

KitchenAid®

BUILT-IN ELECTRIC CONVECTION OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**

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

www.kitchenaid.com or www.KitchenAid.ca

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ

Guide d'utilisation et d'entretien

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/Table des matières.....2



Model/Modèle KEBC167

8304459

TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY	3
PARTS AND FEATURES	4
ELECTRONIC OVEN CONTROL	5
Display	5
Start	5
Cancel/Off	5
Clock	5
Tones	5
Fahrenheit and Celsius	6
Timer	6
Control Lock	6
Oven Temperature Control	6
OVEN USE	7
Aluminum Foil	7
Positioning Racks and Bakeware	7
Bakeware	7
Oven Vent	8
Meat Thermometer	8
Sabbath Mode	8
Baking and Roasting	9
Maxi and Econo Broiling	9
Convection Cooking	10
Convection Bake	10
Convection Roast	11
Convection Broil	12
Convect Full Meal	12
EasyConvect™ Conversion	13
Proofing Bread	13
Temperature Probe	14
Timed Cooking	14
OVEN CARE	15
Self-Cleaning Cycle	15
General Cleaning	16
Oven Lights	16
Oven Door	17
TROUBLESHOOTING	17
ASSISTANCE OR SERVICE	18
In the U.S.A.	18
In Canada	18
WARRANTY	19

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR	20
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	21
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR	22
Affichage	22
Mise en marche	22
Annulation/arrêt	22
Horloge	22
Signaux sonores	22
Fahrenheit et Celsius	23
Minuterie	23
Verrouillage des commandes	23
Commande de la température du four	23
UTILISATION DU FOUR	24
Papier d'aluminium	24
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson	24
Ustensiles de cuisson	25
Évent du four	25
Thermomètre à viande	25
Mode Sabbath	25
Cuisson au four et rôtissage	26
Cuisson au gril maximum et économique	27
Cuisson par convection	28
Cuisson au four par convection	28
Rôtissage par convection	28
Cuisson au gril par convection	30
Repas complet par convection	30
Conversion de la température de convection EasyConvect™	31
Levée du pain	32
Sonde thermométrique	32
Cuisson minutée	33
ENTRETIEN DU FOUR	34
Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)	34
Nettoyage général	35
Lampes du four	36
Porte du four	36
DÉPANNAGE	37
ASSISTANCE OU SERVICE	38
GARANTIE	39

OVEN SAFETY

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- 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.
- 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 oven 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.

For self-cleaning ovens:

- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

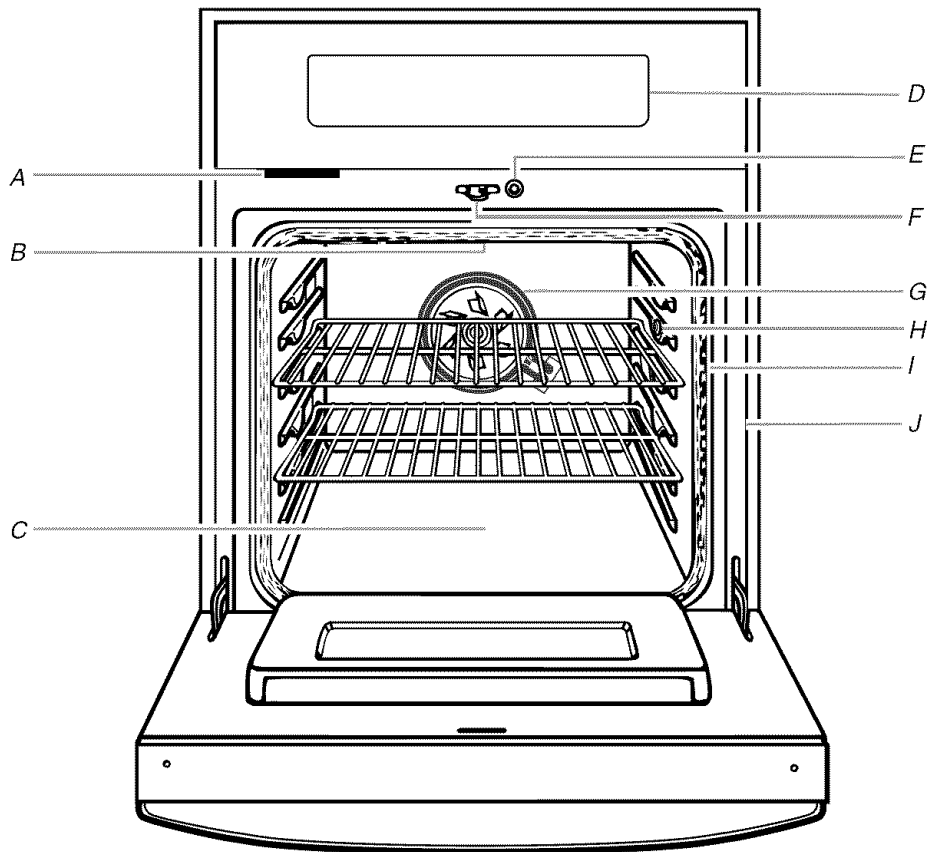
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, and toluene.

PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven 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.



- A. Oven vent
- B. Broil elements (not shown)
- C. CleanBake™ bake element (hidden in floor panel)
- D. Electronic oven control
- E. Automatic oven light switch
- F. Oven lock latch

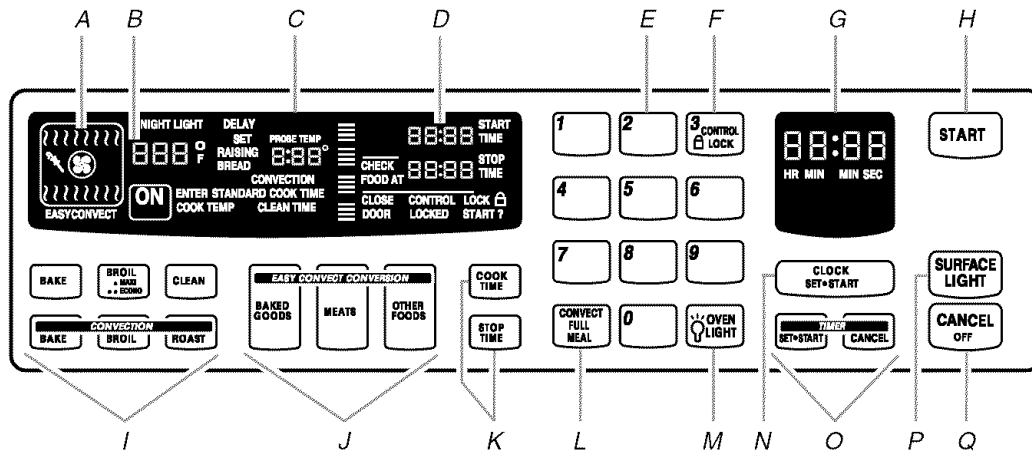
- G. T.H.E.™ (Third Hidden Element) convection element and fan (in back panel)
- H. Temperature probe jack (upper and single ovens only)
- I. Gasket
- J. Model and serial number plate (on right mounting rail)

Parts and Features not shown

- Oven light
- Third oven rack
- Broiler pan and grid
- Roasting rack
- Temperature probe

ELECTRONIC OVEN CONTROL

This manual covers 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.



- A. Oven display symbol
- B. Heat settings
- C. Oven display
- D. Start/stop time
- E. Number pads
- F. Control lock

- G. Time of day/timer display
- H. Start
- I. Oven settings
- J. EasyConvect™ conversion
- K. Timed cooking

- L. Convect full meal
- M. Oven light
- N. Clock
- O. Minute timer
- P. Surface light
- Q. Cancel/off

Display

When power is first supplied to the oven, everything on the display will light up for 5 seconds. Then, "PF" will appear on the oven display and a time of day will appear on the Time of Day display. Press CANCEL/OFF to clear the oven display.

If "PF" appears at any other time, a power failure has occurred. Press CANCEL/OFF and reset the clock if needed.

Oven Display

When the oven is in use, this display shows the oven temperature, heat source and start time.

In addition, during Timed Cooking, this display shows a vertical bar and time countdown and the stop time (if entered).

If "Err" appears on the oven display, an invalid pad was pressed. Press CANCEL/OFF and retry your entry.

When the ovens are not in use, this display is blank.

Time of Day, Timer Display

This display shows the time of day or Timer countdown.

Start

The START pad begins all oven functions 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 4 or 5 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (blank) and the programmed function will be canceled.

Cancel/Off

The CANCEL/OFF pad stops the oven functions except for the Clock, Timer, Control Lock and Sabbath Mode. The cooling fan may continue to operate even after an oven function has been canceled, depending on the oven temperature.

Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

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

1. Touch CLOCK SET/START.
2. Touch the number keys to set the time of day.
3. Touch CLOCK SET/START again.

To Remove/Return Time of Day from Display: Press and hold CLOCK SET/START for 5 seconds. Repeat to redisplay. The time should not have to be reset.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

Tone Volume

The volume is preset at high, but can be changed to low.

To Change: Press and hold the number pad 7 for 5 seconds. A tone will sound, and “Snd Lo” will appear on the oven display for 3 seconds. If “Snd Lo” remains on the display, press CANCEL/OFF to remove. Repeat to change back to “Snd HI.”

Pad Press Tones

The single tones signaling a valid pad press are preset on, but can be turned off.

To Turn Off/On: Press and hold STOP TIME for 5 seconds. A tone will sound, and “Snd off” will appear on the oven display for 3 seconds. If “Snd off” remains on the display, press CANCEL/OFF to clear. Repeat to change back to “Snd on.”

End-of-Cycle and Reminder Tones

The Timer and Timed Cooking end-of-cycle and reminder tones are preset on, but can be turned off. If all tones have been turned off, the end-of-cycle and reminder tones cannot be independently turned on.

To Turn Tones Off/On: Press and hold COOK TIME until a tone sounds and the oven display returns to inactive mode (blank). If “EOC OFF” appears on your display, press CANCEL/OFF to clear. Repeat to turn back on.

Reminder Tones Only

The Minute Timer and Timed Cooking reminder tones are preset on, but can be turned off.

To Turn Tones Off/On: Press and hold TIMER SET/START until a tone sounds. The oven display will display “NA9 OFF.” To remove this from the display, press CANCEL/OFF. Repeat to turn back on.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit, however it can be changed to Celsius.

To Change: Press and hold BROIL/MAXI//ECONO for 5 seconds. Depending on your model, a tone will sound and “C°” or “C” will appear on the display for 3 seconds, or until you press CANCEL/OFF. Repeat to change back to Fahrenheit.

When in Fahrenheit, “°F” follows the oven temperature.

When in Celsius, only “°” follows the oven temperature.

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time. It does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET/START.
Press again to switch between MIN/SEC and HR/MIN.
If no action is taken within 4 minutes, the display will return to the time of day mode.
2. Press the number pads to set the length of time.

3. Press TIMER SET/START or START.

If not pressed within 4 minutes, the display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

When the set time ends, if enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

4. Press TIMER CANCEL anytime to cancel the Timer or stop the reminder tones.

Remember, if the CANCEL/OFF pad is pressed, the oven will turn off.

The time can be reset during countdown by repeating the above steps.

Control Lock

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

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

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

To Lock/Unlock Control: Press and hold the number pad 3 CONTROL LOCK for about 5 seconds until “CONTROL LOCK” and a picture of a lock appear on the display. Repeat to unlock and remove “CONTROL LOCK” from the display.

Oven Temperature Control

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 (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (9° to 12°C)	...moderately more
25° to 35°F (15° to 21°C)	...much more
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-9° to -12°C)	...moderately less
-25° to -35°F (-15° to -21°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE until the oven display shows the current calibration, for example, “0°F CAL COOK TEMP,” if not yet adjusted, or about 5 seconds.
2. Press BAKE to increase and BROIL/MAXI//ECONO to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (21°C) and -35°F (-21°C).
3. Press START.

OVEN USE

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

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

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

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

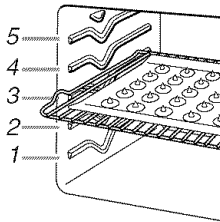
Positioning Racks and Bakeware

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, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	1, 2 or 3
Convection baking	2	2 and 4
Convection baking	3	1, 3 and 5

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

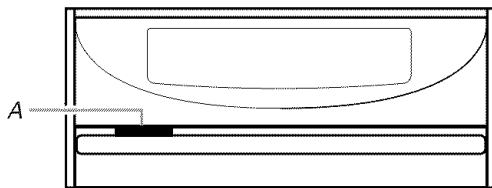
Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> Light golden crusts Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). Use suggested baking time. For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> Place in the bottom third of oven. May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> Light, golden crusts Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> May need to increase baking time.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Oven Vent



A. Oven vent

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

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine doneness of meat, poultry and fish. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven 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, the number pads, CANCEL/OFF and START pads are active. No tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes. The heat sources 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 return to the Sabbath Mode in an untimed bake with a temperature of 350°F (177°C).

To Enable:

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

1. Open the oven door.

2. Press CANCEL/OFF.
3. Press the number pads 7, 8, 9, 6, in this order.
4. Press START.
"SAb On" will appear on the display.
Press CANCEL/OFF to clear the display.
5. Close oven door.

To Disable:

The oven can be disabled of the ability to set the Sabbath Mode. When disabled the Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled.

1. Open the oven door.
2. Press CANCEL/OFF.
3. Press the number pads 7, 8, 9, 6, in this order.
4. Press CANCEL/OFF.
"SAb OFF" will appear on the display.
Press CANCEL/OFF to clear the display.
5. Close oven door.

To Regularly Set, Untimed:

1. Press OVEN LIGHT to desired option.
2. Press BAKE.
Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. Press START.
4. Press and hold the number pad 6 for about 5 seconds until "SAb ON" appears on the oven display.
5. To turn off the Sabbath Mode on the oven anytime, press and hold the number pad 6 for about 5 seconds until "SAb ON" disappears from the oven display.

To Regularly Set, 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 OVEN LIGHT to desired option.
2. Press BAKE.
Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. Press COOK TIME.
4. Press the number pads to enter the length of Sabbath Mode time, up to 9 hours 59 minutes.
5. Press START.
The start time, stop time and vertical bar countdown will appear on the display.
Press and hold the number pad 6 for about 5 seconds until "SAb ON" appears on the oven display.
6. When the stop time is reached, the oven will automatically turn off.
7. To turn off the Sabbath Mode on the oven(s) anytime, press and hold the number pad 6 for about 5 seconds until "SAb ON" disappears from the oven display.

Temperature Change

The oven temperature can be changed when the oven is 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, after START is pressed. It may take up to one-half hour for the oven to change temperature.

Number pads 1 through 0 represent temperatures. Use the following chart as a guide.

NUMBER PAD*	OVEN TEMPERATURE
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	250°F (120°C)
4	275°F (135°C)
5	300°F (150°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)

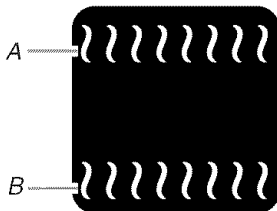
*The number pads must be pressed for at least 1 second.

**Make sure when using the number pad 6, it is only pressed for 1 second since it can also turn off the Sabbath Mode.

To Change Temperature:

1. Press the appropriate number pad from the chart for at least 1 second.
2. Press START for at least 1 second.

Baking and Roasting



A. Broil heat
B. Bake heat

The CleanBake™ element is hidden under the floor of the oven, protected from spills and drips

During baking or roasting, the CleanBake™ 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 broil elements will turn off immediately and the CleanBake™ element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

To Bake or Roast:

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

1. Press BAKE.

Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (180°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).

2. Press START.

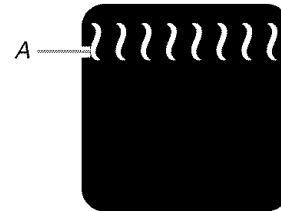
"Lo" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (75°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (75°C), the oven display will show the temperature increasing in 5° increments.

When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.

3. Press CANCEL/OFF when finished cooking.

Maxi and Econo Broiling



A. Broil heat

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

During maxi broiling, both the inner and outer broil elements heat. During econo broiling, only the inner broil element heats. The element(s) cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

If the oven door is opened during broiling, the broil element(s) will turn off immediately and come back on once the door is closed.

- Use only the broiler pan and grid provided with the appliance. 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 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.
- 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 from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Broil:

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.

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.

Position food on the grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Close the door.

1. Press BROIL/MAXI/ECONO.

Once for maxi, twice for econo.

Press the number pads to enter a temperature other than 500°F (260°C). The broil range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press START.

The set oven temperature will appear on the oven display until the oven is turned off.

3. Press CANCEL/OFF when finished cooking.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil elements, rack position 4 is recommended. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

A temperature setting of 500°F (260°C) is recommended.

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes.

FOOD	COOK TIME (in minutes)
Beef	
Steak 1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick	
medium-rare	12-14
medium	14-16
well-done	18-22
Pork	
Pork chops 1" (2.5 cm) thick	
medium	16-18
Lamb	
Lamb chops 1" (2.5 cm) thick	
medium-rare	10-12
medium	11-13
Ground Meats	
Ground beef, pork or lamb patties* ¾" (2 cm) thick	
well-done	16-18
Chicken	
Chicken bone-in pieces (2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm])	25-35
boneless pieces (4 oz, [113 g])	12-15
Fish	
Fish ½" to ¾" (1.25 to 2 cm) thick	6-9

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

Convection Cooking

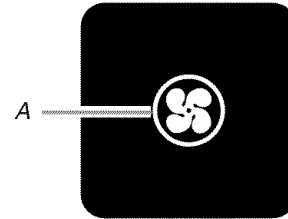
In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

Most foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F to 50°F (14°C to 28°C), and cooking time can be shortened by as much as 30 percent, especially for large turkeys and roasts.

- 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 with an alternative method such as using 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.

Convection Bake



A. T.H.E.™ Convection element (hidden) and fan

The T.H.E.™ (Third Hidden Element) 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 T.H.E.™ convection and broil elements and the CleanBake™ element all heat the oven cavity. After preheat, the T.H.E.™ convection element and the CleanBake™ element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air. If the oven door is opened during convection baking or preheating, the broil and T.H.E.™ convection element and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When using 2 racks, place on guides 2 and 4. When using 3 racks, place on guides 1, 3 and 5.

1. Press CONVECTION BAKE.

Press the number pads to enter a temperature other than 300°F (150°C). The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press START.

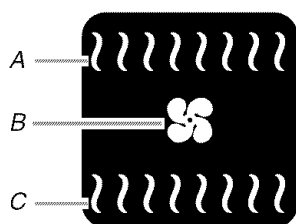
"Lo°" will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 5° increments.

When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.

3. Press CANCEL/OFF when finished cooking.

Convection Roast



A. Broil heat
B. Convection fan
C. Bake heat

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack. During convection roasting, the CleanBake™ and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

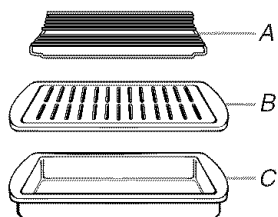
If the oven door is opened during convection roasting, the broil element and fan will turn off immediately and the CleanBake™ element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Use the 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.



A. Roasting rack
B. Broiler grid
C. Broil pan

1. Press CONVECTION ROAST.
Press the number pads to enter a temperature other than 300°F (150°C). The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
2. Press START.
“Lo°” will appear on the oven display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).
When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 5° increments.
When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.
3. Press CANCEL/OFF when finished cooking.

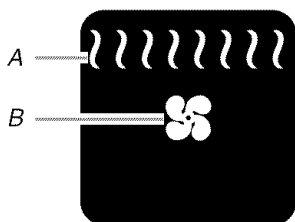
CONVECTION ROASTING CHART

FOOD/RACK POSITION	COOK TIME (min. per 1 lb [454 g])	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast			
rare	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
medium	25-30		160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
medium	27-30		160°F (71°C)
well-done	32-35		170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
medium	25-30		160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Meat Loaf	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
well-done	30-40		170°F (77°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Shoulder Roast	35-40		160°F-170°F (71°C-77°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Fully Cooked	15-20		160°F (71°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Chicken*, Rack Position 2			
Whole			
3-5 lbs (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5-7 lbs (2.2-3.1 kg)	15-20		180°F (82°C)

FOOD/RACK POSITION	COOK TIME (min. per 1 lb [454 g])	OVEN TEMP.	INTERNAL FOOD TEMP.
Turkey*, Rack Positions 1 or 2			
13 lbs and under (5.85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Over 13 lbs (5.85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Cornish Game Hens*, Rack Position 2 or 3			
1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Convection Broil



A. Broil heat
B. Convection fan

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 450°F (232°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 broil elements and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

To Convection Broil:

Before convection broiling, see “Maxi and Econo Broiling” section for general broiling guidelines. Position rack.

Allow the oven to preheat for 5 minutes. 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.

Close the door.

1. Press CONVECTION BROIL.

Press the number pads to enter a temperature other than 450°F (232°C). The convection broil range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press START.

The set oven temperature will appear on the oven display until oven is turned off.

3. Press CANCEL/OFF when finished cooking.

Convect Full Meal

Convect Full Meal lets you choose from 11 preset cooking cycles. A single pad includes an oven setting, an oven temperature, and a cook time or probe temperature. One pad is changeable to allow you to set your own cycle and save it for future use. Use the following chart as a guide.

- All food should be at refrigerator or room temperature before placing in the oven. These settings and times are not for frozen foods.
- Always check for doneness of meats and poultry with a meat thermometer. Test other foods for doneness by checking color and texture.

PAD/ OVEN SETTING	OVEN TEMP.	COOK TIME or PROBE TEMP.	FOOD or MEAL
1 Convection Bake	325°F (163°C)	1 hr.	Meat loaf, baked potatoes, pineapple upside down cake
2 Convection Roast	325°F (163°C)	1 hr. 30 min.	Turkey breast, stuffing casserole, peach crisp
3 Convection Roast	350°F (177°C)	40 min.	Stuffed pork chops, baked winter squash, bread pudding
4 Convection Bake	375°F (191°C)	45 min.	Oven fried chicken pieces, scalloped potatoes, cherry pie
5 Convection Bake	425°F (218°C)	20 min.	Baked salmon steaks, roasted vegetable wedges, biscuits
6 Convection Roast	325°F (163°C)	140°F (60°C)	Beef, rare
7 Convection Roast	325°F (163°C)	155°F (68°C)	Beef, medium or pork
8 Convection Roast	325°F (163°C)	165°F (74°C)	Beef, well-done
9 Convection Roast	300°F (149°C)	135°F (56°C)	Pot roast (3 lbs [1.4 kg]) with vegetables
0 Convection Bake	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Casseroles

To Use:

Before using Convect Full Meal, place food in oven. If temperature probe is required, insert probe into food and plug probe into jack. See “Temperature Probe” section for diagram.

1. Press CONVECT FULL MEAL.

2. Press pad from chart.

For example, number pads 1 to 0 or CONVECT FULL MEAL.

3. Press START.

The start time, stop time, vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display. The stop time will not appear if not set in the changeable cycle.

When the cycle ends, “End” will appear in the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

4. Press CANCEL/OFF or open the oven door when finished cooking to clear the display.

To Set Cycle:

Before setting a cycle, start with the meat or main dish temperature and cook time. Choose baked goods with an oven temperature similar to those of the meat or main dish. Temperatures ranging from plus or minus 25°F to 50°F (14°C to 28°C) and cook times ranging from plus or minus 10 to 15 minutes are acceptable. Choose vegetables and fruits last.

1. Press CONVECT FULL MEAL.
2. Press any oven setting pad, for example BAKE.
3. Press number pads to enter oven temperature.
4. Press COOK TIME.
5. Press number pads to enter length of time to cook in hours and minutes
OR
Press 0 to do untimed cooking.
6. Press CONVECT FULL MEAL to save
OR
Press START to save and immediately begin cycle.

EasyConvect™ Conversion

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven can automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

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

SETTING	FOODS
MEATS	Baked potatoes, Chicken: whole and pieces Meat loaf, Roasts: pork, beef and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.)
BAKED GOODS	Biscuits, Breads: quick and yeast Cakes and Cookies Casseroles: including frozen entrées and soufflés Fish
OTHER FOODS	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza Pies: fruit and custard

To Use:

Before using Convection Temperature Conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven.

1. Press BAKED GOODS, MEATS or OTHER FOODS.
2. Press number pads to enter standard cook temperature.
3. Press number pads to enter standard cook time.
4. Press START.
“CHECK FOOD AT” and the stop time will appear on the oven display.
When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound if enabled. Open the door and check food.
5. Press CANCEL/OFF if food is done to taste
OR
Close door to continue cooking.

To Delay Start:

⚠ 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.

Before setting delay start, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

1. Press BAKED GOODS, MEATS or OTHER FOODS.
2. Press number pads to enter standard cook temperature.
3. Press number pads to enter standard cook time.
4. Press STOP TIME.
5. Press the number pads to enter time of day to stop.
6. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed.

“DELAY” and the stop time will also appear on the oven display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the oven display.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

7. Press CANCEL/OFF or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

Proofing Bread

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast. Proofing twice is recommended.

To Proof:

Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper coated with shortening. Place on rack guide 2, then place broiler pan on guide 1. See “Positioning Racks and Bakeware” for diagram. Put 2 cups (500 mL) of boiling water in broiler pan. Close door.

1. Press and hold BAKED GOODS for 5 seconds. Display will show 100°F (38°C).
2. Press START.
Let dough rise until nearly doubled in size, check at 20 to 25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
3. Press CANCEL/OFF when finished proofing.

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

Temperature Probe

⚠ WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

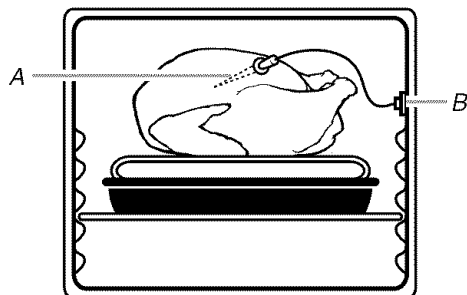
Failure to follow these instructions can result in burns.

The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry. It should not be used during maxi and econo broiling, convection broiling, or proofing bread.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

To Use:

Before using, insert the probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or 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.



A. Temperature probe

B. Temperature probe jack

1. Press the number pads to enter a probe temperature, if other than 160°F (75°C). The probe temperature is the desired internal temperature of the food when it is done. The default probe temperature is 160°F (75°C), but can be changed to any temperature between 130°F and 190°F (54°C and 88°C).
2. Press **BAKE**, **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST**. Press number pads to enter the desired oven temperature, if other than the one displayed. The oven temperature is the temperature given in the recipe.
3. Press **START**.
The set oven temperature will appear on the oven display throughout cooking.

“Lo” will appear as the probe temperature until the internal temperature of the food reaches 130°F (54°C). Then the display will show the temperature increasing in 5°F (3°C) increments.

When the set probe temperature is reached, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the oven display.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

4. Press **CANCEL/OFF** or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Change Probe Temperature, Oven Setting:

1. Unplug probe, plug back in, then close oven door.
2. Follow steps 1 through 4 under the “To Use” section.

Timed 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 be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set a Cook Time:

1. Press **BAKE**, **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST**.
Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press **COOK TIME**.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press **START**.

The start time, stop time, vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the oven display.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

5. Press **CANCEL/OFF** or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Cook Time and Stop Time:

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

1. Press **BAKE**, **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST**.
Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press **COOK TIME**.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press **STOP TIME**.
5. Press the number pads to enter time of day to stop.

6. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed.

“DELAY” and the stop time will also appear on the oven display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The vertical bar countdown and minute time countdown will appear on the oven display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the oven display.


If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

7. Press CANCEL/OFF or open the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠ 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. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

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 3 hour 30 minute clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press CLEAN:

Press the number pads to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours and 30 minutes.

2. Press START.

The oven door will automatically lock and “DOOR LOCKED,” the start time and stop time will appear on the oven display. The door will not unlock until the oven cools.

When the cycle is complete and the oven is cool, “End” will appear on the oven display and “DOOR LOCKED” will disappear.

3. Press any pad or open or close the oven door to clear the oven display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press CLEAN:

Press the number pads to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours and 30 minutes.

2. Press STOP TIME.

3. Press the number pads to enter the time of day to stop.

4. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed.

The door will automatically lock and “DOOR LOCKED,” “DELAY,” and the stop time will also appear on the display. The door will not unlock until the oven cools.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and “DOOR LOCKED” will disappear.

5. Press any pad or open or close the oven door to clear the oven display.

To Stop Self-Clean anytime:

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

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- KitchenAid Stainless Steel Cleaner & Polish Part Number 4396920 (not included) or KitchenAid Stainless Steel Wipes Part Number 8212510 (not included):

See “Assistance or Service” section to order.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Vinegar for hard water spots

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included): See “Assistance or Service” section to order.

OVEN DOOR INTERIOR

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: For optimal door cleaning result, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included): See “Assistance or Service” section to order.

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

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.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

TEMPERATURE PROBE (on some models)

- Plastic scouring pad

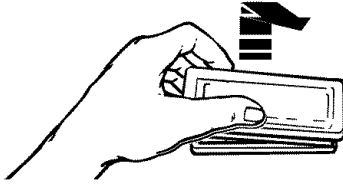
Oven Lights

The oven lights are 12-volt, 5-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. On double oven models, both upper and lower lights will come on when either door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn light on or off.

To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.



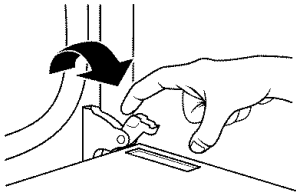
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. Do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into wall.
6. Reconnect power.

Oven Door

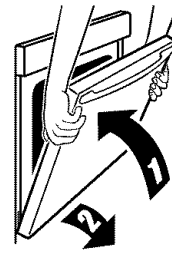
For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.

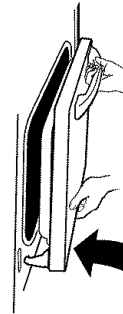


3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides. Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door. You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
See Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
See “Electronic Oven Control” section.
- **Has a delay start been set?**
See “Timed Cooking” section.
- **Is the Control Lock set?**
See “Control Lock” section.
- **Is the Sabbath Mode set?**
See “Sabbath Mode” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See “Oven Temperature Control” section.

Display shows messages

- **Is the display showing “PF”, “PF id=27” or “PF id=30”?**
There has been a power failure. Clear the display. See “Display” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
Clear the display. See “Display” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.

- **Has a delay start Self-Clean cycle been set?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.

- **Has a delay start been set?**
See “Timed Cooking” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the proper temperature set?**
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
See “Baking and Roasting” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
See “Bakeware” section.

- **Are the racks positioned properly?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges 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.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** 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.

KitchenAid® Stainless Steel Cleaner & Polish

(stainless steel models)
Order Part Number 4396920

Stainless Steel Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number 8212510

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31662

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer Interaction 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 Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® BUILT-IN OVEN & MICROWAVE WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric element
 - Solid state touch control system parts
-

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY

On microwave ovens only, in the second through tenth years from date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the stainless steel oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

ITEMS KITCHENAID WILL NOT PAY FOR

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.
 2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage.
 3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use.
 4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by KitchenAid.
 5. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
 6. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home.
 7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
 8. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
 9. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
-

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. 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, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/05

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SÉCURITÉ DU FOUR

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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four 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.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteuffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – 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.
- 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 remplacer 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.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un 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 de 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 du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

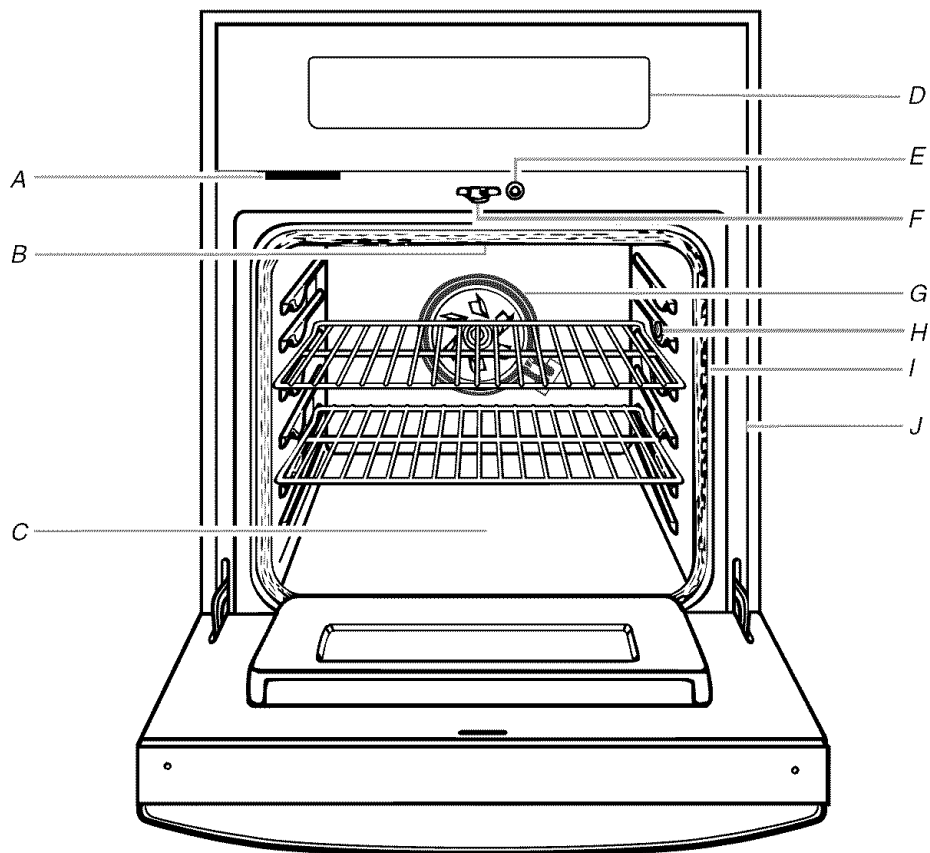
Fours autonettoyants :

- 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 les produits commerciaux de nettoyage de 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, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre 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 caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- A. Évent du four
- B. Éléments de cuisson au gril (non illustrés)
- C. Élément de cuisson au four CleanBake™ (dissimulé dans le plancher du four)
- D. Commande électronique du four
- E. Interrupteur automatique de la lampe du four
- F. Loquet de verrouillage du four

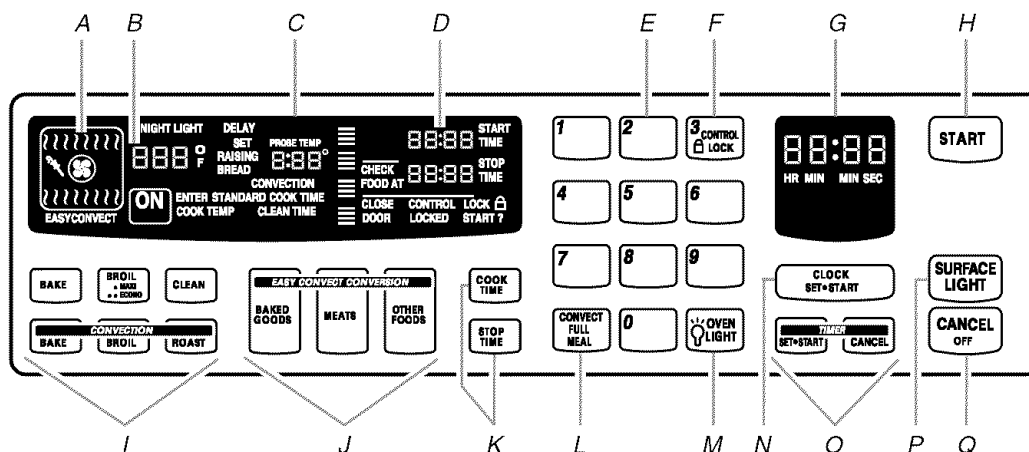
- G. Élément de convection T.H.E.™ (troisième élément dissimulé) et ventilateur (dans le panneau arrière)
- H. Prise de la sonde thermométrique (fours supérieurs et simples uniquement)
- I. Joint d'étanchéité
- J. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (sur la glissière à droite)

Pièces et caractéristiques non illustrées

- Lampe du four
- Troisième grille de four
- Lèche-frite et grille
- Grille de rôtissage
- Sonde thermométrique

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR

Ce manuel couvre 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.



A. Symbole de l'afficheur du four
B. Réglages de chaleur
C. Afficheur du four
D. Heure de mise en marche/arrêt
E. Touches numériques
F. Verrouillage des commandes

G. Afficheur de l'heure/minuterie
H. Mise en marche
I. Réglages du four
J. Conversion de la température de convection EasyConvect™
K. Cuisson minutée

L. Repas complet par convection
M. Lampe du four
N. Horloge
O. Minuterie
P. Lampe de surface
Q. Annulation/arrêt

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale du four, tous les témoins s'allument sur l'afficheur pendant 5 secondes. Puis "PF" apparaît sur l'afficheur du four et une heure apparaît sur l'afficheur de l'heure. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage.

Si "PF" apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) et régler l'horloge au besoin.

Afficheur du four

En cours d'utilisation du four, l'afficheur indique la température du four, la source de chaleur et l'heure de mise en marche.

De plus, durant la cuisson minutée, cet afficheur indique aussi un compte à rebours à barre verticale et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'afficheur du four, cela signifie qu'on a appuyé sur la mauvaise touche. Appuyer sur CANCEL/OFF puis recommencer.

Lorsque le four n'est pas utilisé, cet afficheur est vierge.

Afficheur de l'heure/minuterie

Cet afficheur indique l'heure et le compte à rebours de la minuterie.

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 4 ou 5 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (vierge) et la fonction programmée est annulée.

Annulation/arrêt

La touche CANCEL/OFF (annulation/arrêt) arrête toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbath. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner même après l'annulation d'une fonction, en fonction de la température du four.

Horloge

Cette horloge de 12 heures n'indique pas a.m. ou p.m.

Réglage :

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

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer à nouveau sur CLOCK SET/START.

Pour effacer ou réafficher l'heure : Appuyer sur la touche CLOCK SET/START pendant 5 secondes. Répéter pour afficher de nouveau. L'horloge ne devrait pas nécessiter un nouveau réglage.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore unique

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Signaux de rappel émis à intervalles de une minute après les signaux de fin de programme

Volume des signaux sonores

Le volume est préréglé au niveau élevé mais il peut être ramené à un niveau plus bas.

Modification : Appuyer sur la touche numérique 7 pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et "Snd Lo" apparaît sur l'afficheur du four pendant 3 secondes. Si "Snd Lo" reste affiché, appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour l'effacer. Répéter pour revenir à "Snd HI".

Signaux d'appui sur une touche

Les signaux sonores uniques d'appui sur une touche valide sont activés par défaut mais peuvent être désactivés.

Désactivation/activation : Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et "Snd off" apparaît sur l'afficheur du four pendant 3 secondes. Si "Snd off" reste affiché, appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour l'effacer. Répéter pour revenir à "Snd on".

Signaux de fin de programme et de rappel

Les signaux sonores de la minuterie et de fin de programme d'une cuisson minutée sont activés par défaut mais peuvent être désactivés. Si tous les signaux ont été éteints, les signaux sonores de fin de programme et de rappel ne peuvent être allumés seuls.

Désactivation/activation des signaux sonores : Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) jusqu'au signal sonore et jusqu'à ce que l'afficheur du four retourne au mode inactif (vierge). Si "EOC OFF" s'affiche, appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour l'effacer. Répéter pour réactiver la fonction.

Signaux de rappel uniquement

Les signaux sonores de rappel de la minuterie et de la cuisson minutée sont activés par défaut mais peuvent être désactivés.

Désactivation/activation des signaux sonores : Appuyer sur SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie) jusqu'au signal sonore. L'afficheur du four indique "NA9 OFF". Pour effacer l'afficheur, appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt). Répéter pour réactiver la fonction.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en Fahrenheit, mais elle peut être changée pour Celsius.

Modification : Appuyer sur BROIL/MAXI/ECONO pendant 5 secondes. En fonction de votre modèle, un signal sonore sera émis et "C°" ou "C" apparaîtra sur l'afficheur pendant 3 secondes, ou jusqu'à ce qu'on appuie sur CANCEL/OFF. Répéter pour revenir à Fahrenheit.

Au mode Fahrenheit, "°F" suit la température du four.

Au mode Celsius seule "°C" suit la température du four.

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 minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie).
Appuyer à nouveau pour passer des MIN/SEC aux HR/MIN.
Si aucune fonction n'est entrée dans les 4 minutes, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie) ou START (mise en marche).
Si l'on n'appuie pas sur la touche en moins de 4 minutes, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure et la fonction programmée est annulée.
À la fin de la durée réglée, si la fonction est activée, des signaux sonores de fin de programme se font entendre, puis des signaux sonores de rappel suivent à intervalles de 1 minute.
4. Appuyer sur TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie ou arrêter les signaux de rappel.
Ne pas oublier que si l'on appuie sur CANCEL/OFF, le four s'éteindra.
La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Verrouillage des commandes

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

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

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

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" et une image d'un cadenas apparaissent sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer "CONTROL LOCK" de l'afficheur.

Commande de la température du four

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 ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en 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 (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-15° à -21°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) jusqu'à ce que l'afficheur du four montre le calibrage courant, par exemple "0°F CAL COOK TEMP", si l'ajustement n'a pas encore été effectué, ou pendant environ 5 secondes.
2. Appuyer sur BAKE pour augmenter et sur BROIL/MAXI//ECONO pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21°C) et -35°F (-21°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

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

Lors de l'utilisation du four, les éléments chauffants ne resteront pas allumés, mais fonctionneront par intermittence lorsque le four est en marche.

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

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, un revêtement quelconque ou un ustensile de cuisson.

- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

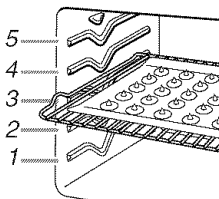
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

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

GRILLES

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guides.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3

Cuisson par convection

FONCTION DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

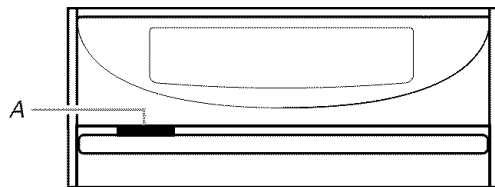
NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes légèrement dorées■ Brunissage uniforme	<ul style="list-style-type: none">■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C).■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique <ul style="list-style-type: none">■ Brunissage faible ou non existant à la base	<ul style="list-style-type: none">■ Placer à la troisième position au bas du four.■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes dorées, légères■ Brunissage inégal	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Évent du four



A. 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. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

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, les touches numériques, CANCEL/OFF (annulation/arrêt) et START (mise en marche) sont actives. Aucun signal sonore ne retentit et l'afficheur n'indique pas les messages ou les changements de température. Les icônes de source de chaleur s'allument sur l'afficheur du four tout au long du mode Sabbat.

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

Si une panne d'électricité survient alors que le mode Sabbat est programmé, le four reviendra au mode Sabbat pour une cuisson non minutée à une température de 350°F (177°C).

Activation :

Avant que le mode Sabbat puisse être régulièrement utilisé, le four doit être activé une seule et unique fois.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
"SAB On" (mode Sabbat - marche) apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage.
5. Fermer la porte du four.

Désactivation :

Il est possible de désactiver la fonction permettant de régler le mode Sabbat. Lorsqu'il est désactivé, le mode Sabbat ne peut être réglé normalement tant qu'il n'a pas été réactivé.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt).
"SAB OFF" (mode Sabbat - arrêt) apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage.
5. Fermer la porte du four.

Pour un réglage normal, non minuté :

1. Appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour sélectionner l'option désirée.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°C et 500°F (77°C et 260°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur la touche n° 6 pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que "SAb ON" apparaisse sur l'afficheur du four.
5. Pour désactiver le mode Sabbat à tout moment, appuyer sur la touche n° 6 pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" disparaisse de l'afficheur 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 OVEN LIGHT (lampe du four) pour sélectionner l'option désirée.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°C et 500°F (77°C et 260°C).
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée du mode Sabbat, jusqu'à 9 heures 59 minutes.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt et le compte à rebours à barre verticale s'affichent.
Appuyer sur la touche n° 6 pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que "SAb ON" apparaisse sur l'afficheur du four.
6. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
7. Pour désactiver le mode Sabbat à tout moment, appuyer sur la touche n° 6 pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que "SAb ON" disparaisse de l'afficheur du four.

Changement de température

La température du four peut être modifiée lorsque le four est au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l'affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s'allumeront ou ne s'éteindront pas pendant un certain temps, entre 16 et 24 secondes, après avoir appuyé sur START. 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 NUMÉRO*	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	250°F (120°C)
4	275°F (135°C)
5	300°F (150°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)

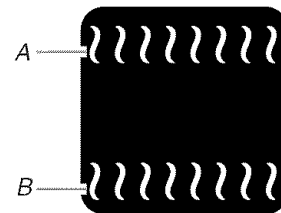
*Il est nécessaire d'appuyer sur les touches numériques pendant au moins 1 seconde.

**Lorsque la touche numérique 6 est utilisée, il faut s'assurer d'appuyer sur la touche pendant seulement 1 seconde car c'est la touche qui peut aussi désactiver le mode Sabbat.

Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique appropriée tel qu'indiqué dans le tableau pendant au moins 1 seconde.
2. Appuyer sur START pendant au moins 1 seconde.

Cuisson au four et rôtissage



A. Chaleur de l'élément du gril

B. Chaleur de l'élément de cuisson au four

L'élément CleanBake™ est dissimulé sous le plancher du four, à l'abri des éclaboussures et renversements.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments CleanBake™ et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments du gril s'éteignent immédiatement et l'élément CleanBake™ s'éteint au bout de 2 minutes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Cuisson au four ou rôtissage :

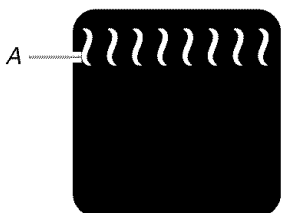
Avant la cuisson au four ou le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (180°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°C et 500°F (75°C et 260°C).

- Appuyer sur START (mise en marche).
"Lo" apparaît sur l'afficheur du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (75°C).
Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (75°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température par tranches de 5°.
Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).
- Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au grill maximum et économique



A. Chaleur de l'élément du grill

La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.

Lors de la cuisson au grill maximum, les deux éléments (extérieur et intérieur) chauffent. Lors de la cuisson au grill économique, seul l'élément intérieur chauffe. Le ou les élément(s) s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au grill, les éléments du grill s'éteignent automatiquement et sont réactivés une fois la porte fermée.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec l'appareil. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir 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 gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'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 la cuisson au grill, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Cuisson au grill :

Avant la cuisson au grill, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au grill.

Lors de 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.

Placer l'aliment sur la grille 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. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Fermer la porte.

- Appuyer sur BROIL/MAXI/ECONO (cuisson au grill - maximum - économique).
Appuyer une fois pour la cuisson maximum et deux fois pour la cuisson économique.
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La température de cuisson au grill peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
- Appuyer sur START (mise en marche).
La température du four réglée apparaît sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
- Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRILL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) des éléments du grill; la position de la grille au niveau 4 est recommandée. Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

Le réglage de température à 500°F (260°C) est recommandé.

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels.

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bœuf	
Steak 1" à 1¼" (2,5 à 3 cm) d'épaisseur saignant à point	12 à 14
à point	14 à 16
bien cuit	18 à 22
Porc	
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	16 à 18
Agneau	
Côtelettes d'agneau 1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point	10 à 12
à point	11 à 13
Viandes hachées	
Bœuf haché, galettes de porc ou d'agneau* ¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuit	16 à 18
Poulet	
Poulet morceaux avec os (2" à 2½" [5 cm à 6,3 cm]) morceaux désossés (4 oz, [113 g])	25 à 35 12 à 15
Poisson	
Poisson ½" à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur	6 à 9

*Placer jusqu'à 12 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

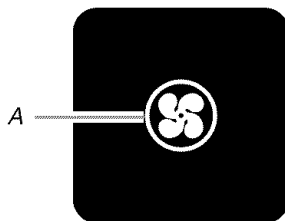
Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément 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, en plus de donner des surfaces et du pain croustillants tout en conservant l'humidité.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- 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 bord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant 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.

Cuisson au four par convection (sur certains modèles)



A. Élément de convection T.H.E.™ (dissimulé) et ventilateur

L'élément de convection T.H.E.™ (troisième élément dissimulé) est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four, et assisté par le ventilateur de convection, assure 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 T.H.E.™ et du gril et l'élément CleanBake™ chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection T.H.E.™ et l'élément CleanBake™ 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.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments de convection du gril et T.H.E.™ et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de 2 grilles, les placer aux positions 2 et 4. Lors de l'utilisation de 3 grilles, les placer aux positions 1, 3 et 5.

1. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

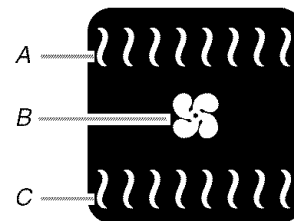
"Lo°" apparaît sur l'afficheur du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température par tranches de 5°.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).

3. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection



A. Chaleur de l'élément du gril
B. Ventilateur de convection
C. Chaleur de l'élément de cuisson au four

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments CleanBake™ et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

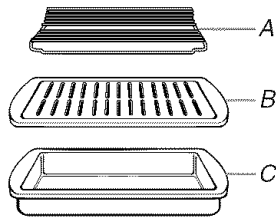
Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l'élément du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement et l'élément CleanBake™ s'éteint au bout de 2 minutes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". 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.



A. Grille de rôtissage
B. Grille de la lèchefrite
C. Lèchefrite

- Appuyer sur CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
- Appuyer sur START (mise en marche).
"Lo°" apparaît sur l'afficheur du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).
Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température par tranches de 5°.
Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).
- Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

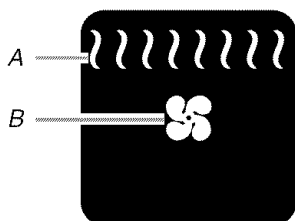
TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en min. par lb [454 g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Bœuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	27-30		160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'ailoyau			
saignant	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (163°C)	165°F (74°C)

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en min. par lb [454 g])	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (163°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d'épaule	35-40	325°F (163°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (149°C)	160°F (71°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Poulet*, position de grille 2			
Entier			
3 à 5 lb (1,5 à 2,2 kg)	20-25	325°F (163°C)	180°F (82°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	325°F (163°C)	180°F (82°C)
Dinde*, position de grille 1 ou 2			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	180°F (82°C)
Poulet de Cornouailles*, position de grille 2 ou 3			
1 à 1,5 lb (0,5 à 0,7 kg)	50-60	325°F (163°C)	180°F (82°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au grill par convection



A. Chaleur de l'élément du grill
B. Ventilateur de convection

Durant la cuisson au grill par convection, les éléments de cuisson au grill s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

La température est pré-réglée à 450°F (232°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 durant la cuisson au grill, les éléments du grill et le ventilateur s'arrêtent immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Cuisson au grill par convection :

Avant la cuisson au grill par convection, voir la section "Cuisson au grill maximum et économique" pour des renseignements généraux sur la cuisson au grill. Positionner la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 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.

Fermer la porte.

- Appuyer sur CONVECTION BROIL (cuisson au grill par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450°F (232°C). La température de cuisson au grill par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
- Appuyer sur START (mise en marche).
La température réglée du four apparaît sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
- Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Repas complet par convection

La fonction Convection Full Meal vous permet de choisir entre 11 programmes de cuisson pré-réglés. Le réglage du four, de la température du four, de la durée de cuisson ou de la température de la sonde s'opère en appuyant sur une seule touche. L'une des touches peut être modifiée pour vous permettre d'entrer et de mémoriser votre propre programme. Utiliser le tableau suivant comme guide.

- Tous les aliments doivent être à température du réfrigérateur ou à température ambiante avant d'être mis au four. Ces réglages et durées ne conviennent pas aux aliments surgelés.
- Toujours vérifier la cuisson des viandes et des volailles avec un thermomètre à viande. Pour les autres aliments, vérifier la cuisson en observant la couleur et la texture.

TOUCHE/ RÉGLAGE FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE LA CUISSON ou TEMP. DE LA SONDE	ALIMENTS ou REPAS
1 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	1 h	Pain de viande, pommes de terre au four, gâteau renversé à l'ananas
2 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	1 h 30 min	Poitrine de dinde, farce, croustillant aux pêches
3 Rôtissage par convection	350°F (177°C)	40 min	Côtelettes de porc farcies, potiron au four, pudding de pain perdu
4 Cuisson au four par convection	375°F (191°C)	45 min	Morceaux de poulet frits au four, gratin de pommes de terre, tarte aux cerises
5 Cuisson au four par convection	425°F (218°C)	20 min	Darnes de saumon au four, morceaux de légumes rôtis, biscuits
6 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	140°F (60°C)	Bœuf, saignant
7 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	155°F (68°C)	Bœuf, à point ou porc
8 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	165°F (74°C)	Bœuf, bien cuit
9 Rôtissage par convection	300°F (149°C)	135°F (56°C)	Bœuf braisé (3 lb [1,4 kg]) avec légumes
0 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Plats en sauce

Utilisation :

Avant d'utiliser la fonction Convect Full Meal, placer l'aliment dans le four. Si la sonde thermométrique est nécessaire, insérer la sonde dans l'aliment et connecter la sonde dans la prise. Voir le schéma à la section "Sonde thermométrique".

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau.
Par exemple, les touches 1 à 0 ou CONVECT FULL MEAL.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours à barre verticale et le compte à rebours en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four. L'heure d'arrêt n'apparaît pas si elle n'a pas été réglée dans le programme modifiable.
À la fin du programme, "End" apparaîtra sur l'afficheur du four. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
4. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four à la fin de la cuisson pour effacer l'afficheur.

Réglage du programme :

Avant de régler un programme, commencer avec la température et la durée de cuisson de la viande ou du plat principal. Choisir les produits de boulangerie qui demandent une température semblable à celle de la viande ou du plat principal. Des variations de température de plus ou moins 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et de durée de cuisson de 10 à 15 minutes sont acceptables. Choisir les légumes et les fruits en dernier.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur n'importe quelle touche de réglage du four, par exemple BAKE (cuisson au four).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température du four.
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson en heures et en minutes
OU
Appuyer sur 0 pour la cuisson non minutée.
6. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL pour garder en mémoire
OU
Appuyer sur START (mise en marche) pour garder en mémoire et commencer le programme immédiatement.

Conversion de la température de convection EasyConvect™

Les températures et durées par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

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

RÉGLAGE	ALIMENTS
VIANDES	Pommes de terre au four, poulet : entier et en morceaux. Pain de viande, rôtis : porc, bœuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.)
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure Gâteaux et biscuits Plats en sauce : incluant les plats surgelés et les soufflés Poisson
AUTRES ALIMENTS	Plats cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza Tartes : fruit et flan

Utilisation :

Avant de convertir la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de placer l'aliment dans le four.

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
"CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaissent sur l'afficheur du four.
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux de fin de programme sont émis, si activés. Ouvrir la porte et vérifier la cuisson des aliments.
5. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) si l'aliment est cuit
OU
Fermer la porte pour poursuivre la cuisson.

Mise en marche différée :

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

"DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaissent aussi sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours en minutes apparaissent sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

7. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Il est recommandé de procéder à une double levée.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer sur le guide de grille n° 2 puis placer la lèchefrite sur le guide n° 1. Voir "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour le schéma. Placer 2 tasses (500 mL) d'eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie) pendant 5 secondes. L'afficheur indiquera 100°F (38°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant au bout de 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.

3. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) lorsque la levée est terminée.

Avant d'effectuer une seconde levée de pain, 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. Suivre les étapes ci-dessus concernant le placement, la lèchefrite, l'eau et les vérifications. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule plastique.

Sonde thermométrique

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du grill.

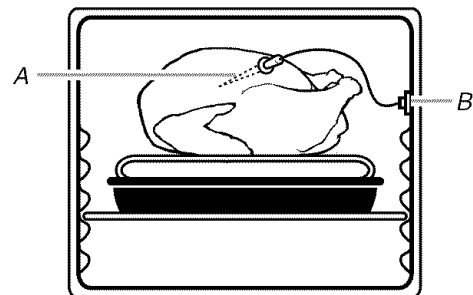
Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

La sonde thermométrique mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce liquides et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne doit pas être utilisée en même temps que le grill maximum et économique, le grill par convection, ou lorsqu'on fait lever du pain.

Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire les aliments.

Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou poitrine de poulet, loin de la graisse et des 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.



A. Sonde thermométrique

B. Prise de la sonde thermométrique

1. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température pour la sonde autre que 160°F (75°C). La température de la sonde correspond à la température interne désirée une fois que l'aliment est cuit. La température par défaut est 160°F (75°C) mais peut être modifiée pour toute autre température entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).

2. Appuyer sur BAKE, CONVECTION BAKE ou CONVECTION ROAST.

Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température du four désirée, si différente de celle qui est affichée. La température du four correspond à la température indiquée par la recette.

3. Appuyer sur START (mise en marche).

La température de four réglée apparaîtra sur l'afficheur du four pendant la cuisson.

“Lo” apparaîtra comme la température de la sonde jusqu'à ce que la température interne des aliments atteigne 130°F (54°C). L'afficheur indiquera ensuite l'augmentation de la température par tranches de 5°F (3°C).

Lorsque la température de réglage de la sonde est atteinte, le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

4. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Pour modifier la température de la sonde, le réglage du four :

1. Débrancher la sonde, la brancher à nouveau, puis fermer la porte du four.
2. Suivre les étapes 1 à 4 dans la section “Utilisation”.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La cuisson minutée permet d'allumer le(s) four(s) à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le(s) four(s) automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE, CONVECTION BAKE ou CONVECTION ROAST.

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours à barre verticale et le compte à rebours en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

5. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt :

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

1. Appuyer sur BAKE, CONVECTION BAKE ou CONVECTION ROAST.

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.

6. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

“DELAY” et l'heure d'arrêt apparaissent aussi sur l'affichage du four.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours à barre verticale et le compte à rebours en minutes apparaissent sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

7. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

⚠ 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. Selon votre modèle, voir la section "Événement du four" ou "Événements du 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 :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four ; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter 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.

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 fini luisant, 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 3 h 30, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour les saletés légères et entre 3 h 30 et 4 h 30 pour les saletés moyennes à intenses.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. L'application d'un chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il ait complètement refroidi risque de faire casser le verre.

Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage) :

Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de nettoyage autre que 3 h 30. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La porte du four se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée), l'heure de mise en marche et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four. La porte ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Lorsque le programme est terminé et que le four est froid, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" s'efface.

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

Pour différer l'autonettoyage :

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". S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage) :

Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de nettoyage autre que 3 h 30. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.

2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

La porte se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée), "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront également sur l'afficheur du four. La porte ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

Lorsque le programme est terminé et que le four est froid, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) s'efface.

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

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/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.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four a refroidi. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid, pièce n° 396920 (non incluse) ou chiffons pour acier inoxydable KitchenAid, pièce n° 8212510 (non incluse) :

Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers - Pièce n° 31662B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

TABLEAU DE COMMANDE

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers - Pièce n° 31662B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Sortir les grilles sinon elles se décolorent et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Produit de nettoyage légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de 1/2 tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyant à four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle

SONDE THERMOMÉTRIQUE (sur certains modèles)

- Tampon à récurer en plastique

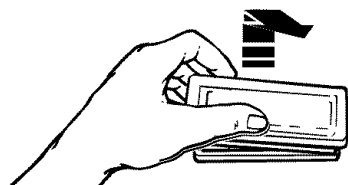
Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 12 volts, 5 watts maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Sur les modèles à double four, les lampes supérieure et inférieure s'allument lorsque l'une des deux portes est ouverte. Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes.

Remplacement :

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

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Ôter le couvercle en verre de la lampe en saisissant le bord avant et en tirant pour l'écartier du four.



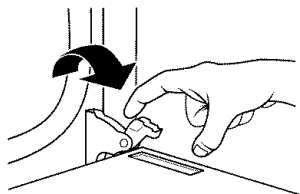
3. Ôter l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en utilisant un chiffon ou en portant des gants de coton pour la manipulation. Ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans la paroi.
6. Reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

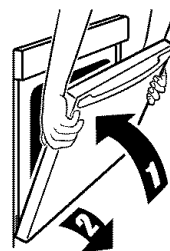
Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.
Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.
Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Effectuer quelques manœuvres d'ouverture/fermeture de la porte du four pour vérifier le bon fonctionnement. En cas d'impossibilité d'ouverture ou de fermeture parfaite de la porte, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?**
Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
Voir la section "Commande électronique du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".
- **Le verrouillage des commandes a-t-il été réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Le mode Sabbat a-t-il été réglé?**
Voir la section "Mode Sabbat".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir la section "Commande de la température du four".

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La température correcte est-elle réglée?**
Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle 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-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils brunis trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’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’employer uniquement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces spécifiées par l’usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d’utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. 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 plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

GARANTIE DU FOUR ENCASTRÉ ET DU FOUR À MICRO-ONDES KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

Sur les fours à micro-ondes seulement, de la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la cavité du four en acier inoxydable et la porte intérieure si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux ou de fabrication.

KITCHENAID NE PRENDRA PAS EN CHARGE

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Ces pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
5. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
6. Le ramassage et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de voyage ou de transport pour le service d'un produit dans les régions éloignées.
9. La dépose et la réinstallation de votre appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURISDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURISDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le 1-800-422-1230. Au Canada, composer le 1-800-807-6777. 10/05

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

8304459

© 2006. All rights reserved.
Tous droits réservés.

® Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada
® Marque déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada

9/06
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.

