 et 7 ou 2, 4 et 6.

Ustensiles de cuisson

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

Grille de four en deux pièces (sur certains modèles)

Grille en deux pièces à section amovible

La grille en deux pièces à section amovible maximise l'espace. Lorsque les deux pièces sont reliées, elles forment une grille pleine largeur. La section amovible peut également être enlevée pour faire de la place pour des gros aliments tels qu'une dinde ou des mets en sauce. Ne pas placer plus de 25 lb (11,3 kg) sur la grille en deux pièces.

La section amovible peut aussi servir de grille de refroidissement sur un comptoir.

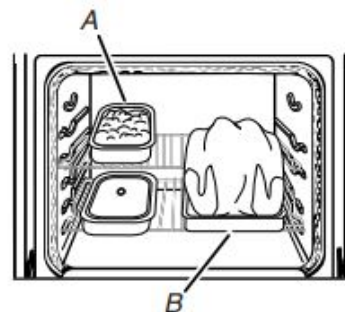


A. Grille en deux pièces
B. Section amovible

Il est possible de commander une grille en deux pièces. Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

Utilisation des grilles :

1. Placer une grille pleine largeur dans la section inférieure du four et placer la grille en deux pièces au-dessus.
2. Placer les gros aliments sur le côté droit de la grille pleine largeur.
3. Placer les plats couverts plus profonds sur le côté gauche de la grille pleine largeur.
4. Placer les plats peu profonds sur la grille en deux pièces.
5. À la fin de la cuisson, retirer les aliments lentement.



A. Placer les plats peu profonds sur la grille en deux pièces
B. Gros article placé sur le côté droit de la grille pleine largeur

Cuisson au four et rôtissage

Système de gestion de la température ACCUBAKE®

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

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

Préchauffage

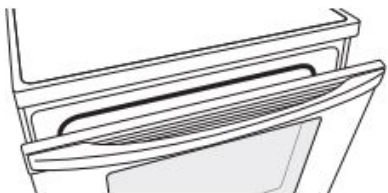
Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100°F (38°C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage. Le temps nécessaire pour préchauffer le four à 350°F (177°C) est d'approximativement 10 à 15 minutes, selon le modèle. Les facteurs qui peuvent influencer la durée de préchauffage incluent la température ambiante, la température de départ du four et le nombre de grilles de four installées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) et suivre les instructions du panneau de commande du four, ou appuyer tout simplement sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) si le préchauffage a déjà commencé. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four et doit seulement être utilisé pour une cuisson qui utilise une seule grille. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

Cuisson au gril

Laisser la porte ouverte à la position de butée du gril à 4" (10,2 cm) pour assurer une température de cuisson au gril adéquate. Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.



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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

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

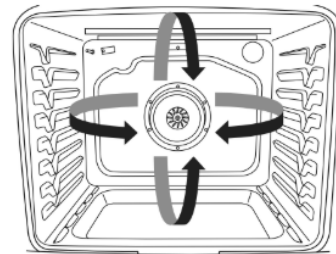
■ Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

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

Cuisson par convection

La cuisson par convection TimeSavor™ Plus fait fonctionner le brûleur de cuisson au four, le brûleur de cuisson au gril et les éléments de convection par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

IMPORTANT: La cuisson à convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps. Cette cuisinière réduit automatiquement les températures réglées du four de 25°F (15°C) pour la cuisson à convection.



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

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

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

Cuisson par convection TimeSavor™ Plus

Pour la cuisson au four, la cuisson au gril ou le rôtissage par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La commande réduit automatiquement la température réglée du four de 25°F (15°C).

Options de cuisson par convection

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

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

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

Durée de cuisson

Réglage d'une cuisson minutée :

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

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.