



COMMERCIAL-STYLE DUAL FUEL CONVECTION RANGES USE AND CARE GUIDE

CUISINIÈRES À CONVECTION À BI-COMBUSTIBLE DE STYLE COMMERCIAL 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
Grill	9
Chrome Electric Griddle	10
USING YOUR OVEN	11
 Control Panel	11
Oven Display	11
Functions	11
Options	12
Know Your Oven	15
Traditional Cooking	17
Special Modes	20
CARE AND CLEANING	22
 Cooktop Surface	22
Sealed Surface Burners	22
Porcelain-Coated Grates and Caps	23
Grill	23
Griddle	25
Cooktop Controls	26
Stainless Steel	26
Control Panel	27
Door Exterior	27
Door Interior	27
Oven Racks	27
Oven Cavity	27
Self-Cleaning the Oven	28
Oven Lights	29
TROUBLESHOOTING	30
	
ASSISTANCE OR SERVICE	32
	
ACCESSORIES	32
	
WARRANTY	33

Table des matières

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	34
 Le pied antibasculement	35
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	37
 Cuisinière	37
Intérieur du four	37
Commandes électroniques du four	38
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON	39
 Brûleurs	39
Grill	40
Plaque à frire électrique chromée	41
UTILISATION DU FOUR	42
 Tableau de commande	42
Affichage du four	42
Fonctions	42
Options	44
Se familiariser avec le four	47
Cuisson traditionnelle	49
Modes spéciaux	52
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	55
 Surface de la table de cuisson	55
Brûleurs de surface scellés	55
Grilles et chapeaux émaillés	56
Gril	56
Plaque à frire	58
Commandes de la table de cuisson	59
Acier inoxydable	59
Tableau de commande	60
Extérieur de la porte	60
Intérieur de la porte	60
Grilles de four	60
Cavité du four	60
Autonettoyage du four	61
Lampes du four	62
DÉPANNAGE	63
	
ASSISTANCE OU SERVICE	65
	
ACCESSOIRES	65
	
GARANTIE	66



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 these instructions 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

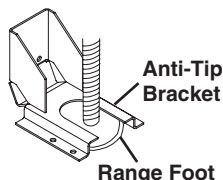
A child or adult can tip the range and be killed.

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.**

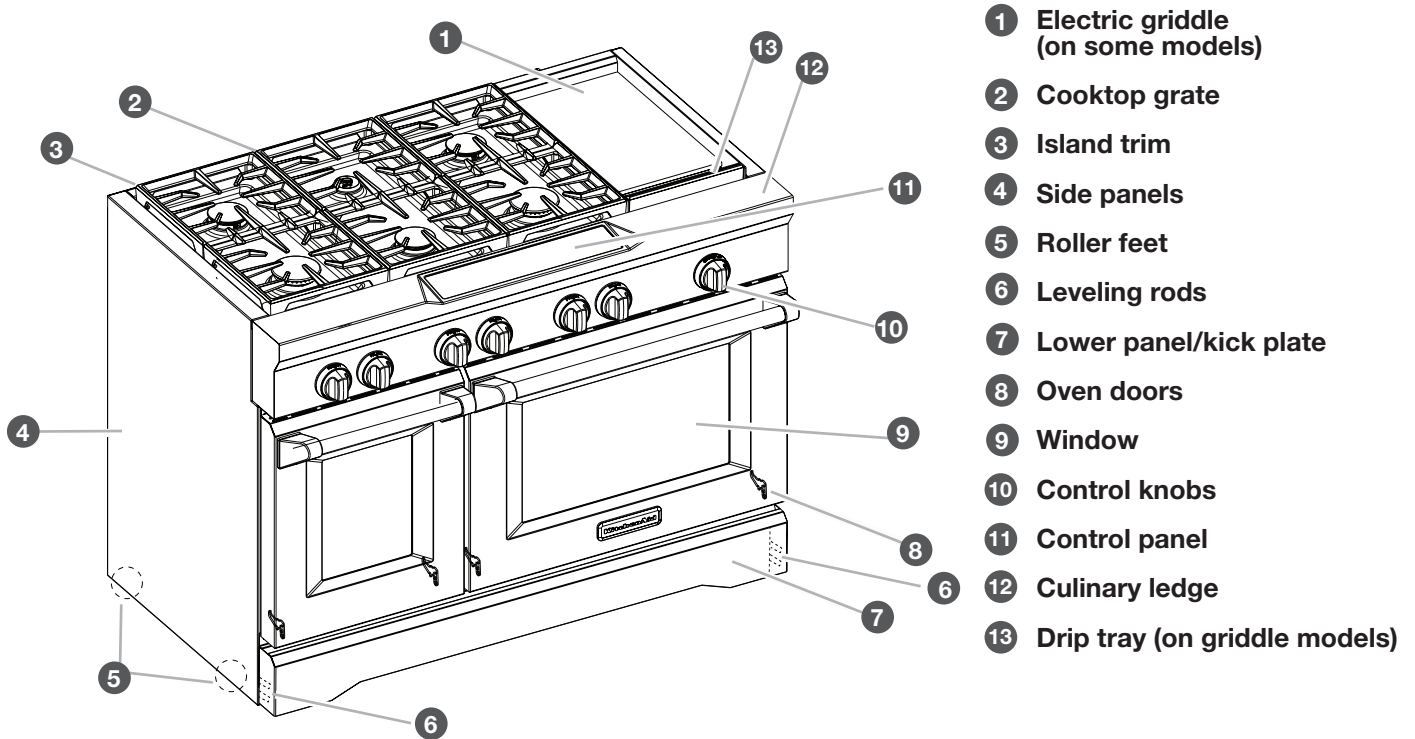
SAVE THESE INSTRUCTIONS



PARTS AND FEATURES

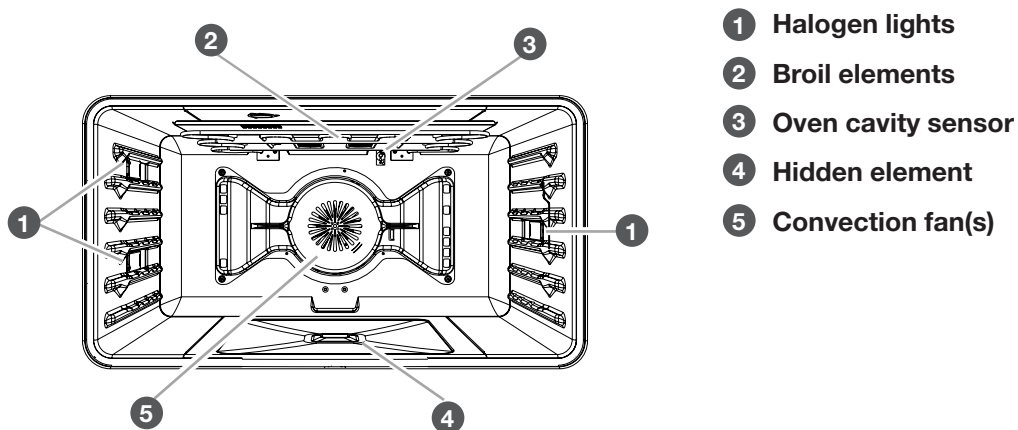
These instructions cover several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. Refer to these instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website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

RANGE



48" (121.9 cm) range shown

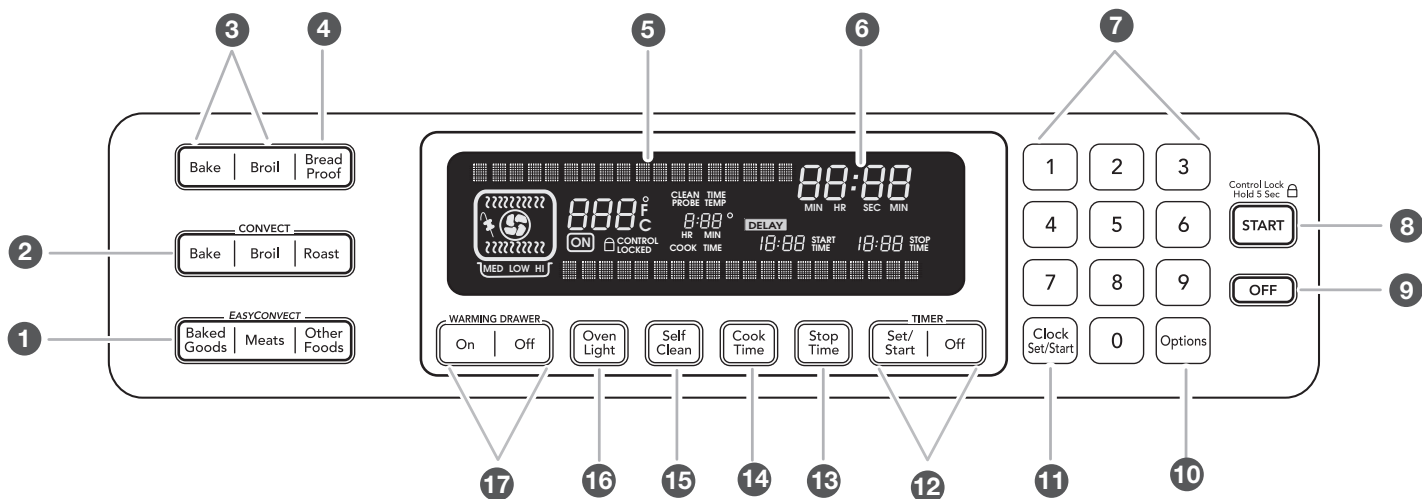
OVEN INTERIOR



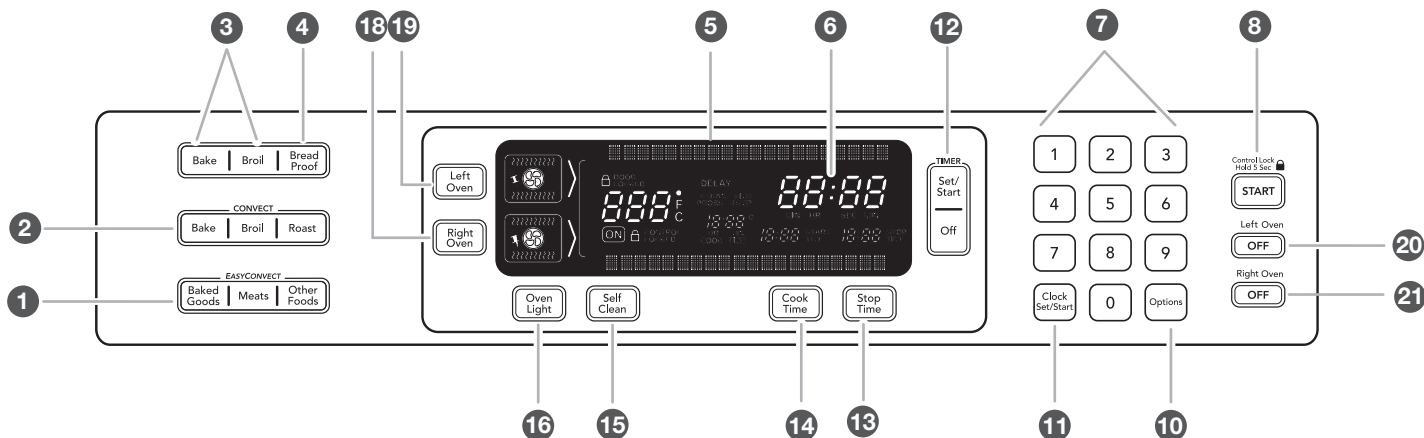


ELECTRONIC OVEN CONTROLS

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



48" (121.9 CM)



- | | | | |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|--------------------------|
| 1 EasyConvect™ conversion | 7 Number pads | 11 Clock set/start | 17 Warming drawer on/off |
| 2 Convection oven modes | 8 Start (control lock/unlock when pressed for 5 seconds) | 12 Timer | 18 Right oven selector |
| 3 Oven modes | 9 Off | 13 Stop time | 19 Left oven selector |
| 4 Bread proof mode | 10 Options selection pad | 14 Cook time (length of cooking time) | 20 Left oven off |
| 5 Oven display | | 15 Self-clean | 21 Right oven off |
| 6 Clock/time of day display | | 16 Oven light (on/off) | |



COOKTOP FEATURES

BURNERS

WARNING

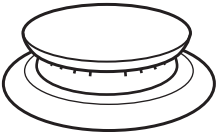
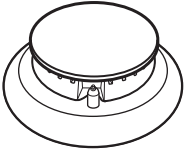


Fire Hazard

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.

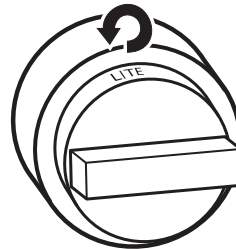
REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

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.

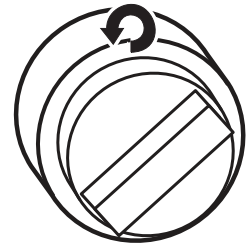
To Set a Burner:

1.



Push in and turn counterclockwise to LITE.

2.

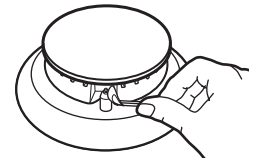


Turn knob counterclockwise between HI and LO.

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.

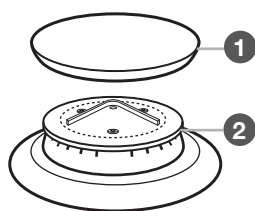




Sealed Surface Burners

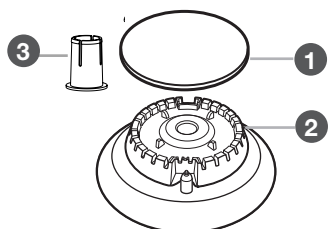
Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.

Stacked Power Burner

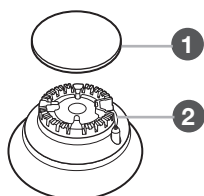


- 1 Burner cap
- 2 Burner base
- 3 Choke (for use with medium burner, propane only)

Medium Burner



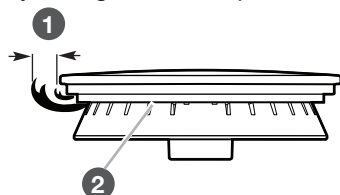
Simmer/Melt Burner



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.

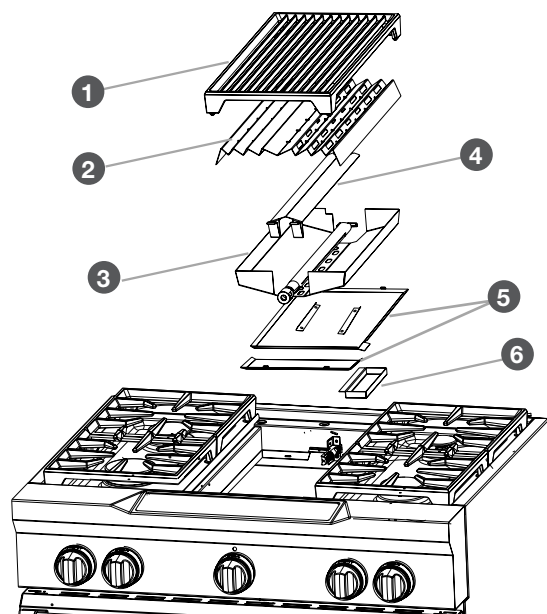


- 1 1-1½" (2.5-3.8 cm)
- 2 Burner ports

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.

GRILL (ON SOME MODELS)

The grill module consists of a cast-iron grate, a wave tray, a flame spreader, a burner assembly, 2 grease trays and a drip tray.



- 1 Grill grate
- 2 Wave tray
- 3 Burner assembly
- 4 Flame spreader
- 5 Grease trays
- 6 Drip tray

When using the grill, follow the guidelines below:

- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Allow space between food on the grill. Crowding food will result in uneven cooking.
- Use a metal spatula or tongs to turn food.
- Steaks, chops and hamburgers should be turned only once to avoid loss of juices.
- For even cooking, foods such as chicken quarters should be turned several times.
- To check for doneness of meats and poultry, use an instant read thermometer or make a small cut in the center of the food. This will avoid loss of juices.
- Do not leave the grill unattended while cooking.
- To avoid damage to the grill, do not use aluminum foil, charcoal or wood chips.
- To avoid damage to cookware, do not place cookware on the grill when in use. Food should be cooked directly on the grill grate.



COOKTOP FEATURES

To Use:

1.

Turn on overhead range hood.

4.

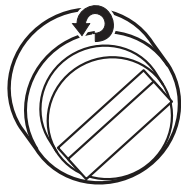


Turn knob to MED and allow grill to preheat for 15 minutes.

2.

Apply vegetable oil, if desired. Apply a light coating of vegetable oil or nonstick cooking spray to grill grate.

5.



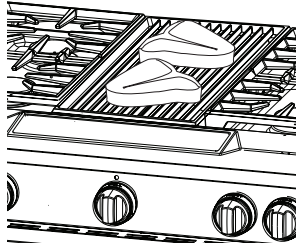
Turn knob to desired cook setting.

3.



Push in and turn knob to LITE/HI. The flame will ignite in 1-4 seconds.

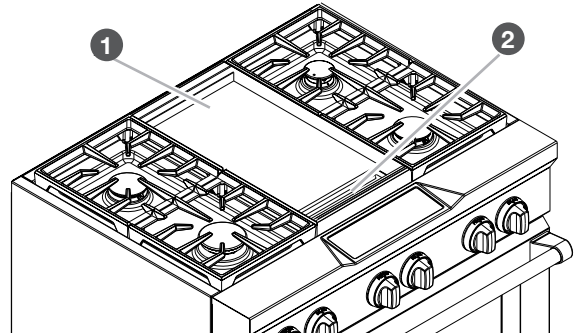
6.



Place food on grill.

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

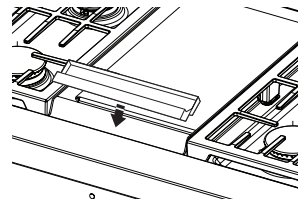
2 Drip tray

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.



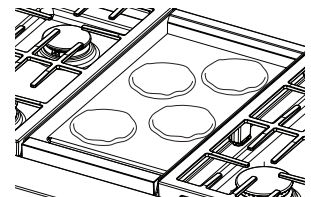
Position drip tray.

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.



CONTROL PANEL

When pressing any control pad function on the Electronic Oven Control, use the pad of your finger to press the desired function. Hold down the pad a few seconds, or until the desired function appears in the display.

When entering multiple functions within one setting, pause briefly between each control pad command. If a command pad is pressed several times repeatedly, the pad may briefly stop working. Wait a few seconds, and the pad should function again as normal.

OVEN DISPLAY

- When the oven is in use, this display shows the oven temperature, heat source(s) and start time.
- During Timed Cooking, this display also shows a timed countdown and the stop time (if entered).
- If “Err” appears on the display, an invalid pad was pressed. Press OFF and retry your entry.
- When the oven is not in use this display is blank, except for the clock display.

FUNCTIONS

Control Panel

Using the Start Pad

The START pad begins any oven function except the Timer, Control Lock and Sabbath Mode. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, “START?” will appear on the oven display as a reminder. If not pressed within 5 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (blank) and the programmed function will be canceled.

If a function has been started and a different function is selected, “START?” will appear in the display after 5 seconds. If the START pad is not pressed within 5 seconds, the oven display will return to the active/already started function.

Using the Off Pad

The OFF pad stops any oven function except for the Clock, Timer, and Control Lock.

Using Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the oven(s).

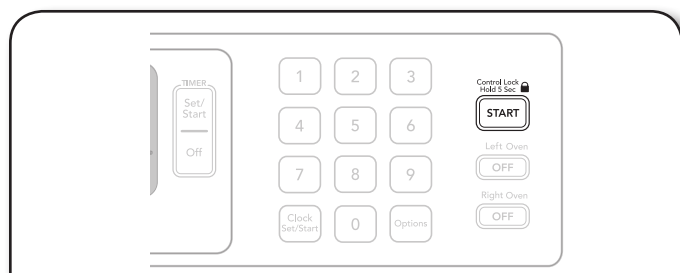
The Control Lock feature may be used either when the range is in use or turned off (for example, during cleaning).

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

When the control is locked, only the TIMER SET/START, TIMER OFF and OVEN LIGHT pads will function.

To Lock or Unlock Control:

Before locking, make sure the oven, the Timer and Timed Cooking are off.



Press and hold START for 5 seconds until “CONTROL LOCKED” appears on the display. Repeat to unlock and remove “CONTROL LOCKED” from the display.

Clock

Setting the Clock

This is a 12-hour clock.

1.

Press CLOCK SET/START.

2.

Enter time of day.

3.

Press CLOCK SET/START.

TIMER

Setting the Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time. The time can be reset during the countdown by repeating the steps below.

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

1.

Press TIMER SET/START. Press again to switch from MIN/SEC and HR/MIN.

2.

Enter desired time.

3.

Press TIMER SET/START. When time reaches 0:00, 4 chimes will sound until TIMER OFF is pressed.

4.

Press TIMER OFF at any time to cancel Timer or stop reminder tones.



USING YOUR OVEN

OPTIONS

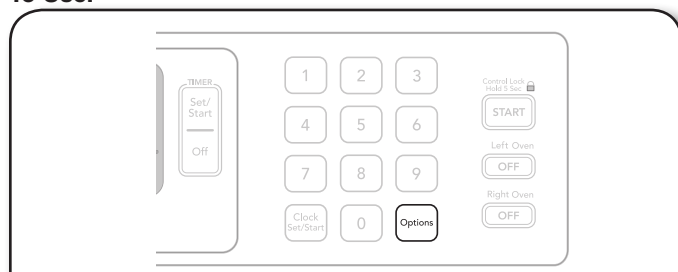
These instructions cover different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.

Options Selection Pad

The OPTIONS selection pad allows you to access special functions within the Electronic Oven Control that allow you to customize the product to your needs. These special functions allow you to change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, and adjust the oven calibration. The Dehydrate and Sabbath Mode are also set using the OPTIONS selection pad.

NOTE: The Sabbath mode can only be set using the Options selection pad after the mode is enabled (See “Sabbath Mode – Option 7” section.)

To Use:



Press OPTIONS. The oven display will scroll through the 6 options, or you can press a number pad to quickly enter the desired hidden function. Each time an option is selected, the oven will toggle to the setting displayed.

OPTIONS	SPECIAL FUNCTION
1	Fahrenheit and Celsius conversion
2	Tones On/Off
3	Tones High/Low
4	Cooking Time Completion Tones On/Off
6	Oven Temperature Calibration
7	Sabbath Mode

Fahrenheit and Celsius – Option 1

Fahrenheit is the default setting, but setting may be changed to Celsius.

Tones – Options 2, 3, 4

Tones are audible signals, indicating the following:

One beep

- Function has been entered

Three beeps

- Invalid pad press

Preheat Completion Tone

- One chime indicates a preheat cycle has been completed.

Timer Completion Tones

- Four chimes sound twice when the timer reaches zero. This can occur when using the timer for functions other than cooking.

Cooking Time Completion Tones

- Three beeps indicate the end of a cooking cycle.

All Tones ON/OFF

All tones are preset to ON, but can be turned OFF.

Tone Volume High/Low

The volume is preset to HIGH but can be changed to LOW.

Cooking Time Completion Tones ON/OFF

All tones are preset to ON but can be turned OFF.

Oven Temperature Calibration – Option 6

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.

Press 3 to increase or 6 to decrease the temperature calibration level by 10 degrees.

2.

Press START to end calibration.



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. The "ON" indicator will no longer be illuminated. Press OFF to return to normal operating mode (non-Sabbath Mode compliant, not cooking).

To Enable:

IMPORTANT: Before the Sabbath Mode can be regularly set, the oven(s) must first be enabled with a one time only setup.

1. Open oven door.	3. Press number pads 7,8,9,6 in this order.
2. Press OFF.	4. Press START.

To Disable:

The Sabbath Mode setting capability can be disabled by repeating the previous steps. The Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled.

To Set Regularly Untimed:

1. Press BAKE.	
2. Change preset temperature, if desired.	4. Press OPTIONS.
3. Press START.	5. Press number pad 7.



USING YOUR OVEN

To Set Regularly Timed:

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

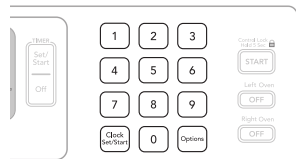
Doing so can result in food poisoning or sickness.

1.



Press **BAKE**.

2.



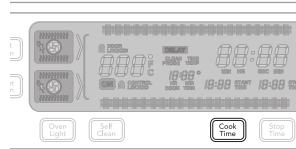
Change preset temperature, if desired.

5.



Press **START**.

3.



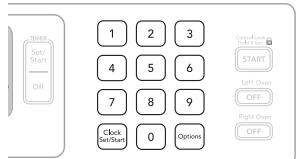
Press **COOK TIME**.

6.



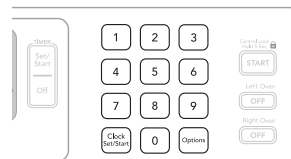
Press **OPTIONS**.

4.



Enter cook time.

7.



Press number pad 7.

When the stop time is reached, the oven will automatically turn off. The oven control will remain in the Sabbath Mode until the OFF button is pressed.

Temperature Change

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.

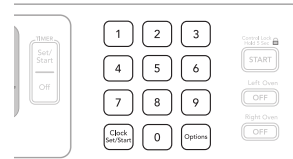
Number pads 1 through 0 represent temperatures.

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)

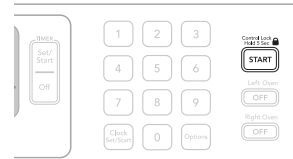
To Change Temperature:

1.



Press the number pad from the chart.

2.



Press **START**.



KNOW YOUR OVEN

- 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.
- **IMPORTANT:** This oven automatically adjusts for 208V operation without affecting cooking performance. Preheat times may be longer.

Aluminum Foil

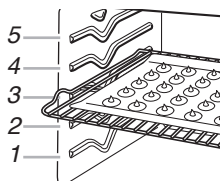
- **IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.
- On models with bottom oven vents, do not block or cover the vents.
- For best cooking results, do not cover rack with foil because air must be able to move freely.

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

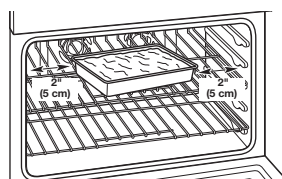
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.



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

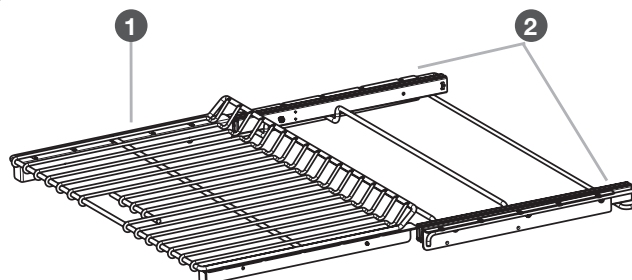
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. For convection cooking, allow 1" (2.5 cm) of space around bakeware and oven walls.



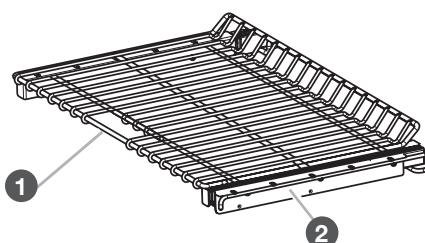
Roll-Out Extension Rack

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



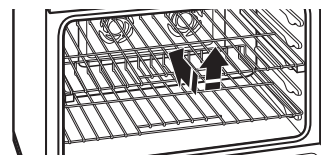
Closed and Engaged Position



- 1 Roll-out extension rack
- 2 Sliding shelves

To Remove the Roll-Out Extension Rack:

1.

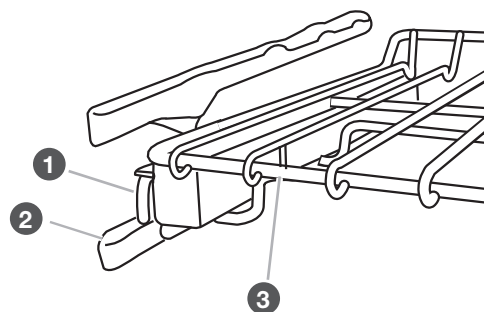


Lift up rack/shelf front and slide in.

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.

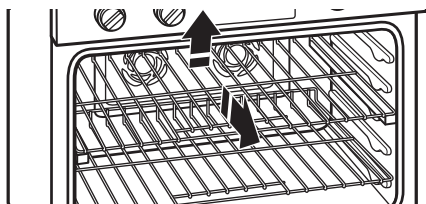


- 1 Sliding shelf
- 2 Rack guide
- 3 Roll-out extension rack



USING YOUR OVEN

2.

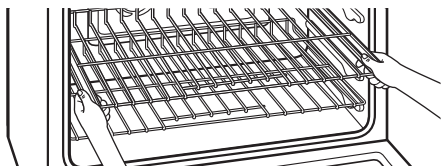


Lift up rack/shelf rear.

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:

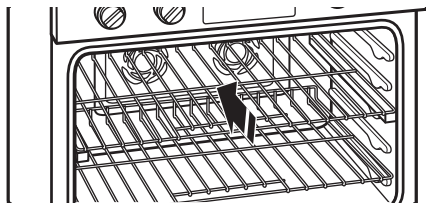
1.



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.

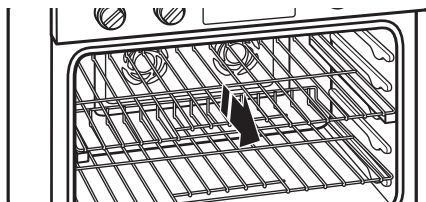
2.



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

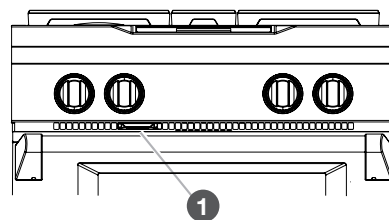
- To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.
- Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.
- See the "Care and Cleaning" section for more information.

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.

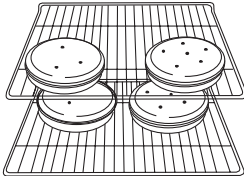
Oven Vent

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



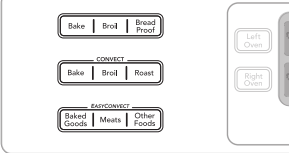
BAKED GOODS	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	TIPS
Cakes	Bake, Convection Bake	Three racks — 1, 3, 5 Two racks — 2 and 4 One rack — 3	 For best results when baking cakes on two racks, place the cakes on the racks as shown.
Cookies	Bake, Convection Bake	Three racks — 1, 3, 5 Two racks —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

TRADITIONAL COOKING

Bake, Roast, and Broil

Set traditional cooking modes by following these steps:

1.



Touch desired mode.

2.



Enter desired cooking temperature.

3.

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

4.



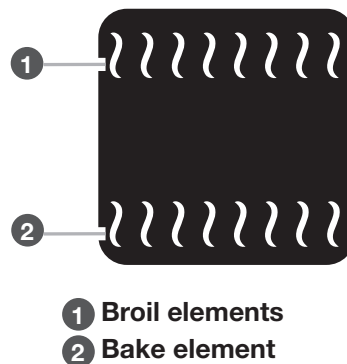
Touch START.

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.
- For baking, allow the range to preheat before placing food in the oven.
- When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.





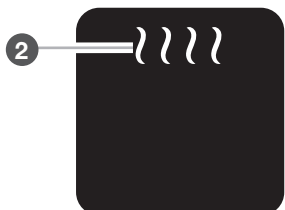
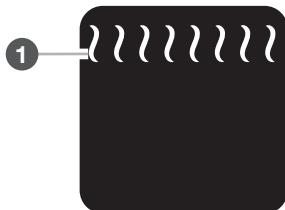
USING YOUR OVEN

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.
- Press BROIL once for full broil or twice for center broil (right oven only).
- 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. The lower the temperature, the slower the cooking. 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. Press CONVECT BAKE, ROAST, or BROIL.	3. Set optional modes (Convection Bake and Roast only). (See "Time/Delay Cooking" section.) (See "Temperature Probe" section.)
2. Enter desired cooking temperature.	4. Press START.

Even-Heat™ True Convection Cooking

Convection Bake, Convection Roast, Convection Broil, and EasyConvection™ Conversion

Even-Heat™ true convection cooking uses a 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.



Convection Baking

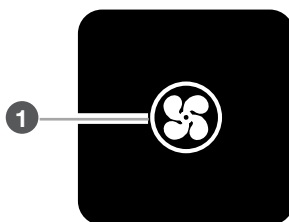
The Convection Bake mode uses an element and a fan to circulate hot air throughout the oven, resulting in baking 10–20% faster than traditional baking. Convection baking can be used for most baked goods, but it is exceptional for baking cookies, biscuits, pies, pasta dishes, casseroles, and frozen or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

Know Your Convection Bake Mode

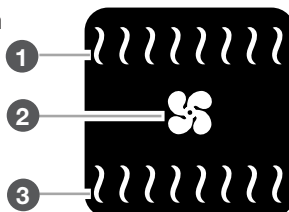
- A convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.
- Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow 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 again 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 Convection element (hidden) and fan



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.

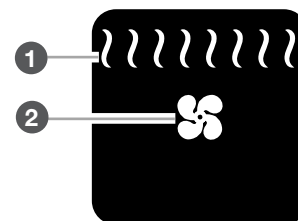
Before Using Convection Roast:

- 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 "True-Broil® Reflector 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.



USING YOUR OVEN

EasyConvect™ Conversion

Convection temperatures and times can differ from those of standard cooking. Depending upon the selected category, EasyConvect™ conversion will automatically reduce standard recipe temperatures and/or times for convection cooking.

Foods are grouped into 3 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. 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
Baked Goods	Biscuits, Breads: quick and yeast Cakes and Cookies Casseroles: including frozen entrées and soufflés Fish
Meats	Baked potatoes, Chicken: whole and pieces Meat Loaf, Roasts: pork, beef, and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook times vary.)
Other Foods	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza Pies: fruit and custard
Biscuits & Bread	Biscuits, Breads: quick and yeast

To Use EasyConvect™ Conversion:

When using convection temperature conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven. When using convection for meats, preheating is not necessary.

1.

Press BAKED GOODS, MEATS, or OTHER FOODS.

2.

Enter standard temperature.

3.

Enter standard cook time.

4.

Press START, and then place food in the oven.

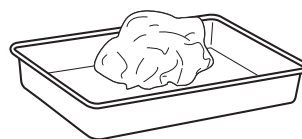
SPECIAL MODES

Proofing Bread

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast. Follow recipe direction as a guide.

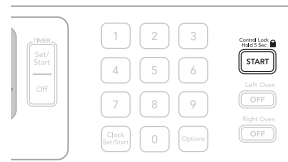
To Proof:

1.



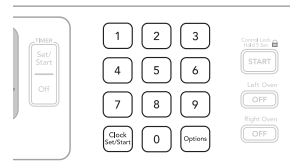
Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper coated with shortening. Close door.

2.



Press START.

3.



Press BREAD PROOF.

NOTE: The Proof cycle will start even if the oven temperature is over 300°F (149°C). You cannot change the temperature under Bread Proofing.

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: Bake, Convection Bake, Convection Roast, and EasyConvect™ Conversion.

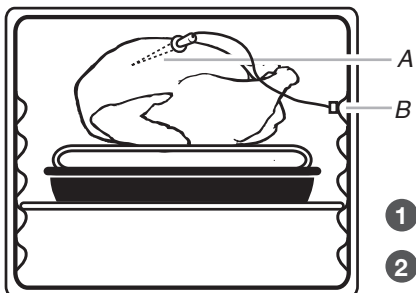
Know Your Temperature Probe

- 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.



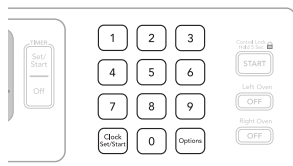
Before Using Temperature Probe:

- 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:



Enter desired probe temperature before selecting a cooking mode. The probe temperature is the desired temperature of the food when it is done.

After Cooking:

Unplug and remove the probe when removing food.

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.

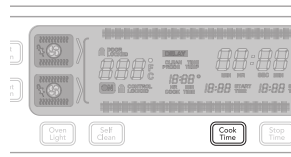
Timed Cooking is available on most cycles including: Bake, Convection Bake, Convection Roast, EasyConvection™ Conversion, Bread Proof, and Keep Warm.

Delay Cooking is available on the Bake, Convection Bake, and Convection 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.



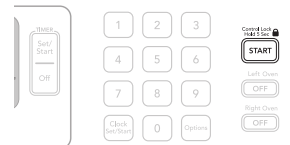
Press COOK TIME.

2.



Enter desired cook time.

3.

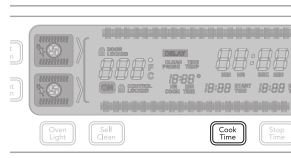


Press START.

To Set a Delay Cooking Time:

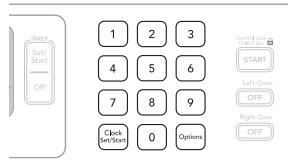
Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1.



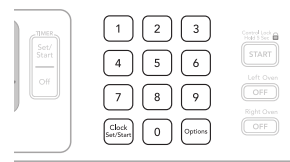
Press COOK TIME.

2.



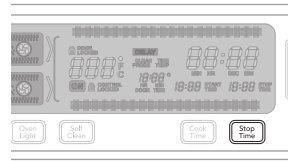
Enter desired cook time.

4.



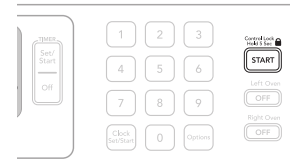
Enter desired stop time. The start time is automatically calculated. When the start time is reached, the oven will automatically turn on. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

3.



Press STOP TIME.

5.



Press START.



CARE AND CLEANING

COOKTOP SURFACE

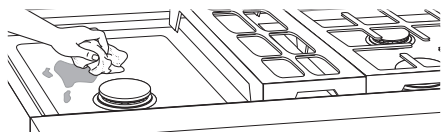
After Each Use:

1.



Wipe off cooktop, grates, and caps.

2.

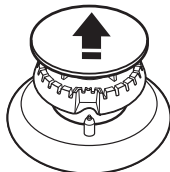


Clean food spills.

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

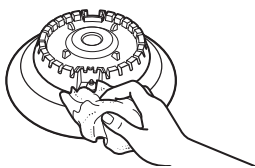
SEALED SURFACE BURNERS

1.



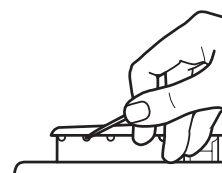
Remove burner cap and base.

2.



Wipe off cooktop, grates, and caps.

3.



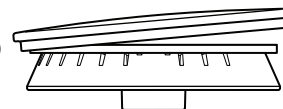
Clean clogged burner ports.

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.

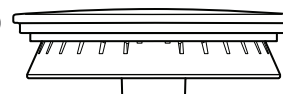
Dual-Flame Burner

1



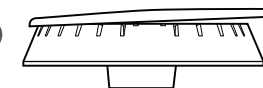
1 Incorrect
2 Correct

2



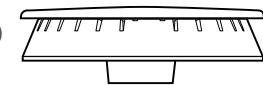
Medium Burner

1



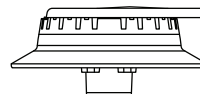
1 Incorrect
2 Correct

2



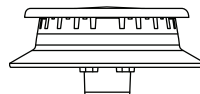
Simmer/Melt Burner

1



1 Incorrect
2 Correct

2



Make sure alignment pins are properly aligned with burner cap.

5.

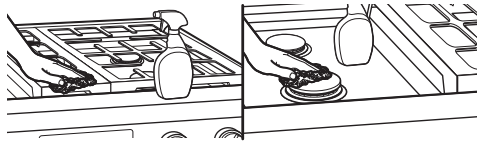


Turn ON burner.

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.



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

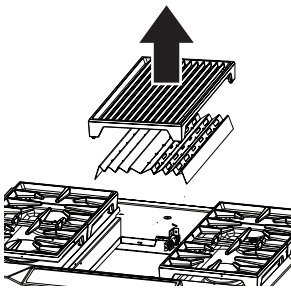
- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps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

GRILL

To Remove:

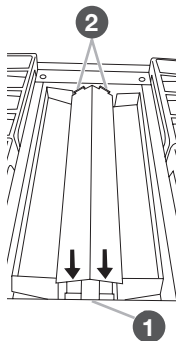
Before removing or replacing grill, make sure the control knobs are turned to OFF. Allow the grill to cool completely before handling.

1.



Remove grill grate and wave tray.

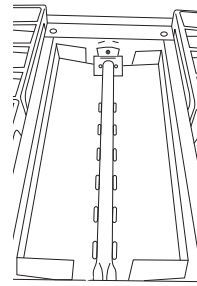
2.



- 1 Grill front
- 2 Rear tabs and slots

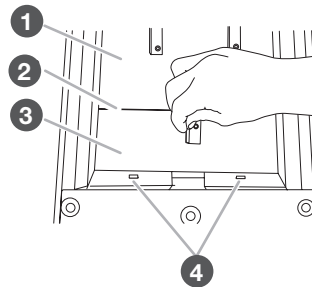
Remove flame spreader. Pull forward slightly on the flame spreader to release the tabs from the rear slots and lift out.

3.



Remove burner assembly. Lift up and out.

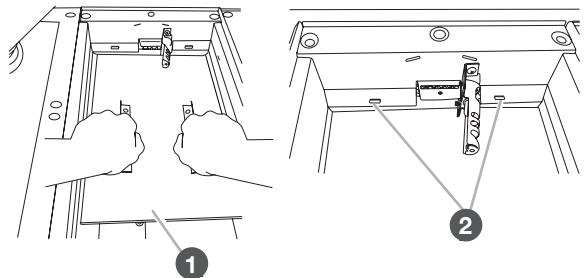
4.



- 1 Large grease tray
- 2 Grease tray connection
- 3 Small grease tray
- 4 Slots

Remove small grease tray. Unhook tabs from slots and lift slightly to disengage from the large grease tray.

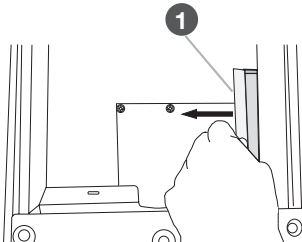
5.



- 1 Large grease tray
- 2 Slots

Remove large grease tray. Unhook slots and lift out.

6.



- 1 Drip tray

Remove and clean drip tray.



CARE AND CLEANING

To Clean:

Do not use oven cleaners, metal brushes, abrasive scouring pads or other scrubbers made to clean outdoor grills.

Grate:

- Do not clean grill grate in dishwasher.
- Do not clean in a self-cleaning oven.

1.

Scrub with brush while grate is still warm. Use a soft-bristle brush. Oven mitts may be worn while cleaning.

2.

Soak in warm, soapy water for 30 minutes. After soaking, scrub with nonabrasive pad.

Wave Tray and Wave Plate:

1.

Soak in warm, soapy water to loosen soil. After soaking, scrub with non-abrasive pad. Oven cleaner may be used.

Burner Assembly:

- Do not soak in water.

1.

Wipe with warm, soapy water or non-abrasive cleanser. Use damp cloth or non-abrasive pad.

Grease Trays and Drip Tray:

- Allow cooktop to cool before cleaning.

1.

Wipe with warm, soapy water or non-abrasive cleanser. Use damp cloth or non-abrasive pad.

Module Basine:

1.

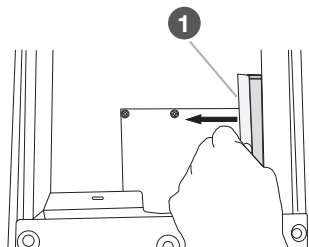
Wipe with warm, soapy water or non-abrasive cleanser. Use damp cloth or non-abrasive pad.

2.

For heavy soil, soak with paper towels. Soak paper towels in household cleanser and lay them on the soil for at least 30 minutes. After soaking, scrub with a nonabrasive pad.

To Replace

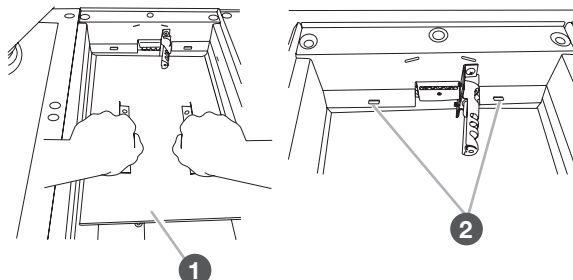
1.



1 Drip tray

Replace drip tray. Slide drip tray into opening on the right front side of the grill basin. Follow the guides to ensure correct placement.

2.

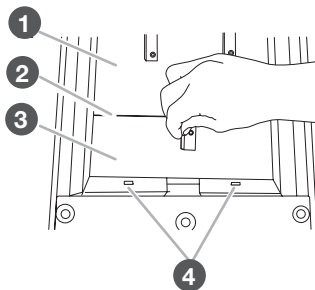


1 Large grease tray

2 Slots

Replace large grease tray. Insert the large grease tray all the way under the back edge of the grill basin and hook it into the slots.

3.



1 Large grease tray

2 Grease tray connection

3 Small grease tray

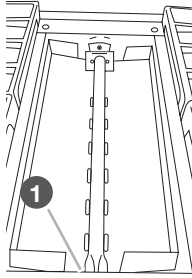
4 Slots

Replace small grease tray. Insert the small grease tray all the way under the front of the grill basin and hook it into the slots.

When the 2 grease trays are installed properly, the small grease tray will hook over the large grease tray.

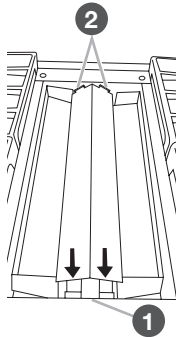


4. **1 Front opening**

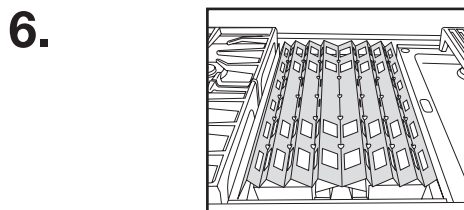


Replace burner assembly. Insert the orifice tube on the front of the burner assembly into the opening at the front of the grill basin and set into place.

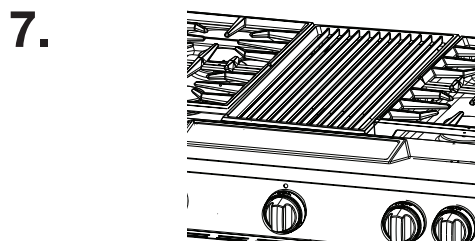
5. **1 Grill front 2 Rear tabs and slots**



Replace flame spreader. Insert front tabs of the flame spreader into slots at the front of the grill basin; then insert rear tabs into the rear slots.



Place wave tray on top of flame spreader.



Place grill grate into position.

GRIDDLE

Tips:

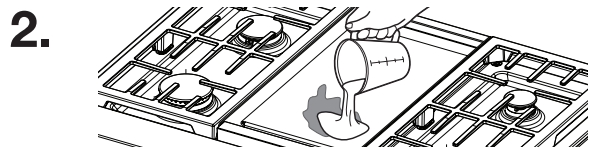
- Prior to cleaning the griddle make sure that all cooktop burners have been turned off and the oven controls have been locked.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

Do Not Use:

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

After Each Use:

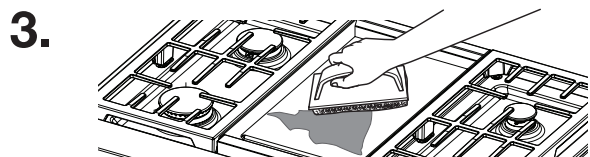
1. Heat for 10 to 15 minutes at 300°F (149°C).



Pour water on soiled area.

Using a measuring cup, pour up to 1 cup (236.6 mL) 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.

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



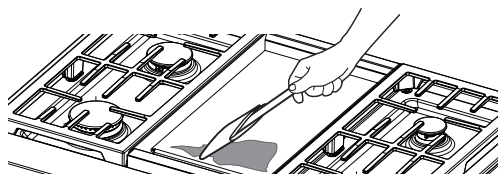
Scrape residue into drip tray.

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



CARE AND CLEANING

4.



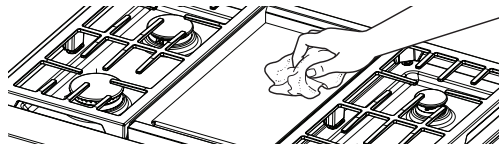
Remove remaining residue.

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.

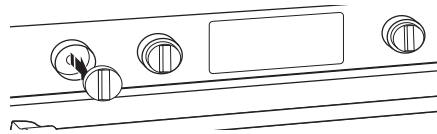


Remove, empty, and clean drip tray.

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

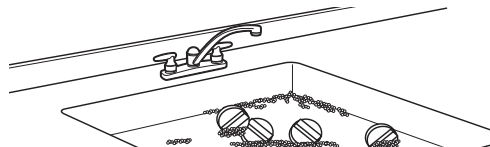
1.



Remove knobs.

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

2.

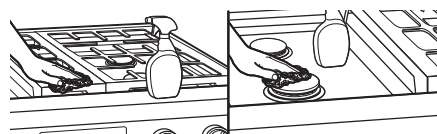


Clean with warm, soapy water.

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



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.

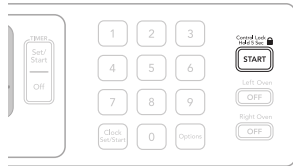
Do not use:

- Soap-filled scouring pads
- Abrasive cleansers
- Cooktop Polishing Creme
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels



CONTROL PANEL

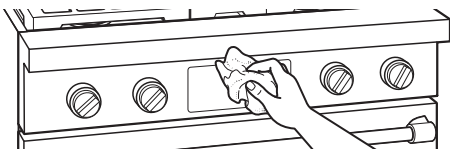
1.



Press and hold START for 5 seconds until "CONTROL LOCK" appears on the display.

Locking buttons avoids press screen activation during cleaning.

2.



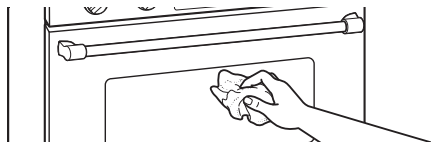
Apply cleaner.

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).

DOOR INTERIOR

1.



Wipe away any deposits.

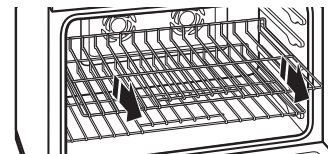
Use a damp sponge.

2.

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

OVEN RACKS

1.

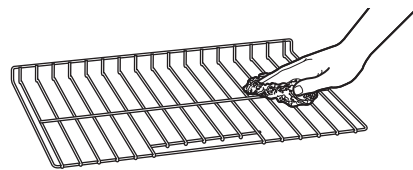


Empty out oven and remove racks.

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.

OVEN CAVITY

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



CARE AND CLEANING

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.

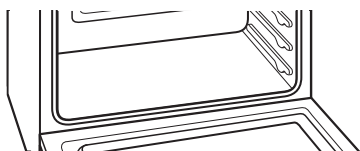
Failure to follow these instructions can result in burns.

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.

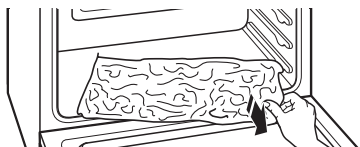


Empty out oven and remove racks.

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.

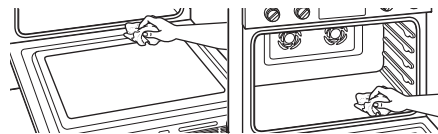
2.



Remove any foil from oven.

Foil may burn or melt, damaging the oven.

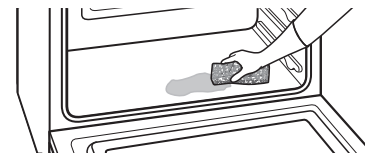
3.



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 doorframe.

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 (Maxi)	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.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.	2. Select cleaning level. To set a cleaning level other than 4 hours, press SELF CLEAN until the desired time is reached.
---	--

To Delay Start (optional):

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

3. Press STOP TIME.	5. Press START.
4. Enter desired stop time.	6. Press any button or open door to clear the oven display.

To Stop Self-Clean any time:

Press OFF.

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

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.



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 these instructions 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 1/2" (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.



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 these instructions 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
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 “Troubleshooting.” 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
(stainless steel models)

affresh® Stainless Steel Cleaning 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.



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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 ces instructions 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 :

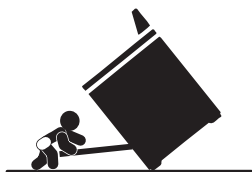
AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

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.



LA BRIDE 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 antibasculément.



⚠ 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 antibasculément est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculément si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculément 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 antibasculément est bien installée et engagée:

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculément 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 antibasculément.
- 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

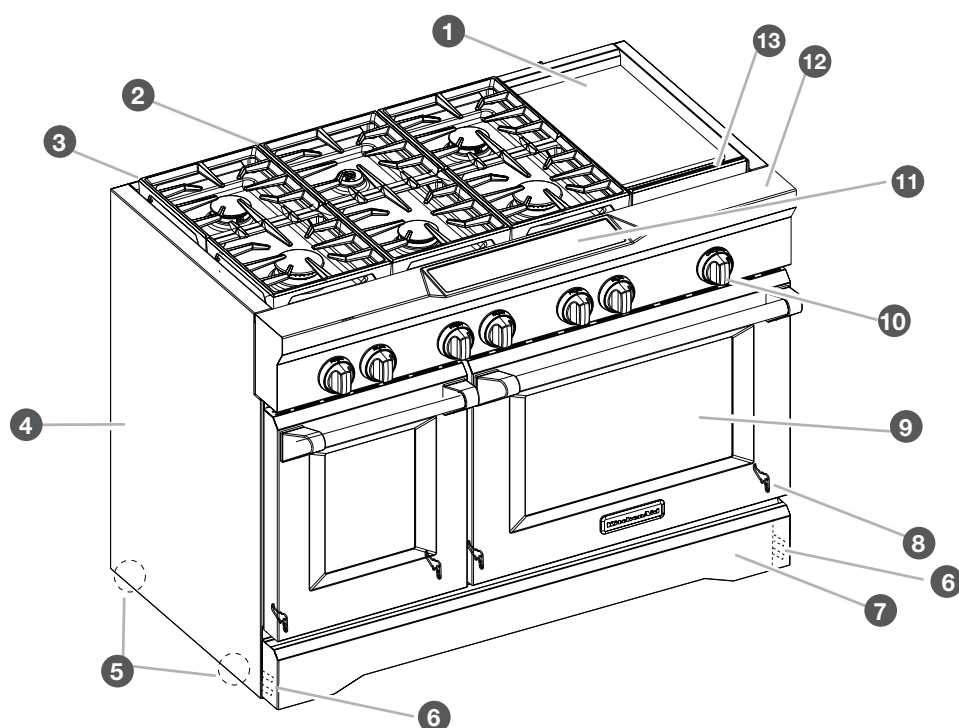
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
 - **NE PAS TOUCHER 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 nettoyeurs 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.
 - Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
 - Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
 - **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.
 - Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Veiller à ce que l'installation et la mise à la terre de la cuisinière soient correctement réalisées par un électricien qualifié.
 - Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
 - Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
 - Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
 - La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.
- Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –**
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
 - Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
 - Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
 - Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.
- Pour les appareils avec hotte de ventilation –**
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Ces instructions couvrent 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 ces instructions 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.

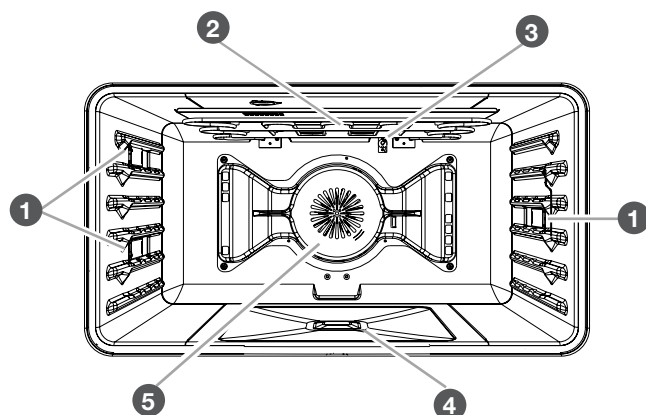
CUISINIÈRE



- 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 Tableau de commande
- 12 Rebord de protection
- 13 Plateau d'égouttement (sur modèles avec plaque à frire)

Cuisinière de 48" (121,9 cm) illustrée

INTÉRIEUR DU FOUR



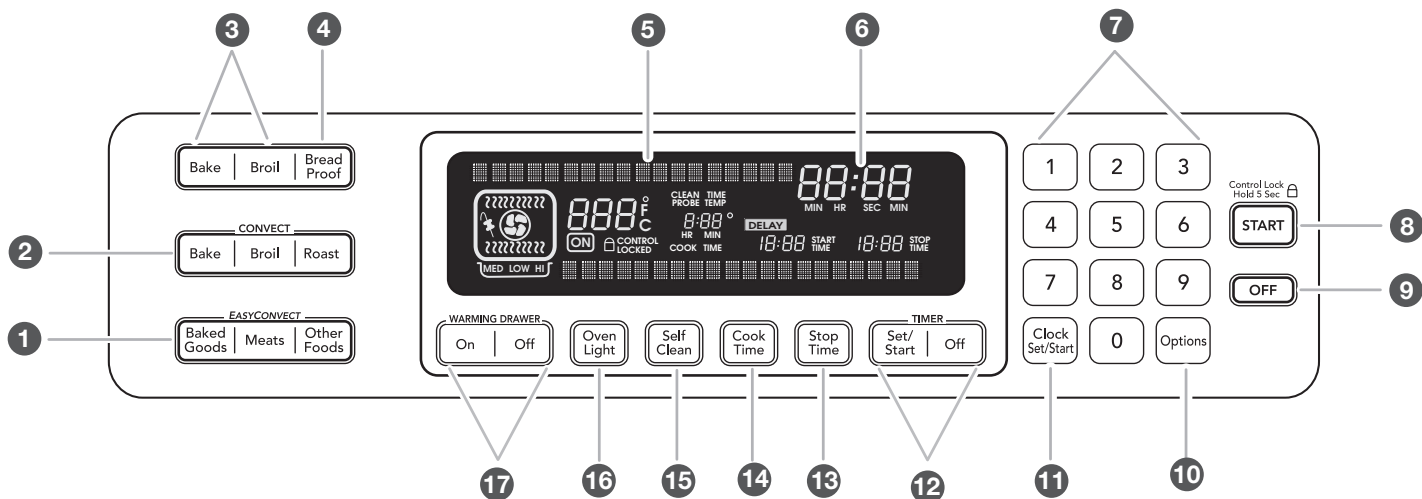
- 1 Lampes à halogène
- 2 Éléments de cuisson au gril
- 3 Capteur de la cavité du four
- 4 Élément caché
- 5 Ventilateurs de convection



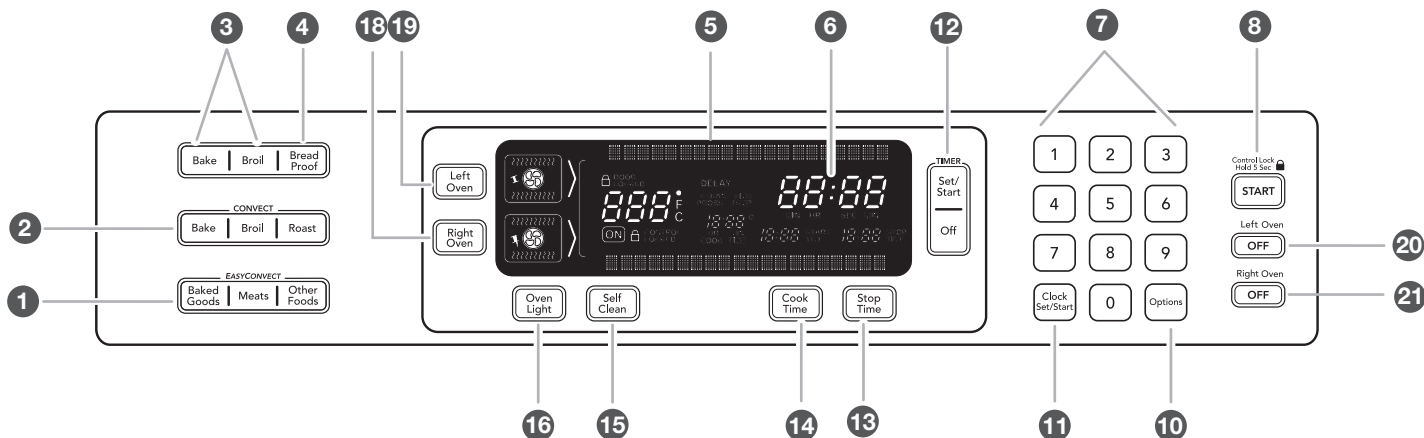
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

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



48" (121,9 cm)



- 1 Conversion de la température de convection EasyConvection™
- 2 Modes du four à convection
- 3 Modes du four
- 4 Mode de levée du pain
- 5 Affichage du four
- 6 Affichage horloge/heure

- 7 Touches numériques
- 8 Mise en marche (verrouillage/déverrouillage de la commande lorsque l'on appuie pendant 5 secondes)
- 9 Arrêt
- 10 Touche de sélection des options

- 11 Réglage/mise en marche de l'horloge
- 12 Minuterie
- 13 Heure d'arrêt
- 14 Durée de cuisson
- 15 Autonettoyage
- 16 Lampe du four (marche/arrêt)

- 17 Tiroir-réchaud (marche/arrêt)
- 18 Sélecteur du four de droite
- 19 Sélecteur du four de gauche
- 20 Arrêt du four de gauche
- 21 Arrêt du four de droit



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.

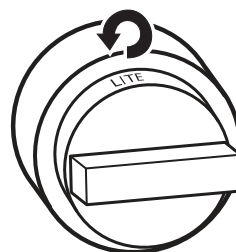
NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

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.

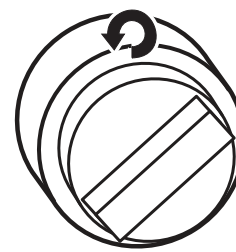
Pour régler un brûleur :

1.



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

2.

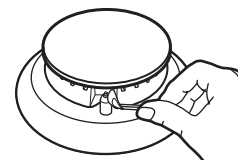


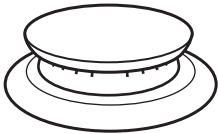
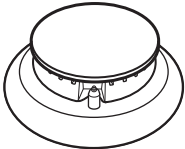
Tourner le bouton dans le sens antihoraire entre HI (élevé) et LO (bas).

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.

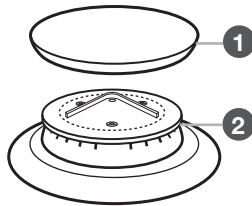


CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleurs de surface scellés

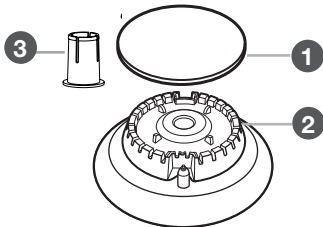
Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour minimiser les espaces et joints d'où les liquides et les renversements peuvent pénétrer sous la table de cuisson. Cette conception rend possible un nettoyage rapide et facile.

Brûleur haute puissance superposé

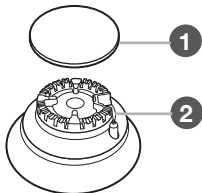


- 1 Chapeau de brûleur
- 2 Base du brûleur
- 3 Douille de réduction (pour utilisation avec le brûleur de moyenne puissance, uniquement pour l'alimentation au propane)

Brûleur moyen



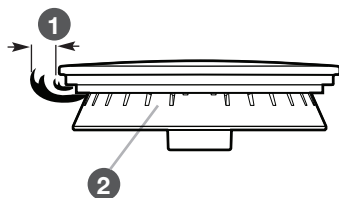
Brûleur de mijotage/pour faire fondre



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.

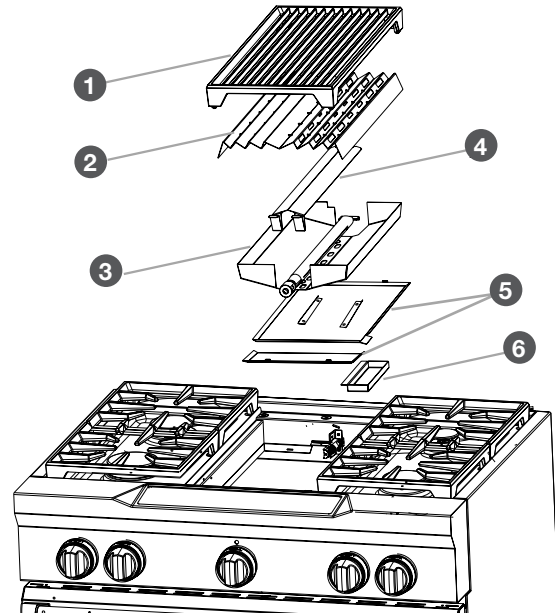


- 1 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
- 2 Orifices de brûleur

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.

GRILL (SUR CERTAINS MODÈLES)

Le module du gril consiste en une grille en fonte, un plateau ondulé, un répartiteur de flammes, un brûleur, 2 plateaux à graisse et un plateau d'égouttement.



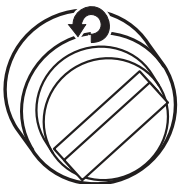
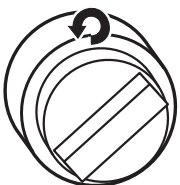
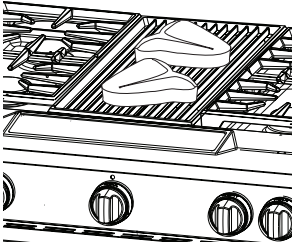
- 1 Grille du gril
- 2 Plateau ondulé
- 3 Ensemble de brûleur
- 4 Répartiteur de flammes
- 5 Plateau à graisse
- 6 Plateau d'égouttement

Lors de l'utilisation du gril, suivre les directives ci-dessous.

- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Laisser de la place entre les aliments sur le gril. Placer les aliments trop près les uns des autres entraînera une cuisson irrégulière.
- Utiliser une spatule métallique ou des pinces pour retourner les aliments.
- Les steaks, les côtelettes et les hamburgers ne doivent être retournés qu'une fois afin d'éviter la perte des jus de cuisson.
- Pour une cuisson plus uniforme, les aliments tels que les quarts de poulet doivent être retournés plusieurs fois.
- Pour vérifier le degré de cuisson des viandes et de la volaille, utiliser un thermomètre à lecture instantanée ou faire une petite entaille au centre de l'aliment. Ceci prévient la perte des jus de cuisson.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant la cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager le gril, ne pas utiliser de papier aluminium, de charbon ou de copeaux de bois.
- Afin d'éviter d'endommager les ustensiles de cuisson, ne pas les placer sur le gril lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les aliments doivent être cuits directement sur la grille du gril.

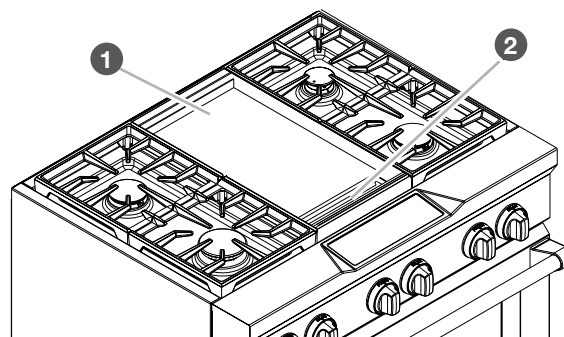


Utilisation :

1. Mettre la hotte d'évacuation au-dessus de la cuisinière en marche.	4.  Tourner le bouton à MED (moyen) et laisser la grille se réchauffer pendant 15 minutes.
2. Ajouter de l'huile végétale, au besoin. Appliquer une mince couche d'huile végétale ou d'aérosol de cuisine antiadhésif sur la grille du gril.	5.  Tourner le bouton au réglage de cuisson désiré.
3.  Enfoncer et tourner le bouton à LITE/HI (allumage/élevé). La flamme s'allume en 1 à 4 secondes.	6.  Placer les aliments sur le gril.

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 sandwiches, 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.

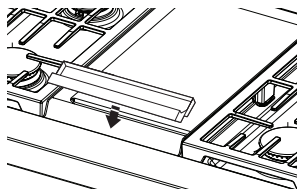
- S'assurer que la pellicule a été retirée et laver avec de l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. Utiliser uniquement des ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur.
- 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

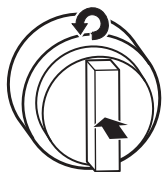
Utilisation :

1.



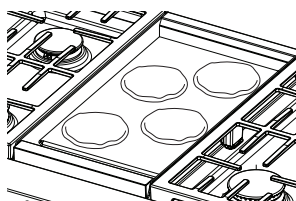
Positionner le plateau d'égouttement.

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

Lorsqu'on appuie sur une touche de commande de fonction sur la commande électronique du four, appuyer sur la fonction désirée du bout du doigt. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'afficheur.

Lorsqu'on entre de multiples fonctions dans un réglage, faire une brève pause entre chaque commande. Si l'on appuie sur une touche de commande plusieurs fois de façon répétée, il se peut que la touche cesse de fonctionner pendant un court moment. Attendre quelques secondes, et la touche devrait fonctionner à nouveau normalement.

AFFICHAGE DU FOUR

- Lorsqu'on utilise le four, l'afficheur indique la température du four, la source de chaleur et l'heure de mise en marche.
- Lors de la cuisson minutée, cet afficheur présente également un compte à rebours minuté et l'heure d'arrêt (si entrée).
- Si "Err" apparaît sur l'afficheur, c'est qu'on a appuyé sur la mauvaise touche. Appuyer sur OFF (arrêt) puis recommencer.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, cet affichage est vierge, sauf pour l'affichage de l'horloge.

FONCTIONS

Tableau de commande

Utiliser la touche START (mise en marche)

La touche START (mise en marche) démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbath. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaît sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (vierge) et la fonction programmée est annulée.

Si une fonction est en cours et qu'une autre fonction est sélectionnée, "START?" apparaît sur l'afficheur après 5 secondes. Si l'on n'appuie pas sur la touche START (mise en marche) dans les 5 secondes, l'afficheur du four retourne à la fonction active/déjà en cours.

Utiliser la touche OFF (arrêt)

La touche OFF (arrêt) arrête toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.



Utiliser Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours.

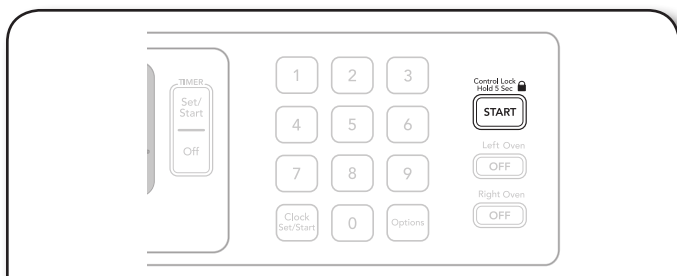
La caractéristique de verrouillage des commandes peut être utilisée lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation ou éteinte (par exemple, durant le nettoyage).

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

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie), TIMER OFF (arrêt de la minuterie) et OVEN LIGHT (lampe de four) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :

Avant de verrouiller, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.



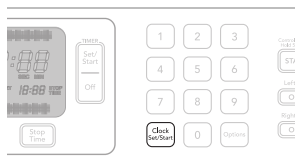
Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que "CONTROL LOCKED" (mod Comm verr) apparaisse sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer "CONTROL LOCK" (commande verr) de l'afficheur.

Horloge

Réglage de l'horloge

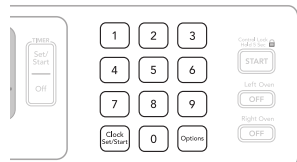
Il s'agit d'une horloge de 12 heures.

1.



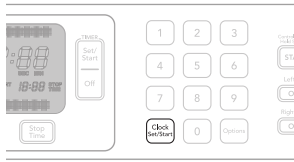
Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).

2.



Saisir l'heure.

3.



Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).

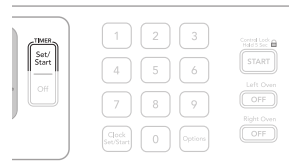
Minuterie

Réglage de la minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée programmée. La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes suivantes.

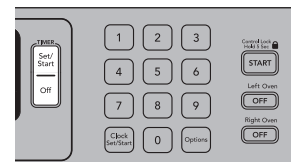
REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

1.



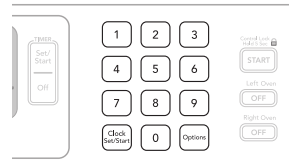
Appuyer sur TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie). Appuyer à nouveau pour passer des MIN/SEC aux HR/MIN.

3.



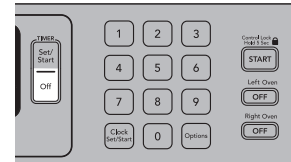
Appuyer sur TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie). Lorsque l'affichage atteint 0:00, 4 sonneries résonneront jusqu'à ce que TIMER OFF (arrêt de la minuterie) soit touché.

2.



Entrer la durée désirée.

4.



Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie ou la sonnerie.



UTILISATION DU FOUR

OPTIONS

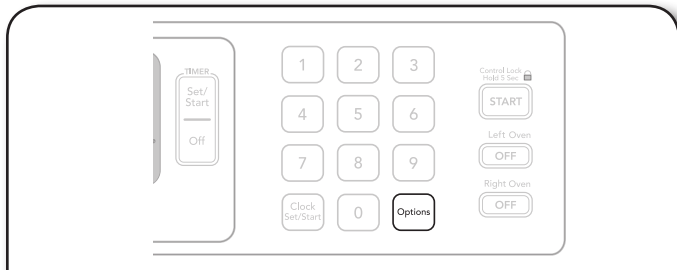
Ces instructions couvrent différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Touche de sélection des options

La touche de sélection des OPTIONS vous permet d'accéder à des fonctions spéciales dans la commande électronique du four, ce qui vous permet de personnaliser votre appareil selon vos besoins. Ces fonctions spéciales permettent de changer la température du four de Fahrenheit à Celsius, de mettre en marche les signaux sonores et les messages/guides et d'ajuster le calibrage du four. Le mode Sabbath et Déshydrate peut également être programmé en utilisant la touche de sélection des OPTIONS.

REMARQUE : Le mode Sabbath ne peut être configuré qu'en utilisant la touche de sélection des options, après que le mode ait été activé (voir la section "Mode Sabbath – option 7").

Utilisation :



Appuyer sur OPTIONS. L'affichage du four présentera les 6 options, il est possible d'appuyer sur une touche numérique pour rapidement accéder à la fonction cachée souhaitée. Toutes les fois où une option est sélectionnée, le four passera à l'affichage de réglage.

OPTIONS	FONCTION SPÉCIALE
1	Conversion Fahrenheit et Celsius
2	Signaux sonores marche/arrêt
3	Signaux sonores élevé/bas
4	Signaux sonores de fin de cuisson marche/arrêt
6	Étalonnage de la température du four
7	Mode Sabbath

Fahrenheit et Celsius – Option 1

Le réglage de température par défaut est en Fahrenheit, mais on peut le convertir en Celsius.

Signaux sonores – Options 2, 3, 4

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un bip

- Saisie d'une fonction

Trois bips

- Appui sur une touche non valide

Signal de fin de préchauffage

- Une sonnerie indique qu'un programme de préchauffage a été effectué.

Signaux de fin de minuterie

- Quatre sonneries retentissent lorsque la minuterie atteint zéro. Ceci peut se produire lorsqu'on utilise la minuterie pour des fonctions autres que la cuisson.

Signaux sonores de fin de cuisson

- Trois bips indiquent la fin d'un programme de cuisson.

Tous les signaux sonores MARCHÉ/ARRÊT

Tous les signaux sonores sont préréglés sur MARCHÉ, mais peuvent être désactivés.

Volume du signal sonore élevé/bas

Le volume est préréglé au niveau élevé, mais il peut être changé pour un niveau bas.

Signaux sonores de fin de cuisson marche/arrêt

Tous les signaux sonores sont préréglés sur MARCHÉ, mais peuvent être désactivés.

Calibrage de la température du four – Option 6

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 3 pour augmenter ou 6 pour réduire le niveau de calibration de la température de 10 degrés.

2.

Appuyer sur START (mise en marche) pour arrêter le calibrage.



Mode Sabbat

- Le mode Sabbat permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.
- Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat.
- Lorsque le mode Sabbat 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 Sabbat.
- 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.
- Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbat est programmé, le four restera au mode Sabbat, mais ne sera plus en mode actif de cuisson. Le témoin lumineux "START" (mise en marche) ne sera plus allumé. Appuyer sur OFF (arrêt) pour revenir à un mode de fonctionnement normal (pas de mode Sabbat actif, pas de cuisson).

Activation :

IMPORTANT : Avant que le mode Sabbat puisse être régulièrement programmé, les fours doivent d'abord être programmés pour fonctionner au mode Sabbat.

1.

Ouvrir la porte du four.

3.

Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6 dans cet ordre.

2.

Appuyer sur OFF (arrêt).

4.

Appuyer sur START (mise en marche).

Pour un réglage normal, non minuté :

1.

Appuyer sur BAKE (cuisson).

4.

Appuyer sur OPTIONS.

2.

Modifier le préréglage de température, au besoin.

5.

Appuyer sur la touche numéro 7.

3.

Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation :

La capacité de réglage du mode Sabbat peut être affichée en répétant les étapes précédentes. Le mode Sabbat ne peut être programmé régulièrement tant qu'il n'a pas été réactivé.



UTILISATION DU FOUR

Pour un réglage normal, minuté :

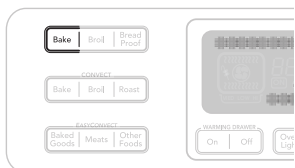
⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

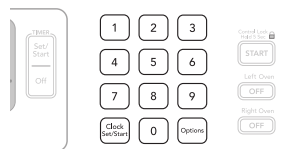
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1.



Appuyer sur BAKE (cuisson).

2.



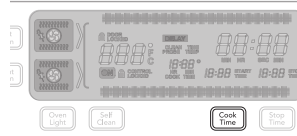
Modifier le pré-réglage de température, au besoin.

5.



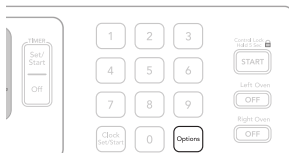
Appuyer sur START (mise en marche).

3.



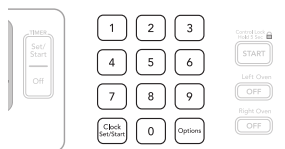
Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

6.



Appuyer sur OPTIONS.

4.



Entrer la durée de cuisson.

7.



Appuyer sur la touche numéro 7.

Changement de température

La température du four peut être modifiée lorsque les fours sont en mode Sabbath. 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.

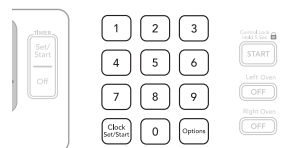
Les touches numériques de 1 à 0 représentent diverses températures.

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)

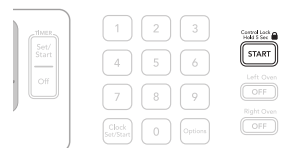
Pour changer la température :

1.



Appuyer sur la touche numérique indiquée dans le tableau.

2.



Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. La commande du four reste en mode Sabbath jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton OFF (arrêt).



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.
- **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.
- **IMPORTANT :** Ce four s'ajuste automatiquement pour un fonctionnement à 208 V sans affecter la performance de cuisson. Le temps de préchauffage peut être plus long.

Papier d'aluminium

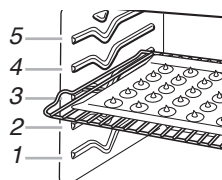
- **IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ni un revêtement quelconque.
- Sur les modèles avec événements au fond, ne pas obstruer ou couvrir les événements.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas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

Positionnement des grilles et ustensiles 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.

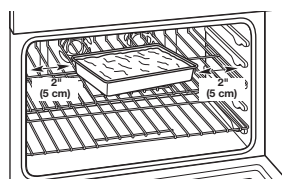


- S'assurer que les grilles sont horizontales.

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

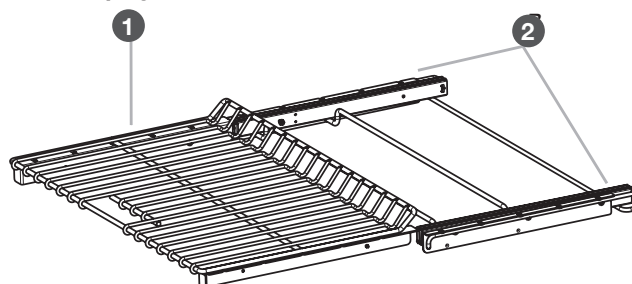
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Pour une cuisson par convection traditionnelle, laisser 1" (2,5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.



Grille coulissante déployante

Cette grille coulissante déployante 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 coulissante déployable ne peut être placée en position 5.

Position déployée



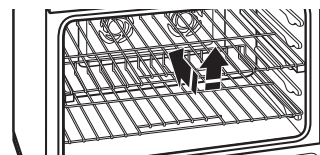
Position rétractée et emboîtée



- 1 Grille coulissante déployante
- 2 Support coulissant

Retrait de la grille coulissante déployante :

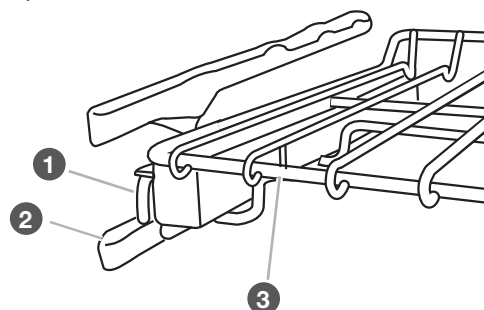
1.



Soulever l'avant de la grille/du support et glisser vers l'intérieur.

La grille doit être fermée et placée sur les supports coulissants. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps. Pousser lentement l'ensemble vers le fond du four.

La partie avant de la grille et de la tablette coulissante devrait s'appuyer sur les guides de grilles situés sur les côtés du four. L'avant de la grille et du support coulissant doivent se trouver plus haut que l'arrière.

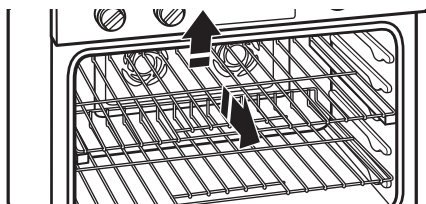


- 1 Support coulissant
- 2 Guides de grilles
- 3 Grille coulissante déployante



UTILISATION DU FOUR

2.

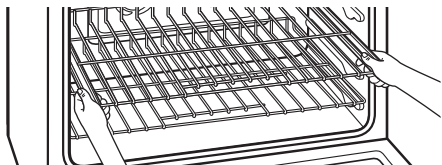


Soulever l'arrière de la grille/du support.

Avec les 2 mains, soulever l'arrière de la grille et de la tablette coulissante de façon à ce que l'avant et l'arrière soient horizontaux sur la glissière de grille. Sortie.

Pour replacer la grille coulissante déployante :

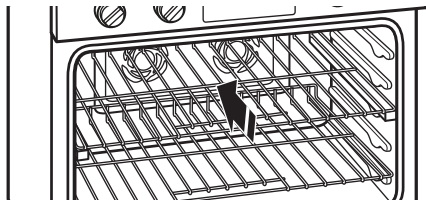
1.



Placer sur les guides de grilles.

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.

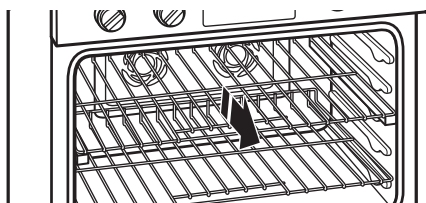
2.



Positionner la grille/le support.

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

3.



Tirer la grille/le 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 la glissière de grille.

Connaître vos 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.

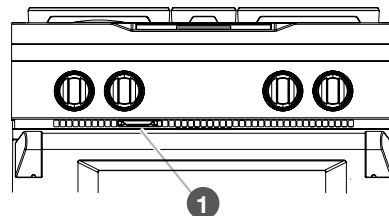
Thermomètre à viande

Lorsque l'on n'utilise pas la sonde de cuisson 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

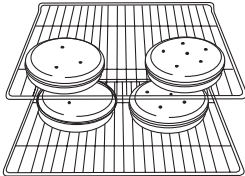
Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four, car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage.

Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre.



① Évent du four



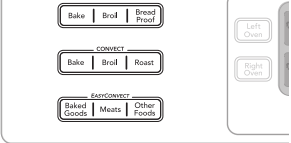
PRODUITS DE BOULANGERIE	MODES RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	CONSEILS
Gâteaux	Cuisson, cuisson au four par convection	Trois grilles — 1, 3, 5 Deux grilles — 2 et 4 Une grille — 3	 Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur deux grilles: Placer les gâteaux sur les 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, rôtissage et cuisson au gril

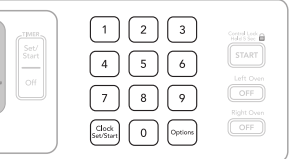
Régler le mode de cuisson traditionnelle en suivant les étapes suivantes :

1.



Appuyer sur le mode souhaité.

2.



Entrer la température de cuisson désirée.

3.

Régler les modes optionnels (cuisson au four et rôtissage seulement).
(Voir la section “Cuisson minutée/différée”).
(Voir la section “Sonde thermométrique”).

4.



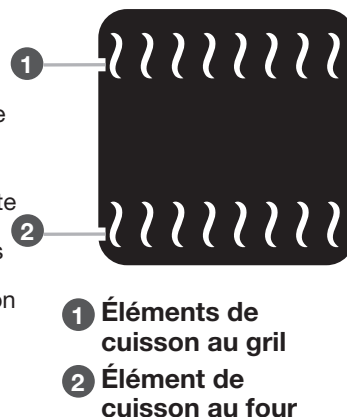
Appuyer sur START (mise en marche).

Cuisson au four et rôtissage

Le mode cuisson au four/rôtissage repose principalement sur la chaleur produite par l'élément de cuisson inférieur du four et la chaleur radiante provenant de la cavité du four pour créer les conditions parfaites pour les gâteaux, biscuits, pains éclair, pains à levure, pains de viande et desserts cuits. Ce mode est idéal pour les aliments qui doivent être dorés des deux côtés.

Connaître votre mode cuisson au four/rôtissage

- Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril 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 gril 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.
- Pour la cuisson au four, laisser la cuisinière préchauffer avant de placer des aliments dans le four.
- 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.





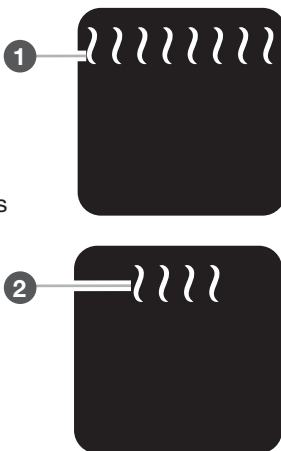
UTILISATION DU FOUR

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

Le mode de cuisson au grill utilise une chaleur intense provenant du dessus pour rapidement cuire les aliments, ce mode est parfait pour obtenir des surfaces extérieures riches et savoureuses. Idéal pour le bifteck, le poulet, le porc, le poisson et les légumes comme les oignons et les poivrons. Ce mode permet aussi de dorer et de rendre croustillants les desserts et les dessus de plats en casserole.

Connaître votre 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. Les éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four.
- Appuyer une fois sur BROIL (cuisson au grill) pour une cuisson à pleine puissance ou deux fois pour le grill central (four de droite seulement).
- 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. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. 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 Gril à pleine puissance

2 Gril central

CUISSON PAR CONVECTION VÉRITABLE EVEN-HEAT™

Cuisson par convection, rôtissage par convection, cuisson au grill par convection et conversion facile pour convection

La cuisson par convection véritable Even-Heat™ utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four 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 dindes 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 rôtissage à contour 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 le mode de cuisson par convection en suivant les étapes suivantes :

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (convection), ROAST (rôtissage) ou BROIL (grill).	3. Régler les modes optionnels (cuisson au four et rôtissage par convection seulement). (Voir la section "Cuisson minutée/différée".) (Voir la section "Sonde thermométrique".)
2. Entrer la température de cuisson désirée.	4. Appuyer sur START (mise en marche).



Cuisson au four par convection

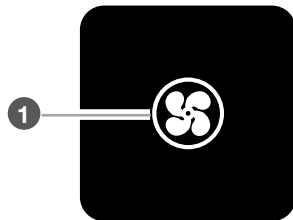
Le mode de cuisson par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four, ce qui permet de faire cuire des aliments de 10 % à 20 % plus rapidement qu'avec une méthode traditionnelle. La cuisson par convection peut être utilisée avec la majorité des aliments, mais elle donne un résultat exceptionnel avec les biscuits, tartes, plats de pâtes, plats mijotés, aliments congelés et aliments prêt-à-servir.

Connaître votre mode cuisson par convection

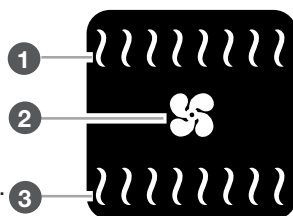
- L'élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur de convection pour assurer un chauffage efficace et équilibré.
- La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments 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 par 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 faire circuler l'air chaud dans la cavité. La circulation d'air permet de faire caraméliser la surface des aliments et d'en améliorer la saveur tout en conservant l'intérieur tendre et juteux. Le rôtissage par convection est parfait pour rôtir les viandes, le poulet, le poisson à chair ferme et les légumes. La distribution égale et constante de chaleur réduit le temps de cuisson d'environ 25 % par rapport à un mode de cuisson traditionnel. La température de la recette n'a pas besoin d'être réduite avec ce mode.



1 Éléments de convection (dissimulé) et ventilateur



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

Connaître votre mode 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 la lèchefrite, la grille de lèchefrite et la grille de rôtissage conçues pour la récupération des jus de cuisson et qui aident à éviter les éclaboussures et la fumée.

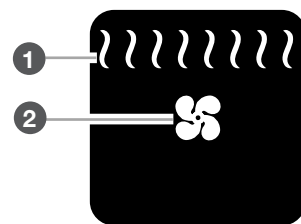
Avant d'utiliser le rôtissage par convection :

- 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 gril par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans la cavité.

Le grillage par convection réduit le temps de cuisson en enlevant l'isolation que procure l'air autour des aliments, ce qui permet à l'air chaud de cuir plus rapidement les aliments. Les coupes épaisses et tendres de viande, de poisson et de volaille tirent avantage de ce mode de cuisson.



1 Chaleur de l'élément du gril
2 Ventilateur de convection

Connaître votre mode grill 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 préréglée 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.

Utilisation du gril par convection :

- Avant la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril à pleine puissance et centrale True-Broil®" 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.



UTILISATION DU FOUR

Conversion EasyConvect™

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

Les aliments sont regroupés en 3 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l'aliment qui doit être cuit. 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	CUIT LES ALIMENTS
Produits de boulangerie	Biscuits, pains : éclair et à levure Gâteaux et biscuits Plats mijotés : y compris les plats surgelés et les soufflés Poisson
Viandes	Pommes de terre au four, volaille : Entière ou en morceaux Pain de viande, rôti : porc, bœuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées, car leur durée de cuisson est variable.)
Autres aliments	Aliments prêt-à-servir : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza Tartes : fruits et flan
Biscuits et pain	Biscuits, pains : Aliments à cuisson rapide et à base de levure

Pour utiliser la conversion EasyConvect™ :

Avant de convertir la température de convection pour BAKED GOODS (produit de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de l'utilisation de la convection pour les viandes.

1.

Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes), ou OTHER FOODS (autres aliments).

2.

Entrer une température normale

3.

Entrer une durée de cuisson normale

4.

Appuyer START (mise en marche), puis placer les aliments dans le four.

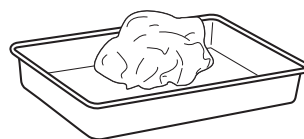
MODES SPÉCIAUX

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide.

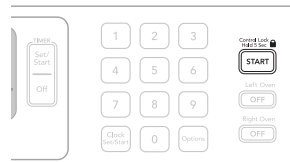
Pour faire lever la pâte :

1.



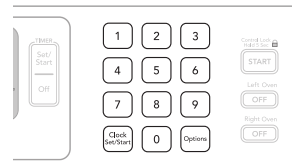
Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de graisse végétale. Fermer la porte.

2.



Appuyer sur START (mise en marche).

3.



Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain).

REMARQUE : La fonction de levage s'active même si la température du four est supérieure à 300°F (149°C). Vous ne pouvez modifier la température de levage du pain.

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. peut être utilisée avec la plupart des programmes, y compris : Cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection et convection EasyConvect™.

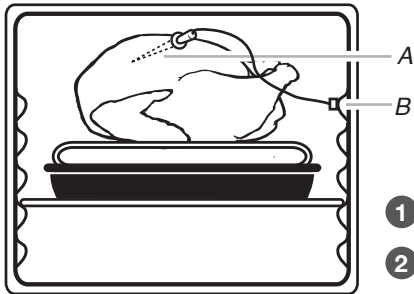
Connaître votre sonde thermométrique

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



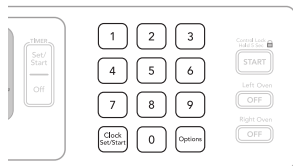
Avant d'utiliser la sonde thermométrique :

- 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 :



Saisir la température de sonde souhaitée avant de sélectionner un mode de cuisson. La température de la sonde correspond à la température désirée une fois que l'aliment est cuit.

Après la cuisson :

Débrancher et retirer la sonde lors de la sortie des aliments du four.

⚠ 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.

Cuisson minutée/avec mise en marche différée

La cuisson minutée permet aux fours de réaliser une cuisson pendant une durée préétablie. Une cuisson à mise en marche différée permet aux fours 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.

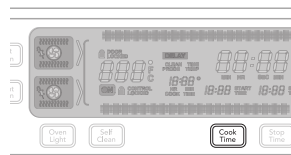
La cuisson minutée peut être utilisée avec la plupart des programmes, y compris : Cuisson au four, cuisson au four par convection, conversion EasyConvect™, levée du pain, et maintien au chaud.

La cuisson différée peut être utilisée avec les programmes cuisson au four, cuisson au four par convection et rôtissage par convection.

REMARQUE : Pour obtenir des résultats optimaux en utilisant la sonde thermométrique, la fonction de minuterie de cuisson ne peut être utilisée.

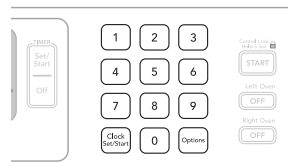
Réglage d'une durée de cuisson :

1.



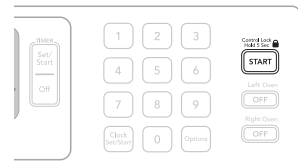
Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

2.



Entrer la durée de cuisson désirée.

3.



Appuyer sur START (mise en marche).

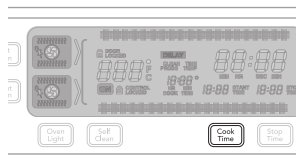


UTILISATION DU FOUR

Réglage d'une durée de cuisson différée :

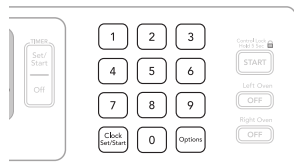
Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1.



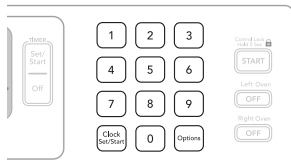
Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

2.



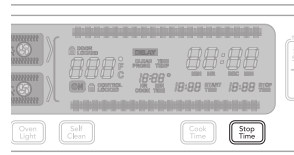
Entrer la durée de cuisson désirée.

4.



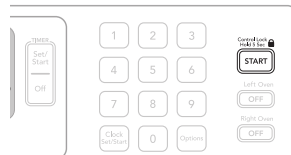
Entrer l'heure d'arrêt désirée. L'heure de mise en marche est calculée automatiquement. Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

3.



Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

5.



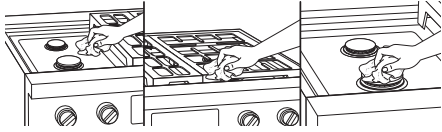
Appuyer sur START (mise en marche).



SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

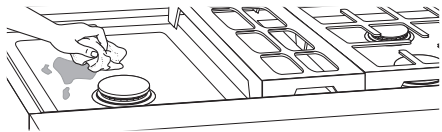
Après chaque utilisation :

1.



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

2.

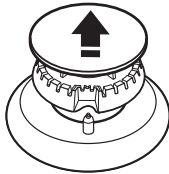


Nettoyer les aliments renversés.

Pour protéger le fini, nettoyer les aliments renversés qui contiennent des acides, comme le vinaigre et les tomates, dès que l'appareil est refroidi.

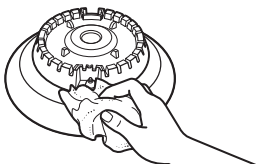
BRÛLEURS DE SURFACE SCÉLLÉS

1.



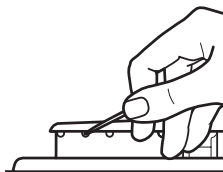
Retirer le chapeau et la base du brûleur.

2.



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

3.



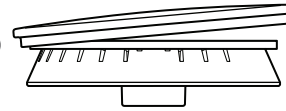
Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.

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

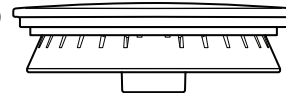
1



1 Incorrect

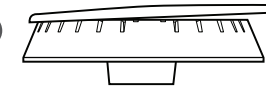
2 Correct

2



Brûleur moyen

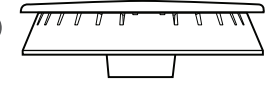
1



1 Incorrect

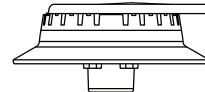
2 Correct

2



Brûleur de mijotage ou pour faire fondre

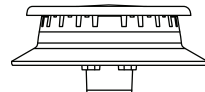
1



1 Incorrect

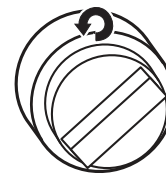
2 Correct

2



Vous assurer que les tiges sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.

5.

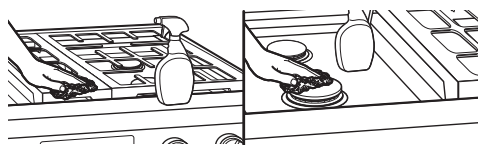


Allumer le brûleur.

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 tampon à récurer et un détergent.

Nettoyer à l'aide d'outils de récurage en nylon non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :

Connaître vos grilles et chapeaux.

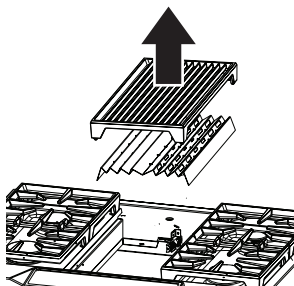
- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux 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.

GRIL

Démontage :

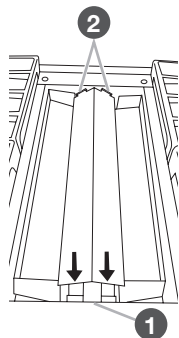
Avant de retirer ou de remettre en place le gril, s'assurer que les boutons de commande sont placés à ARRÊT. Laisser le gril refroidir complètement avant de le manipuler.

1.



Ôter la grille du gril et le plateau ondulé.

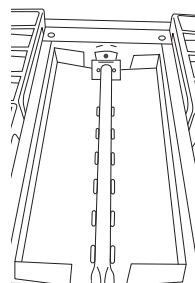
2.



- 1 Avant du gril
- 2 Onglets et encoches arrière

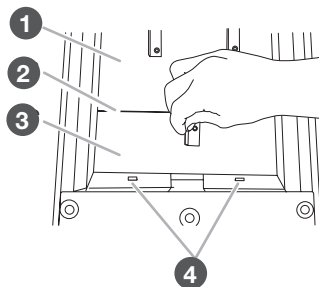
Ôter le répartiteur de flammes. Tirer le répartiteur de flammes légèrement vers l'avant pour libérer les onglets des encoches arrière et le soulever.

3.



Enlever l'ensemble du brûleur. Soulever et sortir.

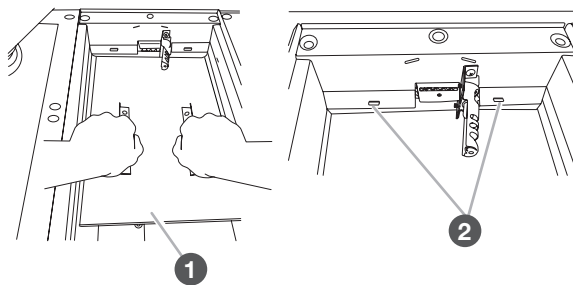
4.



- 1 Grand plateau à graisse
- 2 Connexion du plateau à graisse
- 3 Petit plateau à graisse
- 4 Réceptacles d'emboîtement

Enlever le petit plateau à graisse, en décrochant les onglets des encoches et en soulevant légèrement pour le dégager du grand plateau à graisse.

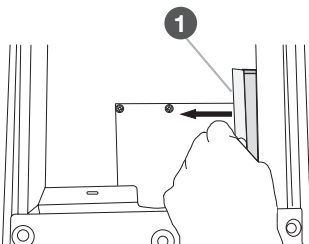
5.



- 1 Grand plateau à graisse
- 2 Réceptacles d'emboîtement

Enlever le grand plateau à graisse. Décrocher les onglets et soulever.

6.



- 1 Plateau d'égouttement

Enlever et nettoyer le plateau d'égouttement.



Nettoyage :

Ne pas utiliser de nettoyants à four, brosses métalliques, tampons à récurer abrasifs ou autres accessoires de récurage pour nettoyer les grils d'extérieur.

Grille :

- Ne pas laver la grille du gril au lave-vaisselle.
- Ne pas la nettoyer dans un four autonettoyant.

1.

Frotter à l'aide d'une brosse pendant que la grille est encore chaude. Utiliser une brosse à poils doux. On peut porter des mitaines de four pendant le nettoyage.

2.

Laisser tremper dans une eau chaude et savonneuse pendant 30 minutes. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

Plateau et plaque ondulés

1.

Faire tremper dans de l'eau tiède et savonneuse pour désincruster la saleté. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif. Du nettoyant à four peut être utilisé.

Ensemble de brûleur :

- Ne pas tremper dans l'eau.

1.

Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyant non abrasif. Utiliser un chiffon humide ou un tampon non abrasif.

Plateaux à graisse et plateau d'égouttement :

- Laisser la table de cuisson refroidir avant le nettoyage.

1.

Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyant non abrasif. Utiliser un chiffon humide ou un tampon non abrasif.

Bac du module :

1.

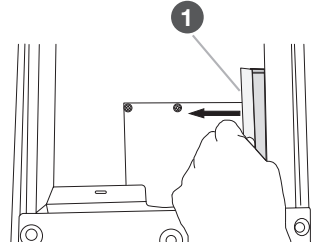
Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyant non abrasif. Utiliser un chiffon humide ou un tampon non abrasif.

2.

Pour les zones très sales, laisser tremper en utilisant des essuie-tout. Faire tremper des essuie-tout dans du nettoyant ménager et les placer sur les saletés pendant au moins une demi-heure. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

Pour replacer :

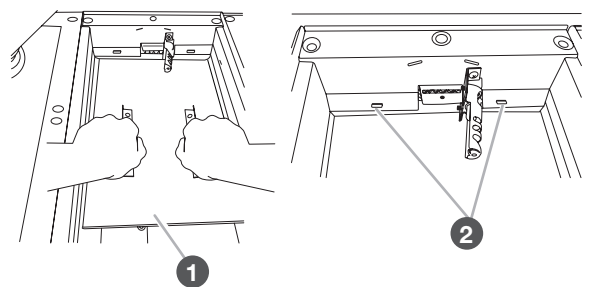
1.



1 Plateau d'égoutte

Réinstaller le plateau d'égouttement. Faire glisser le plateau d'égouttement dans l'ouverture du côté droit du bac du gril. Suivre les guides pour assurer un bon positionnement.

2.

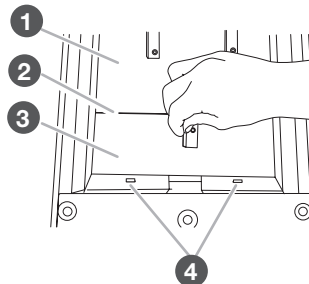


1 Grand plateau à graisse

2 Réceptacles d'emboîtement

Replacer le grand plateau à graisse. Insérer complètement le grand plateau à graisse sous le rebord arrière du bac du gril et l'engager dans les encoches.

3.



1 Grand plateau à graisse

2 Connexion du plateau à graisse

3 Petit plateau à graisse

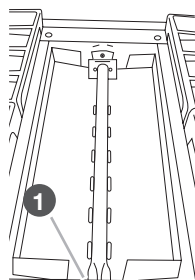
4 Réceptacles d'emboîtement

Replacer le petit plateau à graisse. Insérer complètement le petit plateau à graisse sous le rebord avant du bac du gril et l'engager dans les encoches.

Lorsque les 2 plateaux à graisse sont correctement installés, le petit plateau à graisse s'emboîte sur le grand plateau à graisse.



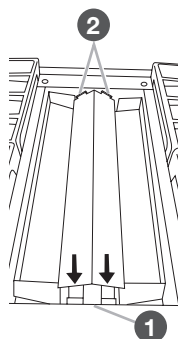
4.



1 Ouverture avant

Réinstaller le brûleur. Insérer le tube à orifices à l'avant de l'ensemble de brûleur, dans l'ouverture située à l'avant du bac du gril et mettre le brûleur en place.

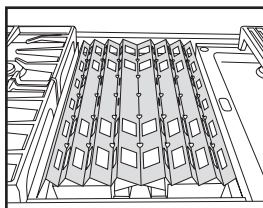
5.



1 Avant du gril
2 Onglets et encoches arrière

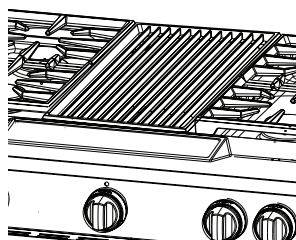
Replacer le répartiteur de flammes. Insérer les onglets avant du répartiteur de flammes dans les encoches situées à l'avant du bac du gril, puis les onglets arrière dans les encoches arrière.

6.



Placer le plateau ondulé par-dessus le répartiteur de flammes.

7.



Mettre la grille de gril en position.

PLAQUE À FRIRE

Astuces :

- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que les brûleurs de la table de cuisson sont éteints et que les commandes du four ont été verrouillées.
- Pour obtenir de bons résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après avoir retiré les aliments.

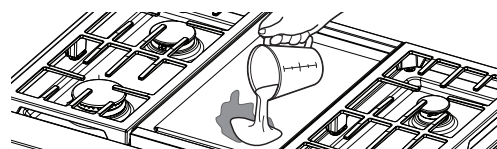
Ne pas utiliser :

- Savon
- Matériaux abrasifs
- Matériaux de nettoyage, incluant les tampons en acier inoxydable

Après chaque utilisation :

1. Faire chauffer pendant 10 à 15 minutes à 300°F (149°C).

2.



Mouiller la zone sale.

À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse (236,6 mL) d'eau du robinet sur la zone souillée. Commencer par l'arrière pour permettre à l'eau de couler vers le plateau d'égouttement situé à l'avant. Permettre à l'eau de faire des bulles sur la plaque pendant 3 à 4 secondes.

Utiliser un porte-tampon à récuser ou une cuillère en bois et un tampon à récuser antiégratignures. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.

3.

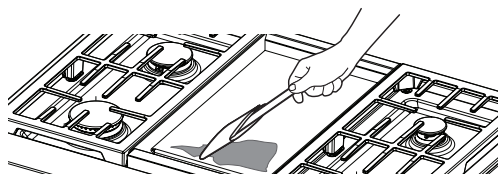


Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.

Utiliser un porte-tampon à récuser ou une cuillère en bois et un tampon à récuser antiégratignures. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.



4.



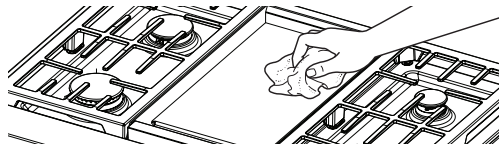
Retirer les résidus restants.

Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.

5.

Éteindre la plaque et la laisser refroidir.

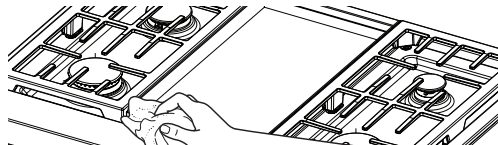
6.



Essuyer la plaque.

Une fois refroidie, essuyer la plaque à frire avec un linge en ratine humide et propre. Polir ensuite avec un tissu en microfibres. Si des rayures, un effet arc-en-ciel ou un effet flou apparaît, utiliser un mélange comportant une part de vinaigre pour 2 parts d'eau et essuyer la plaque à l'aide d'un tissu.

7.

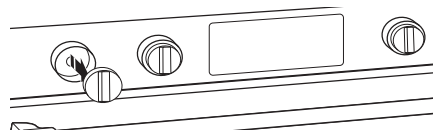


Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.

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

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

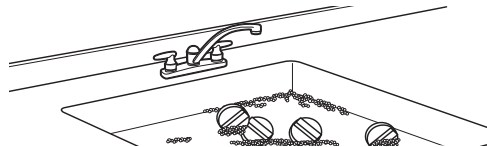
1.



Retirer les boutons.

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

2.

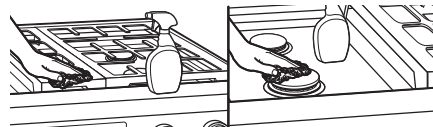


Nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse.

Connaître 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 brûleurs 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) et LO (bas).

ACIER INOXYDABLE



Utiliser un nettoyant ou des lingettes.

Utiliser le nettoyant pour acier inoxydable affresh® ou les lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh® (vendus séparément). Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage de la surface en acier.

Ne pas utiliser :

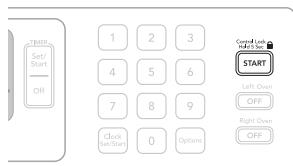
- Tampons à récuré imbibé de savon
- Nettoyeurs abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

TABEAU DE COMMANDE

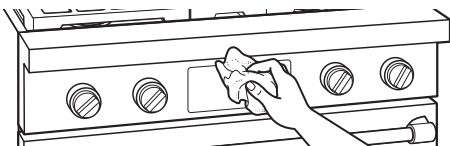
1.



Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" (commande verrou) apparaisse sur l'afficheur.

Verrouiller les boutons empêche d'activer l'écran tactile pendant le nettoyage.

2.



Ajouter le nettoyant.

Ajouter du nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, jamais directement sur le panneau ou utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® (non inclus).

Ne pas utiliser :

- Nettoyants abrasifs
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives
- 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 brûleurs 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) et LO (bas).

EXTÉRIEUR DE LA PORTE



Ajouter le nettoyant.

Ajouter du nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, jamais directement sur le panneau ou utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® (non inclus).

INTÉRIEUR DE LA PORTE

1.



Essuyer tout dépôt.

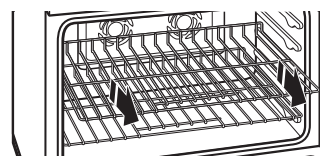
Utiliser une éponge humide.

2.

Utilisation du programme d'autonettoyage (Consulter la section "Autonettoyage du four").

GRILLES DU FOUR

1.

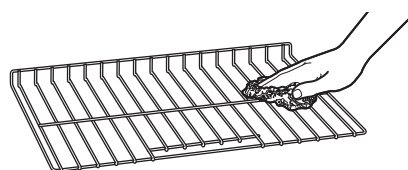


Vider le four et retirer les grilles.

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

IMPORTANT : Enlever les grilles avant d'effectuer le programme d'autonettoyage pour éviter de les décolorer et de rendre le mouvement de coulissement difficile.

2.



Utiliser un tampon de laine d'acier.

CAVITÉ DU FOUR

- Ne pas utiliser de nettoyants à four.
- Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.



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.

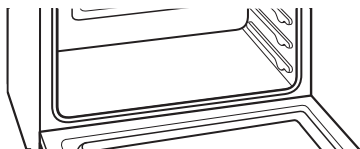
Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

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 "Évent 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.

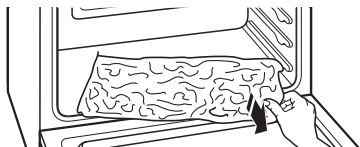


Vider le four et retirer les grilles.

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

IMPORTANT : Enlever les grilles avant d'effectuer le programme d'autonettoyage pour éviter de les décolorer et de rendre le mouvement de coulissement difficile.

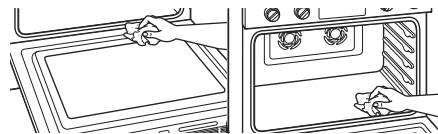
2.



Enlever tout le papier aluminium du four.

Le papier aluminium peut fondre ou brûler et endommager le four.

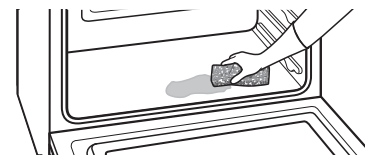
3.



Nettoyage à la main.

À l'aide d'un chiffon humide, essuyer l'intérieur de la porte et 1½" (3,8 cm) à l'entrée de la zone du cadre de la cavité. Faire attention à ne pas déplacer ou 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 d'eau, de nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte.

4.



Essuyer la saleté décollée.

Essuyer la saleté réduit la production de 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 pré-réglé 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	TEMPS TOTAL DE NETTOYAGE (comprend une période de refroidissement de 30 minutes)
1 (Rapide)	3 heures 30 minutes
2	3 heures 45 minutes
3 (Normal)	4 heures
4	4 heures 15 minutes
5 (Maximum)	4 heures 30 minutes



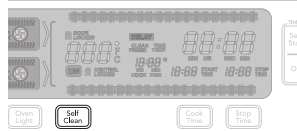
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Une fois le four complètement refroidi :

- Nettoyer les cendres avec 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.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Pour utiliser l'autonettoyage :

1.



Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

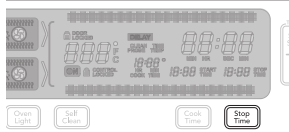
2.

Sélectionner le degré de nettoyage. Pour régler un degré de nettoyage différent de 4 heures minutes, appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche.

Pour effectuer une mise en marche différée :

Avant de différer la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

3.



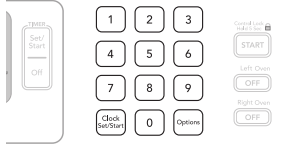
Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

5.



Appuyer sur START (mise en marche).

4.



Entrer l'heure d'arrêt désirée.

6.

Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage du four.

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.

LAMPES DU FOUR

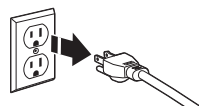
Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 V, 25 W maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four.

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. Tandis que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe.

Remplacement :

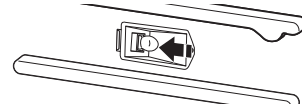
Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1.



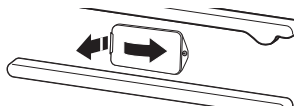
Déconnecter la source de courant électrique.

4.



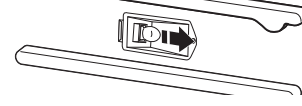
Utiliser un mouchoir de papier ou des gants de coton pour manipuler l'ampoule. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.

2.



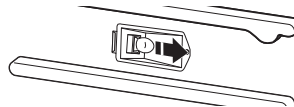
Enlever le couvercle d'ampoule en verre. Saisir la partie avant et dégager du four.

5.



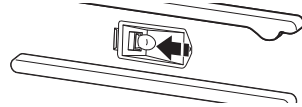
Remplacer le couvercle d'ampoule. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans la paroi.

3.



Ôter l'ampoule de la douille.

6.



Rétablir l'alimentation électrique.



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 ces instructions et balayez le code QR avec votre appareil mobile, ou visitez le site Web <http://kitchenaid.com>. Au Canada, visiter le site Internet <http://www.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.	Vous assurer que les tiges sont bien alignées avec le chapeau de 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 mouillé.	Laisser sécher.
Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas	Il y a une production continue d'étincelles sans que le brûleur s'allume.	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 1/2" (1,3 cm) la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	Le bon ustensile de cuisson n'est pas utilisé.	Utiliser des ustensiles de cuisson d'un poids moyen à lourd fabriqués des matériaux pour le type de cuisson désiré. Les meilleurs ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement.
	Le bouton de commande est réglé au niveau approprié de chaleur.	Régler les commandes de cuisson à HI (élevé), MED (moyen) ou LO (bas) selon le type de cuisson désiré.
	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	C'est la première fois que le four est utilisé.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	Le module de commande électronique du four est correctement réglé.	Vous assurer d'avoir suivi correctement les instructions de fonctionnement de la fonction à utiliser.
	Une mise en marche différée a été réglée.	Le four ne fonctionnera qu'à la fin de la minuterie.
	Le mode verrouillage de boutons est activé.	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 activé.	Ce mode permet de fonctionner en respectant le Sabbath juif. Lorsque réglées, seules les touches numériques et la touche de mise en marche fonctionnent.
La température du four est trop élevée ou trop basse	Il faut régler le calibrage de la température du four.	Sélectionner un écart de température allant jusqu'à + 35°F.
Des messages s'affichent	L'afficheur indique une lettre suivie d'un chiffre.	Effacer l'affichage. Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, faire un appel de service.



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 ces instructions et balayez le code QR avec votre appareil mobile, ou visitez le site Web <http://kitchenaid.com>. Au Canada, visiter le site Internet <http://www.kitchenaid.ca>.

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Causes possibles	Solution
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.	Vérifier que les instructions d'utilisation du programme d'autonettoyage ont bien été suivies.
	Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a été réglé.	Le programme d'autonettoyage ne fonctionnera qu'à la fin de la minuterie.
	Une mise en marche différée a été réglée.	Le four ne peut marcher ou utiliser des fonctions avant que la minuterie soit terminée ou ait été annulée.
	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 bonne température n'est pas réglée.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	La bonne calibration de température de four n'est pas réglée.	Sélectionner un écart de température allant jusqu'à + 35°F pour augmenter ou réduire la température selon le besoin.
	Le four n'a pas été préchauffé.	Si les bonnes étapes ont été suivies lors du réglage des fonctions désirées, le four préchauffera avant la cuisson.
	Le bon ustensile de cuisson au four n'est pas utilisé.	Vous assurer que le bon ustensile de cuisson au four est utilisé pour le type d'aliment à cuire.
	Les grilles ne sont pas bien positionnées.	Positionner les grilles pour qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus de chacun des aliments.
	Il n'y a pas de circulation d'air appropriée 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 de façon uniforme dans le plat.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	La durée de cuisson utilisée n'est pas appropriée.	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 trop bruni.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.



Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier 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, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

Aux É.-U.

Téléphoner 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 Kitchen Aid 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 tout 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

Téléphoner sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle de KitchenAid 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, contacter le service de l’eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-422-1230** et suivre les instructions du menu. Ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.com** et cliquer sur “options d’achats”. Accéder à la section “Pièces de remplacement et accessoires”, puis cliquer sur “applianceaccessories.com”. Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Au Canada, contacter le service de l’eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-807-6777** et suivre les instructions du menu. Ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.ca** et cliquer sur “Options d’achats”. Accéder à la section “Pièces de remplacement et accessoires”, puis cliquer sur “applianceaccessories.ca”. Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Ou consulter aussi notre dépliant d’accessoires pour commander.

Nettoyant 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

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure KitchenAid®

Grille déployante coulissante SatinGlide™

Filtre à eau de remplacement 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.

CLAUDE 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

