



Electric Range

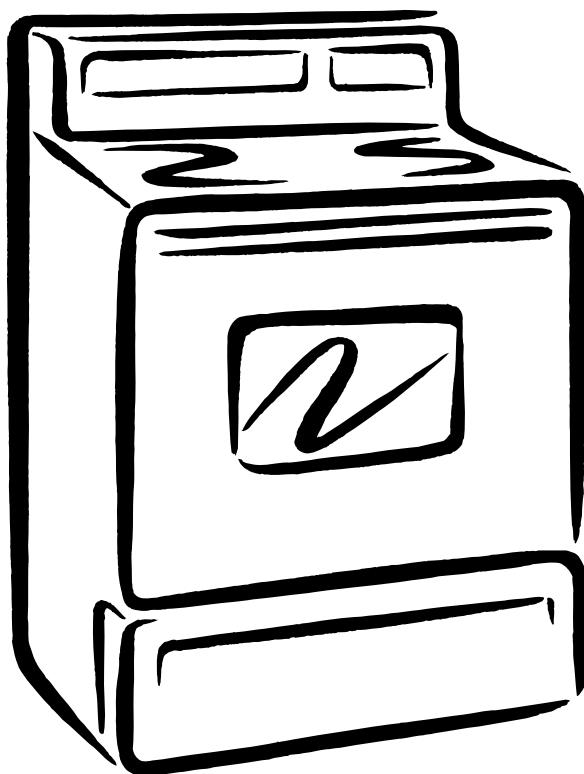
Use & Care Guide

Cuisinière électrique

Guide d'utilisation et d'entretien

Models/Modèles **880.5420***, 5450*, 5720*, 5750*, 5780*, 5820*, 5850*, 5981*, 6222*, 6252*, 6523*, 6553*, 6622*, 6652*, 6682*, 6752*, 6782*

* = color number, numéro de couleur



ENGLISH FRANÇAIS

To the installer: Please leave this instruction book with the unit.
To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Pour l'installateur : laisser ce manuel d'instructions avec l'appareil.
Pour le consommateur : lire ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure.

TABLE OF CONTENTS

MAINTENANCE AGREEMENTS	3
WARRANTY	3
RANGE SAFETY	4
The Anti-Tip Bracket.....	4
PARTS AND FEATURES	6
COOKTOP USE	7
Control Knobs	7
Ceramic Glass	7
Dual Cooking Zone.....	8
STEADYTEMP™ Warming Zone	8
Lift-up Cooktop	9
Home Canning.....	9
Cookware	9
ELECTRONIC OVEN CONTROLS	10
Display	11
Start	11
Cancel.....	11
Clock.....	11
Options Selection Pad.....	11
Tones	11
Fahrenheit and Celsius.....	12
Timer.....	12
Control Lock.....	12
12-Hour Shut-Off.....	12
Oven Temperature Control.....	13
OVEN USE	13
Aluminum Foil.....	13
Positioning Racks and Bakeware	13
STURDIGLIDE™ Oven Racks.....	14
Bakeware.....	14
Meat Thermometer.....	15
Oven Vent	15
Baking and Roasting	15
Broiling.....	15
Convection Cooking.....	16
Serve Warm	18
Timed Oven Control	19
Sequence Programming	20
Using WARM & READY™ Drawer	21
RANGE CARE	22
Self-Cleaning Cycle	22
General Cleaning	24
Oven Light	25
Appliance Outlets	25
Oven Door	25
Storage Drawer.....	26
Warming Drawer.....	26
TROUBLESHOOTING	27
SERVICE NUMBERS	BACK COVER

TABLE DES MATIÈRES

CONTRATS D'ENTRETIEN	28
GARANTIE	28
SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	29
La bride antibasculement	29
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	31
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	32
Boutons de commande.....	32
Vitrocéramique.....	33
Zone de cuisson à double fonction.....	34
Zone de maintien au chaud STEADYTEMP™	34
Table de cuisson relevable.....	35
Préparation de conserves à la maison.....	35
Ustensiles de cuisson.....	35
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR	36
Affichage.....	36
Mise en marche	37
Annulation.....	37
Horloge	37
Touche de sélection des options	37
Signaux sonores.....	37
Fahrenheit et Celsius	38
Minuterie	38
Verrouillage des commandes.....	38
Arrêt au bout de 12 heures.....	39
Commande de la température du four.....	39
UTILISATION DU FOUR	39
Papier d'aluminium.....	39
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson	39
Grilles du four STURDIGLIDE™	40
Ustensiles de cuisson.....	41
Thermomètre à viande.....	41
Évent du four	41
Cuisson au four et rôtissage.....	41
Cuisson au gril	42
Cuisson par convection.....	43
Serve Warm (servir chaud)	45
Commande minutée du four	46
Programmation de séquences	47
Utilisation du tiroir WARM & READY™	48
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	49
Programme d'autonettoyage	49
Nettoyage général	51
Lampe du four	53
Prises pour appareils ménagers.....	53
Porte du four.....	53
Tiroir de remisage.....	54
Tiroir-réchaud	54
DÉPANNAGE	54
NUMÉROS DE SERVICE	COUVERTURE ARRIÈRE

MAINTENANCE AGREEMENTS

Maintenance Agreements

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral® for service. With over 2,400 Service Technicians and more than a million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to back our pledge: We Service What We Sell.

Your Kenmore® product is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. But like all products, it may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

The Sears Maintenance Agreement

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear
- Provides phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your product is in proper running condition.

Some limitations apply. For more information about Sears Canada Maintenance Agreements, call **1-800-361-6665**.

WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY

For one year from the date of purchase, Sears will pay for replacement parts and repair labor to correct defects in material or workmanship.

SECOND THROUGH THIRD YEAR LIMITED WARRANTY

For second through third year from the date of purchase, Sears will pay for replacement parts for coil surface elements or oven elements to correct defects in materials or workmanship.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY

For second through fifth year from the date of purchase, Sears will pay for:

- A. Replacement parts for radiant elements to correct defects in materials or workmanship.
- B. Replacement radiant glass if breakage is due to defects in materials or workmanship.

WHAT IS NOT COVERED BY WARRANTY

Sears will not pay for:

- A. Service calls to:
 - 1. Correct the installation of your range.
 - 2. Instruct you on how to use your range.
 - 3. Replace house fuses or correct house wiring.
 - 4. Replace owner-accessible light bulbs.
- B. Repairs when your range is used in other than normal, single-family household use.
- C. Pickup and delivery. Your range is designed to be repaired in the home.
- D. Damage to your range caused by accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, or use of products not approved by Sears.
- E. Repairs to radiant glass cooktop if it has not been cared for as recommended in the Use and Care Guide.
- F. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- G. Travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
- H. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside Canada.
- I. Any labor costs during the limited warranty.

SEARS SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.

WARRANTY SERVICE

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN CANADA. This warranty applies only while the product is in use in Canada.

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario M5B 2B8

PRODUCT RECORD

In the space below, record your complete model number, serial number, and purchase date. You can find this information on the model and serial number label, located as shown in the Parts and Features section of this book. Have this information available to help you quickly obtain assistance or service when you contact Sears concerning your appliance.

Model number 880.

Serial number _____

Purchase date _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

RANGE 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.

The Anti-Tip Bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

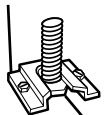
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

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

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

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

■ **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

■ **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

■ **Proper Installation** – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.

■ **Never Use the Range for Warming or Heating the Room.**

■ **Do Not Leave Children Alone** – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.

■ **Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.

■ **User Servicing** – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

■ **Storage in or on the Range** – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

■ **Do Not Use Water on Grease Fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

■ **Use Only Dry Potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

■ **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.

■ **Use Proper Pan Size** – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

■ **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

■ **Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place** – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

■ **Protective Liners** – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

■ **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

■ **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

■ **Do Not Soak Removable Heating Elements** – Heating elements should never be immersed in water.

■ **Do Not Cook on Broken Cooktop** – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

■ **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

■ **Use Care When Opening Door** – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

■ **Do Not Heat Unopened Food Containers** – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

■ **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**

■ **Placement of Oven Racks** – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

■ **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

■ **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.

■ **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.

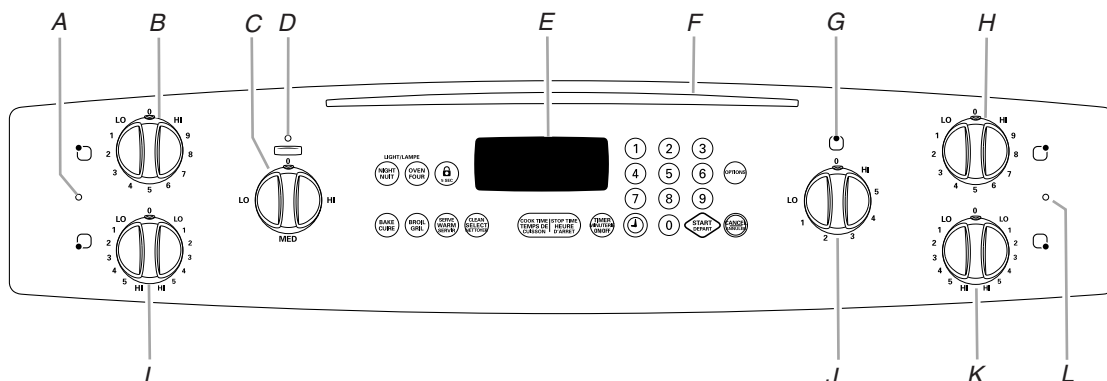
■ **When flambeing foods under the hood, turn the fan on.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel



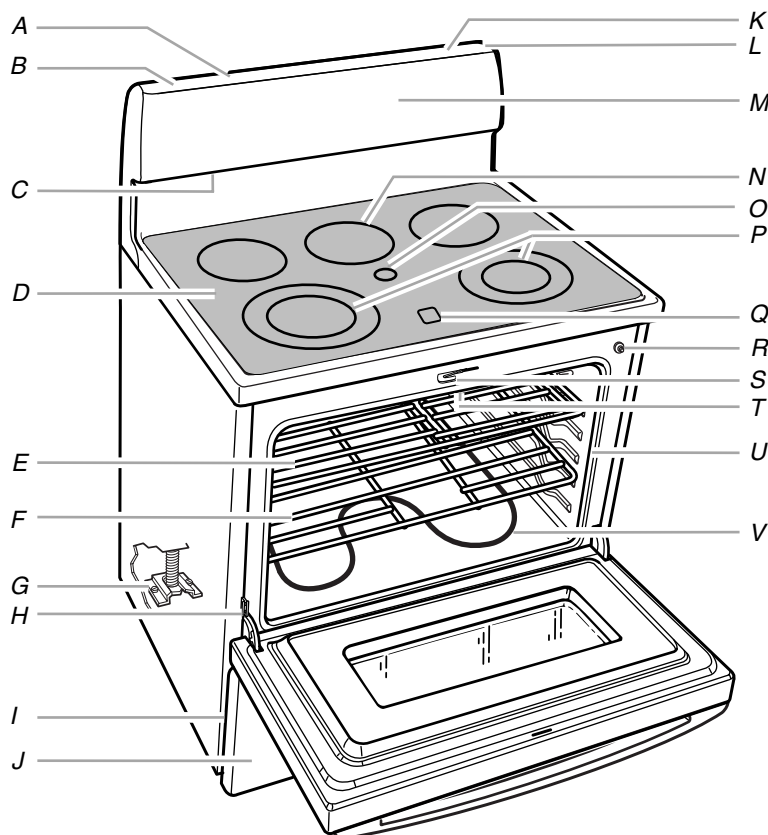
- A. Cooktop On light
- B. Left rear control knob
- C. WARM & READY™ warming drawer control knob (on some models)

- D. WARM & READY™ warming drawer indicator light (on some models)
- E. Electronic oven control display
- F. Night light (on some models)

- G. STEADY TEMP™ indicator light (on some models)
- H. Right rear control knob
- I. Left front control knob

- J. STEADY TEMP™ control knob (on some models)
- K. Right front control knob
- L. Cooktop On light

Range



- A. Appliance outlet
- B. Appliance outlet circuit breaker
- C. Oven vent (on ceramic glass models)
- D. Ceramic glass
- E. STURDIGLIDE™ half-rack with removable insert (on some models)

- F. STURDIGLIDE™ oven rack with integrated handle (on some models)
- G. Anti-tip bracket
- H. Door stop clip
- I. Model and serial number plate (behind left side of storage drawer)

- J. Storage drawer (on some models) or warming drawer (on some models)
- K. Appliance outlet
- L. Appliance outlet circuit breaker
- M. Glass console panel
- N. STEADY TEMP™ warming zone element

- O. Hot surface indicator light for warming zone
- P. Dual cooking zones
- Q. Hot surface indicator light
- R. Automatic oven light switch
- S. Self-clean latch
- T. Broil element (not shown)
- U. Gasket
- V. Bake element (hidden element on some models)

COOKTOP USE

Control Knobs

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. The surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Single Cooking Zones

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	- Start food cooking. - Bring liquid to a boil.
Medium High 7-9	- Hold a rapid boil. - Quickly brown or sear food.
Medium 4-6	- Maintain a slow boil. - Fry or sauté foods. - Cook soups, sauces and gravies.
Medium Low 1-3	- Stew or steam food. - Simmer.
LO	Melt chocolate or butter.
STEADYTEMP™ HI to LO	Keep food warm (a separate surface zone on some models).

Dual Cooking Zones

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	- Start food cooking. - Bring liquid to a boil.
Medium High 4-5	- Hold a rapid boil. - Quickly brown or sear food.
Medium 3	- Maintain a slow boil. - Fry or sauté foods. - Cook soups, sauces and gravies.
Medium Low 1-2	- Stew or steam food. - Simmer.
LO	- Melt chocolate or butter. - Keep food warm.

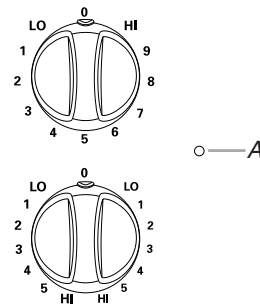
REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

NOTE: On self-cleaning ceramic glass models, the cooktop will not operate when the range is in a self-cleaning mode.

COOKTOP ON Light

The COOKTOP ON indicator lights are located on the left and right-hand sides of the control panel. The left light will glow when the left surface control knobs are turned on. The right light will glow when the right surface control knobs are turned on.

The indicator light will go off when all control knobs have been turned off, even when one or more surface cooking areas are still hot.



A. COOKTOP ON light

Ceramic Glass (on some models)

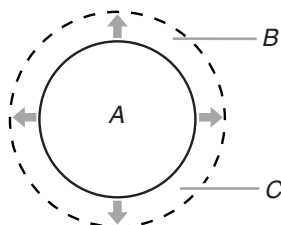
The surface cooking area will glow red when an element is on. It will cycle on and off, at all settings, to maintain the selected heat level.

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

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with white or biscuit ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and care. For more information, see "General Cleaning" section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.

- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



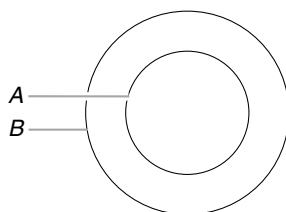
A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. ½" (1.3 cm) Maximum overhang

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

Hot Surface Indicator Light (under ceramic glass)

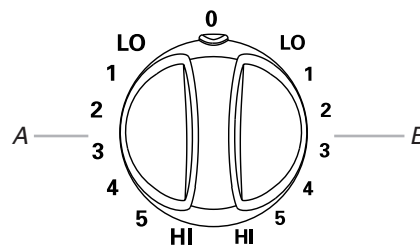
The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

Dual Cooking Zone



A. Single size (6" [15.24 cm])
B. Dual size (9" [22.86 cm])

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



A. Dual
B. Single

To Use DUAL:

1. Push in and turn the left or right front control knob counterclockwise to the DUAL zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to "0" (off) when finished.

To Use SINGLE:

1. Push in and turn the left front control knob clockwise from to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Push in and turn knob to "0" (off) when finished.

STEADYTEMP™ Warming Zone (on some models)

! WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The STEADYTEMP™ warming zone is used to keep cooked foods warm, and may be used whether the other surface cooking zones are in use or not. It is not recommended for heating cold foods. The warming zone will not glow red like the cooking zones. However, its indicator light will glow as long as the Warm Zone element area is too hot to touch.

Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use, and that have flat bottoms to make direct contact with the cooktop surface. Use pot holders or oven mitts to remove cookware.

Cover all foods with a lid or aluminum foil. Do not use plastic wrap to cover food, as it may melt onto the cooktop surface. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.

Food quality may deteriorate if it is kept on the STEADYTEMP™ warming zone for an extended period of time. For best results, hold food no longer than 30 to 45 minutes. Choose the LO setting for heat-sensitive and smaller quantities of foods. Choose the HI setting for liquids and larger quantities of foods. Adjust as needed.

To Use:

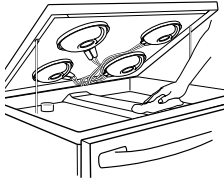
- 1. Push in and turn the control knob to the desired setting from HI to LO for different levels of heating.
- 2. Turn to OFF when finished. The warming zone will remain warm until the hot surface indicator light on the cooktop goes off.

Lift-up Cooktop
(on some models)

The lift-up cooktop provides easy access for cleaning beneath. Do not drop the cooktop. Damage could occur to the finish and the cooktop frame. For more information, see the “General Cleaning” section.

To Lift:

Lift the cooktop by both front corners until the supports lock into place.



To Replace:

- 1. Lift the cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them.
- 2. Slowly lower the cooktop into place.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See back cover for instructions on how to order.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

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

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

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

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

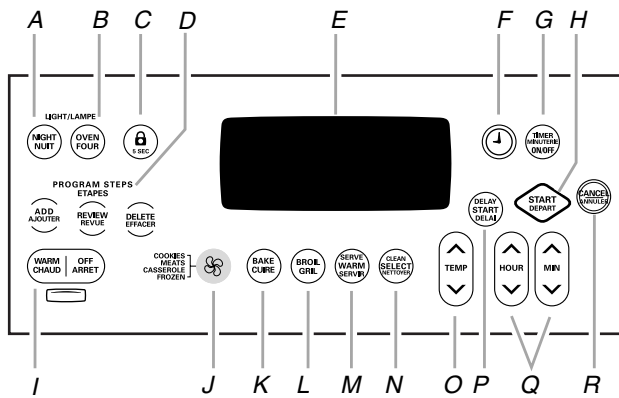
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

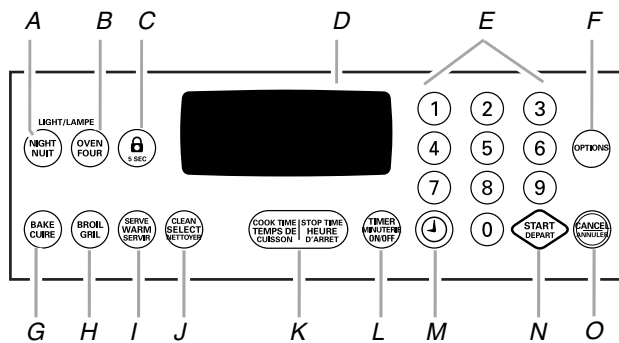
ELECTRONIC OVEN CONTROLS

Style 1 - Electronic Oven Control (on some models)



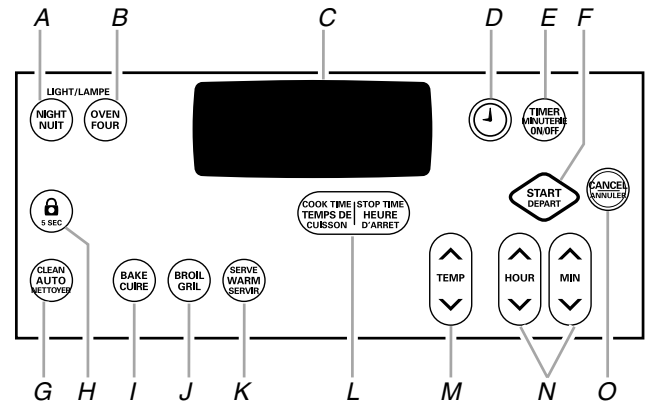
- A. Night light
- B. Oven light
- C. Control lock
- D. Programming options
- E. Display
- F. Clock
- G. Timer
- H. Start
- I. Warming drawer/off (on some models)
- J. Convection
- K. Bake
- L. Broil
- M. Serve warm
- N. Clean select
- O. Temperature
- P. Delay start
- Q. Hour and Minute
- R. Cancel

Style 2 - Electronic Oven Control (on some models)



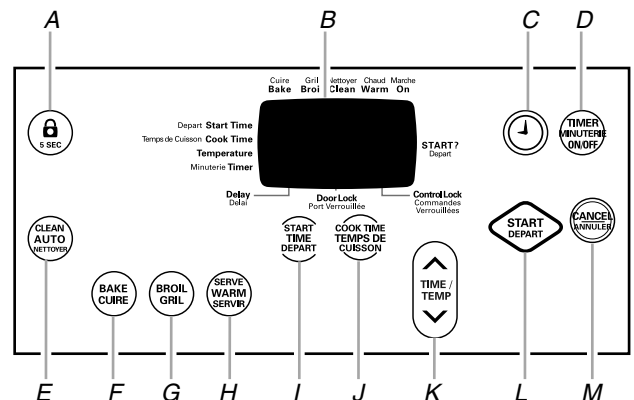
- A. Night light
- B. Oven light
- C. Control lock
- D. Display
- E. Numeric key pads
- F. Options
- G. Bake
- H. Broil
- I. Serve warm
- J. Clean select (on some models)
- K. Timed cooking
- L. Timer
- M. Clock
- N. Start
- O. Cancel

Style 3 - Electronic Oven Control (on some models)



- A. Night light
- B. Oven light
- C. Display
- D. Clock
- E. Timer
- F. Start
- G. Auto clean (on some models)
- H. Control lock
- I. Bake
- J. Broil
- K. Serve warm
- L. Timed cooking
- M. Temperature
- N. Hour and Minute
- O. Cancel

Style 4 - Electronic Oven Control (on some models)



- A. Control lock
- B. Display
- C. Clock
- D. Timer
- E. Auto clean (on some models)
- F. Bake
- G. Broil
- H. Serve warm
- I. Start time
- J. Cook time
- K. Time/temperature
- L. Start
- M. Cancel

Display

Style 1 - Electronic Oven Control

When power is first supplied to the appliance, "12:00 PM" will appear on the display. See "Clock" section to set time of day. If "12:00 PM" appears at any other time, a power failure has occurred. Press CANCEL and reset the clock if needed. When the oven is not in use, the display shows the time of day.

Style 2 - Electronic Oven Control

When the oven is in use, the display shows the oven temperature and heat source(s). During Timed Cooking, this display also shows a vertical bar and minute time countdown and the stop time (if entered).

If "Err" appears on the display, an invalid pad was pressed. Press CANCEL and retry your entry. When the oven is not in use, only the time of day is shown on the display.

Styles 3 & 4 - Electronic Oven Controls

When power is first supplied to the appliance, on some models "PF" will appear on the display. Other models display the time flashing. Press CANCEL to clear "PF" or the flashing time. If "PF" appears or the clock is flashing at any other time, a power failure has occurred. Press CANCEL and reset the Clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day. When performing a timed cook function, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

Start

Style 1 - Electronic Oven Control

The START pad begins any oven function. The display will show "SET TEMP OR TIME OR PUSH START."

Style 2 - Electronic Oven Control

The START pad begins any oven function except the Timer and Control Lock. 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 minutes after pressing a pad, the oven display will return to an inactive mode (blank) and the programmed function will be canceled.

Styles 3 & 4 - Electronic Oven Controls

The START pad begins any oven function. If not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the "START?" or "?" indicator light will appear on the display (on some models). If not pressed within 5 minutes after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

Cancel

The CANCEL pad stops any function except the Clock settings, Timer, Control Lock or Warm Drawer (on some models).

Clock

On some models, this is a 12-hour clock that shows a.m. and p.m.

To Set:

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

1. Press CLOCK (on some models). "SET CLOCK TIME" will appear on the display.
2. Depending on your model, press the HR or MIN or TIME/TEMP "up" or "down" arrow pads to set the time of day, including a.m. or p.m.
3. Press any key other than CANCEL.

Options Selection Pad

Style 2 - Electronic Oven Control

The OPTIONS selection pad allows you to access 7 hidden functions within the Electronic Oven Control. These hidden functions allow you to change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, and adjust the oven calibration.

To Use: Press OPTIONS. The oven display will scroll through the various options, starting at 1 and ending in 0. You can also press the OPTIONS selection pad and number pad to quickly access the desired hidden function.

OPTIONS	HIDDEN FUNCTIONS
1	°F (Fahrenheit) on
2	°C (Celsius) on
3	Tones on
4	Tones off
7	Event tones on
8	Event tones off
9	See "Oven Temperature Control" section

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

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

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Style 1 - Electronic Oven Control

Reminder Tones: Reminder tones may be turned off. Press and hold BAKE for 5 seconds. "REMINDER TONES OFF" will appear on the display. Repeat to turn reminder tones back on, and "REMINDER TONES ON" will appear on the display.

All Tones: All of the above tones are preset on.

To Turn Off/On: Press and hold CLOCK for 5 seconds. A tone will sound when changing tones from OFF to ON. "ALL SOUNDS OFF" will appear on the display. Repeat to turn tones on, and "ALL SOUNDS ON" will appear on the display.

Tone Pitch: The pitch is preset at high, but can be changed to low.

To Change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound, and "TONE PITCH LOW" will appear on the display. Repeat to change, and "TONE PITCH HIGH" will appear on display.

End of Cycle Tones: Press and hold CONVECT for 5 seconds to turn END OF CYCLE TONES off. Press and hold CONVECT for 5 seconds to turn END OF CYCLE TONES on.

Key Press Tone: Press and hold SERVE WARM (Cooking Options) for 5 seconds, and "KEY PRESS TONES OFF" will appear on the display. Press and hold WARM for 5 seconds, and "KEY PRESS TONES ON" will appear on the display.

Style 2 - Electronic Oven Control

Event Complete Tones: Three beeps indicate the end of a cooking cycle. Press OPTIONS, and then 7 to turn ON. Press OPTIONS, and then 8 to turn OFF.

Oven Ready Tone: One beep indicates a present cycle has been completed.

All Tones: All tones are preset ON, but can be turned OFF. To turn tones ON, press the options key, then press keypad 3. To turn tones OFF, press the options key again, and then press keypad 4.

Style 3 - Electronic Oven Control

Reminder Tones: Reminder tones may be turned off. On some models, press and hold TIMER SET for 5 seconds. "rEP OFF" or "OFF" will appear in the display. Repeat to turn reminder tones back on, and "rEP ON" or "ON" will appear in the display.

All Tones: All of the above tones are preset on. All except the end-of-cycle tones 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 display. Press and hold COOK TIME for 5 seconds to turn tones on, and "Snd ON" will appear on the display.

Tone Pitch: The pitch is preset at high, but can be changed to low.

To Change: Press and hold DELAY START for 5 seconds. A tone will sound, and "Snd LO" will appear on the display. Repeat to change, and "Snd HI" will appear on display.

Style 4 - Electronic Oven Display

Refer to basic functions for Tones.

Fahrenheit and Celsius

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

Style 1 - Electronic Oven Control

To change: Press and hold SELECT CLEAN for 5 seconds, and "TEMPERATURE UNIT CELSIUS" will appear in the display. Repeat to change back to Fahrenheit.

To exit mode, press CANCEL.

Style 2 - Electronic Oven Control

Press options, then 1 on the keypad for Fahrenheit

Press options, then 2 on the keypad for Celsius.

Styles 3 & 4 - Electronic Oven Controls

To change: Press and hold BROIL for 5 seconds. Repeat to change back to Fahrenheit.

To exit mode, press CANCEL.

Timer

The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 00 minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER ON/OFF. The timer indicator light will light up on some models. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day.
2. Depending on your model, press the HR or MIN or TIME/TEMP "up" or "down" arrow pads to set the length of time.
3. Press START or TIMER SET. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound, then, if enabled, reminder tones will sound every minute on some models.
4. Press TIMER ON/OFF anytime to cancel the Timer and reminder tones.

Remember, do not press the CANCEL pad because the oven will turn off.

On some models, to display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press CLOCK.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to prevent unintended use of the oven.

When the control is locked, only the CLOCK SET, OVEN LIGHT (on some models) and TIMER pads will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven is off. Press and hold "Lock" key for 5 seconds. A single tone will sound, and "Loc" will appear on the display.

Repeat to unlock. "Loc" will disappear from the display.

12-Hour Shut-Off

The oven control is set to automatically shut the oven off 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

To Set: On some models, press and hold DELAY for 5 seconds. "12 HR SHUT-OFF ON" will appear on the display. Press and hold DELAY again for 5 seconds to turn off.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause burner cycling to 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
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

Style 1 - Electronic Oven Control

1. Press and hold OVEN LIGHT for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example, "OFF" will appear on the display.
2. Press the TEMP or TEMP/TIME "up" or "down" arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°C).
3. Press START.

Style 2 - Electronic Oven Control

1. Press OPTIONS, and then 6 to set calibration.
2. Press 3 to increase the temperature, or press 6 to decrease the temperature.
3. Press START to end calibration.

Styles 3 & 4 - Electronic Oven Controls

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example "0°F CAL" or "00."
2. Press the TEMP or TEMP/TIME "up" or "down" arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°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.

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: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- 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

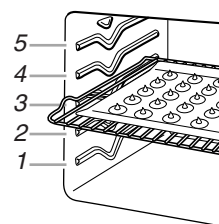
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

NOTES:

- 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
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	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

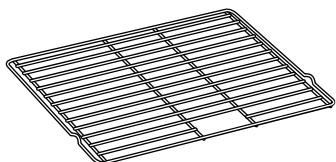
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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.

STURDIGLIDE™ Oven Racks (on some models)

Rack with Integrated Handle

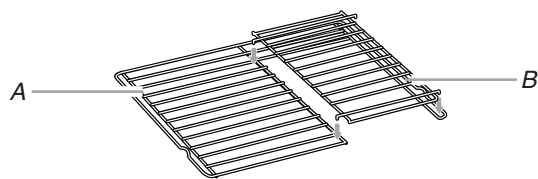
The integrated handle area makes pulling out the rack easy. The opening is large enough for a pot holder or oven mitt.



Half-Rack with Removable Insert

The half-rack with removable insert is a space maximizer. When the two are attached, they make a full rack. The insert can also be used on the counter for a cooling rack.

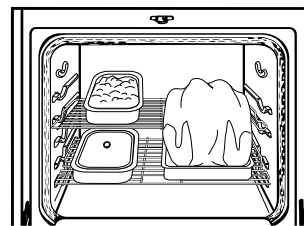
Do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the half-rack.



A. Half-rack
B. Removable insert

To Position Racks:

1. Place a full rack on position 1 or 2, and the half-rack on position 3 or 4.
2. Place large items on the right-hand side of the full rack.
3. Place deeper, covered dishes on the left side of the full rack.
4. Place shallow dishes on the half-rack.
5. When finished cooking, slowly remove items.



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.

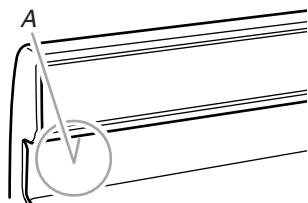
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

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.

Oven Vent



A. Oven vent (ceramic glass model)

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the 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.

Baking and Roasting

ULTRABAKE® Temperature Management System

The ULTRABAKE® system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on, the broil element will not. This feature is automatically activated when the oven is in use.

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

To Bake or Roast:

1. Press **BAKE**.
Press TEMP "up" or "down" arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
2. Press **START**.
The temperature can be changed after this step. **START** does not need to be pressed again on styles 2, 3 and 4 of Electronic Oven Controls.
3. Press **CANCEL** when finished.

Preheating

Style 1 - Electronic Oven Control

After **START** is pressed, the oven will enter a timed preheat conditioning. "Lo" will appear on the display until the temperature is above 170°F (75°C). Once 170°F (75°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. "PREHEATING" will appear in the display in the lower text line. When the preheat conditioning temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display.

Styles 2, 3 & 4 - Electronic Oven Controls

After **START** is pressed, the oven will enter a timed preheat conditioning. "PrE" and the time countdown will appear on the display (on some models). When the preheat conditioning time ends, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat conditioning time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

Broiling

- Use only the broiler pan and grid provided with the range. The broiler pan and grid are 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.

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Before broiling, position rack according to Broiling Chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the **BROIL STOP** position to ensure proper broiling temperature.

To Broil:

1. Press **BROIL**.
2. Press **START**.
The temperature setting can be changed any time before or after pressing **START**.
3. Press **CANCEL** when finished.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	TEMP	TOTAL MINUTES	
			Side 1	Side 2
Steak				
1" (2.5 cm) thick				
medium rare	4	HI	14-15	7-8
medium	4	HI	15-16	8-9
well-done	4	HI	18-19	9-10
Ground meat patties*				
¾" (2 cm) thick	4	HI	13-14	6-7
well-done				
Pork chops				
1" (2.5 cm) thick	4	HI	18-21	8-10
Ham slice				
[precooked]				
½" (1.25 cm) thick	4	HI	8-10	4-5
Bacon				
	4	500°F (260°C)	8-9	1-2
Frankfurters				
	4	HI	6-7	3-4
Lamb chops				
1" (2.5 cm) thick	4	HI	15-17	8-9
Chicken				
bone-in pieces	3	HI	20-24	15-18
boneless	4	HI	12-16	11-16
Fish				
½" (1.25 cm) thick	4	HI	8-10	4-5
1" (2.5 cm) thick	4	500°F (260°C)	13-15	10-13

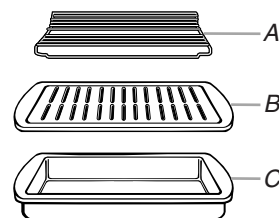
*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler pan grid.

Convection Cooking (Style 1 - Electronic Oven Control)

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation continuously and more consistently throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

Many foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F (10°C) and/or cooking time can be shortened by as much as 30 percent. By using multiple racks, more food can be cooked at the same time.

- It is important not to cover foods 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 to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When roasting poultry and meat, use the roasting rack on the top of the broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.



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

Convection Baking and Roasting

During the Convection function, the ring element operates, along with the fan, to provide an indirect source of heat in the oven cavity. Use Convection for single or multiple rack baking and roasting.

- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.

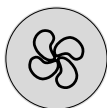
During the Convection preheating cycle, the fan, and the bake and broil elements heat the oven cavity. When preheating is finished, the ring element cycles to maintain the oven temperature while the fan continues to constantly circulate the heated air.

If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the ring element and fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will come back on.

- For optimal cooking results, do not cover food with aluminum foil.

To Select Convection Settings

There are 5 convection presets for time and temperature. Each can be activated by sequentially pressing the Convection key.



The temperatures and times can be changed for each of the following settings. This helps you to match the convection oven settings with package instructions or your favorite recipes.

CONVECTION SETTING

Function	Temperature	Time (default)
CONVECT (default)	325°F (163°C)	0 minutes
CONVECT COOKIES	350°F (177°C)	0 minutes
CONVECT MEATS	325°F (163°C)	1 hour 30 minutes
CONVECT CASSEROLES	325°F (163°C)	45 minutes
CONVECT FROZEN	425°F (218°C)	25 minutes

NOTE: Each temperature in this table is 25°F (15°C) lower than for a non-convection oven. At the end of each set time, the oven will turn off.

1. Press the Convection (fan icon) key.

The first setting in the display will show convection at 325°F (165°C), and scrolling text at the bottom of the screen will scroll in this order: "SET TEMP OR TIME" then "OR PUSH START" then "PUSH AGAIN" then "FOR NEXT."

Each time the Convection key is pressed, the display will move to the next preset (for Cookies, Meats, Casseroles or Frozen). The following instructions are applicable for each preset.

2. Press the temp "up" or "down" arrow pads to enter a temperature other than the preset convection temperature.

The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).

3. Press the HOUR and/or MIN "up" or "down" arrow pads to enter the stop time.

4. Press START.

The preheat display will show "Lo" in the temperature field until the temperature is above 170°F (75°C). Once 170°F (75°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases, and it will display "PREHEATING" in the lower text line.

5. Press CANCEL to exit function 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 (150°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 (150°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 (150°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 (160°C)	165°F (74°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
well-done	30-40		170°F (77°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (160°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (160°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (150°C)	160°F (71°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (150°C)	160°F (71°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (150°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 (160°C)	180°F (82°C)
5-7 lbs (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (160°C)	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 (150°C)	180°F (82°C)
Over 13 lbs (5.85 kg)	10-12	300°F (150°C)	180°F (82°C)
Cornish Game Hens*, Rack Positions 2 or 3			
1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (160°C)	180°F (82°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Serve Warm
(on some modles)

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be heated to serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour.

Serve Warm allows hot cooked foods to stay warm before serving. It can also be used at the end of a timed cook.

To Use:

Style 1 - Electronic Oven Control

1. Press SERVE WARM.
2. Set the temperature (optional).
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to raise or lower the temperature in 5-degree amounts to set a temperature other than 170°F (75°C). The warm range is 170°F-200°F (75°C-90°C).
3. Set time (optional).
Press the HOUR and/or MIN “up” or “down” arrow pad to set warming time.

4. Press START.
5. Press CANCEL when finished.

To Add to the End of a Set Cook Time:

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to set a temperature other than 350°F (175°C).
3. Press COOK TIME.
4. Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads to set cook time.
5. Press SERVE WARM.
The warm temperature is 170°F (75°C).

6. Set the temperature (optional).
Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads to set warming time.
7. Press START.
The display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time. When warming time ends, the oven will automatically shut off and “End” and “COOK TIME” will show on the display. Four tones will sound and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.
8. Press CANCEL or open the oven door to stop reminder tones and remove “End” from display. The time of day will return to the display.

To Add to the End of a Delay Start/Set Cook Time:

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).
Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to set a temperature other than 350°F (175°C).
3. Press COOK TIME.
Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads to set cook time.
4. Press DELAY START.
Press the HOUR/MIN “up” or “down” arrow pads to set the time of day to start cooking.
5. Press SERVE WARM.
A 1 hour warm time will automatically be set. The warm temperature is 170°F (75°C).
6. Press START.
When the start time is reached, the display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time.

When warming time ends, the oven will automatically shut off and “End” and COOK TIME will show on the display. Four tones will sound and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.
7. Press CANCEL or open the oven door to stop reminder tones and remove “End” from display. The time of day will return to the display.

Style 2 - Electronic Oven Control

1. Press SERVE WARM.
2. Temperature and Time are automatically set at 170°F (75°C) for 1 hour.
3. Press START.
4. Press CANCEL when finished.

To Add to the End of a Set Cook Time:

1. Press Cook Function.
2. Set the temperature (optional). Enter temperature using numeric keypad.
3. Press COOK TIME. Enter time using numeric keypad.
4. Press START.
5. Press SERVE WARM. Temperature and Time are automatically set at 170°F (75°C) for 1 hour.
6. Press START.

The display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time. When warming time ends, the oven will automatically shut off and “End” and “COOK TIME” will show on the display. Four tones will sound and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.

7. Press CANCEL or open the oven door to stop reminder tones and remove "End" from display. The time of day will return to the display.

To Add to the End of a Delay Start/Set Cook Time:

1. Press Cook Function.
2. Set the temperature (optional). Enter temperature using numeric keypad.
3. Press COOK TIME. Enter time using numeric keypad.
4. Press STOP TIME. Enter time using numeric keypad.
5. Press START.
6. Press SERVE WARM. Temperature and Time are automatically set at 170°F (75°C) for 1 hour.
7. Press START.

The display will show the cook time counting down. When cook time ends, the display will show a warming time. When warming time ends, the oven will automatically shut off and "End" and "COOK TIME" will show on the display. Four tones will sound and then four 1-second reminder tones will sound every minute thereafter.

8. Press CANCEL or open the oven door to stop reminder tones and remove "End" from display. The time of day will return to the display.

Styles 3 & 4 - Electronic Oven Controls

1. Press SERVE WARM.
2. Temperature and Time are automatically set at 170°F (75°C) for 1 hour.
3. Press START.
4. Press CANCEL when finished.

Timed Oven Control (on some models)

⚠ 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.

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

Style 1 - Electronic Oven Control

To Set a Timed Cook:

1. Press the desired cook function. The indicator text will light up.
2. Set the temperature (optional).
3. Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to enter a temperature other than the one displayed.
4. Press HOUR/MINUTE "up" or "down" arrow pad to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press desired cook function.
2. Set the temperature (optional).
3. Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to enter a temperature other than the one displayed.
4. Press the HOUR/MINUTE "up" or "down" arrow pad to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY. "SET STOP TIME" will light up.
6. Press the HOUR/MINUTE "up" or "down" arrow pad to enter the time of day to start cooking.
7. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed any time after pressing START by repeating steps 1-6 and following the display. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL to clear the display.

Style 2 - Electronic Oven Control

To Set a Timed Cook:

1. Press the desired cook function (optional).
2. Enter temperature using numeric keypad.
3. Press STOP TIME.
4. Enter time using numeric keypad.
5. Press START. The display will count down the time.
When the time ends, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the display. End-of-cycle tones will sound, then, if enabled, reminder tones will sound every minute.
6. Open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press desired cook function.
2. Enter temperature using numeric keypad.
3. Press COOK TIME.
4. Enter time using numeric keypad.
5. Press STOP TIME.
6. If STOP TIME has been pressed, press the HR and MIN "up" or "down" arrow pads to enter the desired time to end cooking.
7. Press START. "DELAY" will appear on the display.
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. When the stop time is reached (if programmed), the oven will shut off automatically and "End" will appear on the display. End-of-cycle tones will sound, then, if on, reminder tones will sound every minute.
8. Open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

Style 3 - Electronic Oven Control

To Set a Timed Cook:

1. Press the desired cook function. The indicator light will light up.
2. Press the TEMP “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press STOP TIME
4. Press HR and MIN “up” or “down” arrow pads to enter the desired time to end cooking.
5. Press START. They display will count down the time.

When the time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display. End-of-cycle tones will sound, then, if enabled, reminder tones will sound every minute.

6. Open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press desired cook function.
2. Press the TEMP “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME
4. Press HR and MIN “up” or “down” arrow pads to enter the desired length of time to cook.
5. Press STOP TIME.
6. If STOP TIME has been pressed, press the HR and MIN “up” or “down” arrow pads to enter the desired time to end cooking.
7. Press START. “DELAY” will appear on the display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. When the stop time is reached (if programmed), the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display. End-of-cycle tones will sound, then, if on, reminder tones will sound every minute.

8. Open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

Style 4 - Electronic Oven Control

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE. The bake indicator light will light up.
2. Press the temperature (optional).
3. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad to enter a temperature other than the one displayed.
4. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
5. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad to enter the length of time to cook.
6. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
7. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).
3. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad to enter a temperature other than the one displayed.
4. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
5. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad to enter the length of time to cook.
6. Press START TIME. The start time/delay oven indicator light will light up.
7. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad to enter the time of day to start.
8. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed any time after pressing START by repeating steps 2-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.

9. Press CANCEL to clear the display.

Sequence Programming (Style 1 - Electronic Oven Control)

Sequence Programming allows you to program up to 4 cooking functions at one time. Other oven functions, such as the Timer and Warming Drawer may be used when a sequenced program is running.

Sequence Programming takes precedence over any nonsequenced cook function. For example, if an untimed Bake function is in process and a sequence program is started, the untimed Bake function will be canceled, and the program sequence will start.

All steps of a sequenced program must be programmed with a stop time. If a stop time is not entered for a step in the sequence program, and the ADD STEP pad is pressed, 3 tones will sound prompting your to enter a stop time.

When you are using Sequence Programming, STEPS 1 2 3 4 will show on the oven display.

To Program the First Step of the Sequence:

1. Choose a desired cook function by pressing any COOKING OPTION key. For example, press BAKE.
“SET TEMP OR TIME OR PUSH START” will appear on the oven display.
2. Set a desired temperature (optional).
“SET COOK TIME OR PUSH START” will appear on the oven display.

If BAKE was pressed as your first step in the sequence, the default temperature will be 350°F (175°C). Press the TEMP “up” or “down” arrow pad to adjust the temperature.
3. To enter the first step of the sequence, enter a cook time by pressing the HOUR and/or MIN “up” or “down” keys.
“PUSH START OR ADD STEP” will appear on the oven display.
4. Press ADD STEP.

NOTE: If START is pressed after only one sequence has been programmed, a regular cooking mode will start. For example, if you chose BAKE as your first step, and START is pressed, the oven will begin a normal baking cycle. After START has been pressed, additional steps cannot be added to the sequencing. If additional steps are desired, press OFF/CANCEL. This will exit the sequence program, and the oven display will return to just the time of day.

To Program Steps 2, 3 and 4 of the Sequence:

1. Press ADD STEP.
"SELECT COOK OPTION" will appear on the display.
2. Choose a desired cook function by pressing any cook function key. For example, BROIL.
3. Select a desired temperature (optional).
4. Set the cook time by pressing the HOUR and/or MIN pads.
"PUSH START OR ADD STEP" will appear on the oven display.

If you choose to press START, your program sequence will begin. Additional steps cannot be added to the sequence once START has been pressed.

If you choose to add an additional step, press ADD STEP.
"SELECT COOK OPTION" will appear on the oven display.

5. Continue repeating steps 1 through 4 until the maximum number of sequences have been set. You can program up to 4 cooking functions within the sequence.

To Review/Modify Programmed Sequence:

If program steps are partially or completely programmed, yet the sequence has not been started, the programmed cook functions can be reviewed.

1. Press REVIEW STEPS. Step 1 will appear in the display.
Subsequent presses of REVIEW STEPS will cause display of programmed steps in order.
"STEP" and "REVIEW" will appear on the display. The number of the displayed step will flash. A recalled step will remain lit on the display for 5 minutes if no further action is taken.
2. If fewer than 4 steps have been programmed, press REVIEW STEPS if it is desired to program an additional step.
3. After Review/Modification of the programmed sequence is complete, press START to begin sequence.

To Modify Sequence Programming:

1. Press DELETE STEP.
The last step of the sequence will be canceled, and the step prior to the canceled sequence will show on the display for either review or modification.
If the programmed sequence has not been started, see "To Program Steps 2, 3 and 4 of the Sequence" section to program a step to replace the canceled cook function.
2. Press START. The first step will show on the display, and the program sequence will begin.
Changes can be made during a programmed cook function; however, changes cannot be made after a programmed cook function has been completed.
If at any time during an active sequenced program ADD STEP is pressed, 3 invalid tones will sound.

Using WARM & READY™ Drawer (on some models)

⚠ WARNING

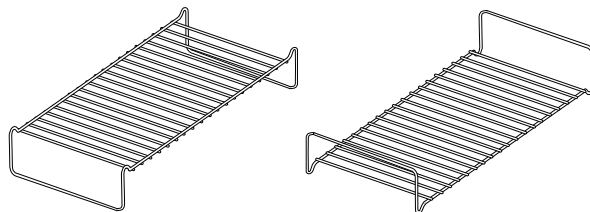
Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The WARM & READY™ warming drawer is ideal for keeping hot cooked foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries.

The warming drawer comes with a rack that may be used in two positions, or not at all.



Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not hold foods longer than 1 hour. For smaller quantities or heat-sensitive foods (such as eggs), do not hold longer than 30 minutes.

Food must be at serving temperature before being placed in the warming drawer. (On models with Style 2 electronic oven controls, breads, pastries, and fruit pies may be heated from room temperature on the HI setting.)

Remove food from plastic bags and place in oven-safe container. Cover foods with a lid or aluminum foil. Do not cover with plastic wrap. Empty serving dishes and dinner plates can be heated while the warming drawer is preheating.

To Use:

1. Position rack, if needed, in the warming drawer.
2. To operate the WARM & READY™ drawer:
 - In Style 1 Electronic Oven Control. Press WARM to activate the warming drawer.
 - In Style 2 Electronic Oven Control, turn WARM & READY™ selector anywhere between HI and LO.
3. Allow warming drawer to preheat for 10 minutes.
4. Place container with food into the warming drawer.
5. To turn off WARM & READY™ drawer:
 - In Style 1 Electronic Oven Control, press OFF.
 - In Style 2 Electronic Oven Control, turn WARM & READY™ selector to the "0" (off) position.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle (on some models)

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.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

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.

Styles 1 & 2 - Electronic Oven Controls

The clean cycle can be set at one of two levels Maxi Clean (4 hours 30 minutes) or Quick Clean (2 hours 30 minutes).

Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil or 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 light will not work during the Self-Cleaning cycle.

The rear surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

Styles 3 & 4 - Electronic Oven Controls

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle, but the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes to 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 light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Styles 1 & 2 - Electronic Oven Controls

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

1. Press CLEAN SELECT to set a clean time for Quick Clean/LO (2 hours 30 minutes).

To set the clean time on Maxi Clean/HI press CLEAN SELECT again to set the time at 4 hours 30 minutes.

2. Press START.

The oven door will automatically lock and “DOOR LOCKED” or “LOCKED,” the start time and stop time will appear on the oven display. On some models, the clean time will appear on the oven display.

The door will not unlock until the oven cools.

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

3. Press CANCEL to clear the oven display.

Styles 3 & 4 - Electronic Oven Controls

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

1. Press AUTO CLEAN.
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad 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 30 minutes.

3. Press START.

The oven door will automatically lock. The ON, HEAT and DOOR LOCKED oven indicator lights will light up. The door will not unlock until the oven cools.

When the cycle is complete and the oven cools, "End" will appear on the oven display and the oven indicator lights will go off.

4. Press CANCEL to clear the oven display.

To Delay Start Self-Clean:

Style 1 - Electronic Oven Control

Before delay of 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 SELECT to set a clean time other than 2 hours 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.

2. Press STOP TIME.

3. Press HOUR/MINUTE "up" or "down" arrow pad to enter the length of time to stop.

4. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed. The door will automatically lock, and "DOOR LOCKED" or "LOCKED" and "DELAY" and the stop time will also appear on the display (on some models). 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" or "LOCKED" will disappear from the display.

5. Press CANCEL to clear the oven display.

Style 2 - Electronic Oven Control

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 SELECT to set a clean time to HI (4 hours 30 minutes). Press CLEAN SELECT again to change the setting to LO (2 hours 30 minutes).

2. Press STOP TIME.

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

4. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed. The door will automatically lock at the start time, and "DOOR LOCKED" or "LOCKED" and "DELAY" and the stop time will also appear on the display (on some models). 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" or "LOCKED" will disappear from the display.

5. Press CANCEL to clear the oven display.

Style 3 - Electronic Oven Control

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 AUTO CLEAN to set a clean time to HI (4 hours 30 minutes). Press AUTO CLEAN again to change the setting to LO (2 hours 30 minutes).

2. Press STOP TIME.

3. Press HOUR/MINUTE "up" or "down" arrow pad to enter the length of time to stop.

4. Press START.

The start time is automatically calculated and displayed. The door will automatically lock, and "DOOR LOCKED" or "LOCKED" and "DELAY" and the stop time will also appear on the display (on some models). 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" or "LOCKED" will disappear from the display.

5. Press CANCEL to clear the oven display.

Style 4 - Electronic Oven Control

Delay Start Self-Clean is not available on Style 4 Oven Control.

To Stop Self-Clean anytime:

If the clean function is terminated while the oven cavity temperature is greater than 500°F (260°C), the oven door will remain latched until the oven cavity temperature is below this threshold.

Style 1 - Electronic Oven Control

Press CANCEL. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools. If the oven temperature is too high after self-cleaning, then "LOCKED" will appear on the display until the oven completely cools.

Styles 2 & 3 - Electronic Oven Controls

Press CANCEL. If the oven temperature is too high, "cln," "TIMED," "ON," "cool," and "LOCKED" will appear on the display (on some models), and the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

Style 4 - Electronic Oven Control

Press CANCEL. 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 and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

RADIANT GLASS

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

Always wipe with a clean, wet cloth and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

A nonabrasive sponge is also recommended for stubborn soils.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Cooktop Cleaning Creme should also be used regularly to help avoid scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop. It can be purchased as a kit along with the Cooktop Scraper.

Light to moderate soil

- Paper towels or nonabrasive sponge:
Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Nonabrasive sponge:
Clean while the cooktop is still warm. You will want to wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Scraper, Cooktop Cleaning Creme and clean damp paper towel:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Scraper, Cooktop Cleaning Creme or nonabrasive cleanser:
Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Cleaning Creme and nonabrasive sponge:
Rub creme into soil with damp paper towel. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Cleaning Creme:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Cleaning Creme:
Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

- Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.
Do not soak knobs.
When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.
On some models, do not remove seals under knobs.
- Soap and water or dishwasher:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- For models with stainless steel oven doors, see "Stainless Steel" section in "General Cleaning."

STAINLESS STEEL (on some models)

- 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.
Rub in direction of grain to avoid damaging.
- Stainless Steel Cleaner & Polish
See back cover for ordering information.
 - Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
 - Vinegar for hard water spots

CONTROL PANEL

- Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.
- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

- Do not use oven cleaners on self-cleaning models.
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.
- Steel-wool pad
 - Oven cleaner:
Follow product label directions. Do not let cleaner contact gasket, thermostat or exterior surfaces. Line the floor with newspaper.
 - Self-Cleaning cycle:
See "Self-Cleaning Cycle" first.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

- 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.

- 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

WARMING DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool.

- Mild detergent

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see "Storage Drawer" section.

- Mild detergent

Drawer Liner (on some models)

Remove all stored items from drawer and lift out drawer liner.

- Clean with mild detergent.

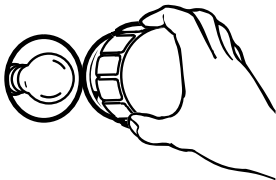
Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. It will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, press the OVEN keypad to turn on and off.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Appliance Outlets

(on some models)

The 120v appliance outlets located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops beside the range.

The outlets operate independently and are not affected by range control settings.

NOTE: Do not place portable appliances on the cooktop. Damage to the portable appliance could result if the cooktop is hot.

Appliance Outlet Circuit Breakers:

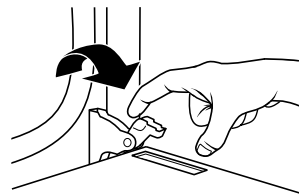
The circuit breakers for the appliance outlets on your range are located on top of the control console. They are rated for 15 amps.

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.



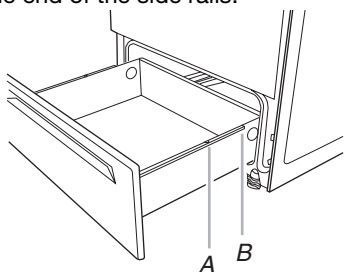
2. Open the oven door.
You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull the storage drawer straight back past the drawer stop notch and the end of the side rails.

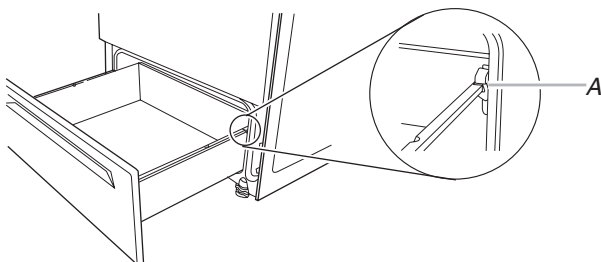


A. Drawer stop notch
B. End of side rail

2. Lift up the back of the drawer and pull the drawer out.

To Replace:

1. Lift up the back of the drawer and place it inside the range in its fully forward position.
2. Lift up the front of the drawer to a level position.
3. Slowly push the drawer into the range until the drawer side rails engage with the gap in the drawer glides.



A. Engage drawer glide.

4. Once the drawer is fully engaged on both sides, slide the drawer back into the closed position.

NOTE: When you are removing and replacing the storage drawer, a slight push may be needed to move the drawer stop notch past the drawer glides.

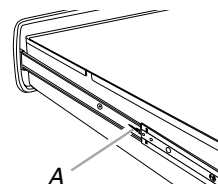
Warming Drawer

(on some models)

Remove all items from inside the warming drawer, and allow the unit to cool completely before attempting to remove the drawer.

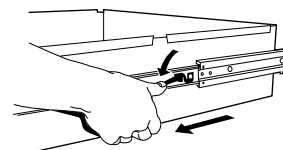
To Remove:

1. Open drawer to its fully open position.
2. Locate the black triangle-shaped tabs on both sides of the drawer.



A. Tab

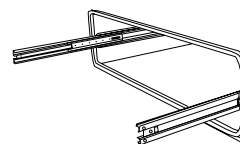
3. Press the tab down on the right side, and lift tab up on the left side at the same time, then pull drawer out another inch.



4. Holding the drawer by its sides, slowly pull it all the way out.

To Replace:

1. Align the drawer glides with the receiving guides.



2. Push drawer in all the way.
3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the slides.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker been tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See "Control Knobs" section.
- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the 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 Oven Control" section.
- **On some models, is the 12-Hour Shut-off set?**
See "12-Hour Shut-Off" 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" or a flashing time?**
There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" 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, contact a Sears trained repair specialist. See back cover.

- **Is the display showing a "EO F5"?**
The Self-Cleaning latch is interfering with the oven door closing.

If the oven door is open, press CANCEL to clear display, then depress and hold door switch plunger for 6 seconds (located in the upper right corner of the oven front) and the oven door will unlock.

If the oven door is locked, press CANCEL to clear the display then apply pressure to the upper right corner of the oven door and the door will unlock.

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.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
See "Timed Oven Control" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **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 the "Bake" and "Broil" sections.
- **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.

CONTRATS D'ENTRETIEN

Contrats d'entretien

Votre achat a plus de valeur parce que vous pouvez compter sur Sears HomeCentral® pour le service. Avec plus de 2400 spécialistes formés et l'accès à plus d'un million de pièces et accessoires, nous avons les outils et les pièces ainsi que les connaissances et les compétences pour remplir cette promesse que nous vous faisons : Nous assurons le service de nos produits.

Votre produit Kenmore® est conçu, fabriqué et vérifié pour qu'il puisse vous fournir de nombreuses années de service en toute confiance. Cependant, tout produit peut nécessiter des interventions de service de temps à autre. Le contrat d'entretien Sears vous offre un programme de service remarquable à un prix abordable.

Le contrat d'entretien Sears

- Constitue une manière d'acheter un service pour demain au prix d'aujourd'hui
- Élimine les factures pour les réparations imputables à l'usure normale
- Fournit un support téléphonique assuré par un technicien de chez Sears pour les produits nécessitant une réparation à domicile
- Même si vous n'avez pas besoin de réparations, comprend une inspection annuelle d'entretien préventif (sur votre demande) pour maintenir votre appareil en bon état de fonctionnement.

Certaines limitations s'appliquent. Pour plus de renseignements concernant les contrats d'entretien de Sears Canada, composer le **1-800-361-6665**.

GARANTIE

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, Sears paiera pour les pièces de rechange et les frais de main-d'œuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA TROISIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

De la deuxième à la troisième année inclusivement à compter de la date d'achat, Sears paiera pour les pièces de rechange pour les éléments en spirale à la surface ou les éléments du four pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, Sears paiera pour :

- A. Le remplacement des pièces pour les éléments radiants pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication.
- B. Le remplacement du verre radiant si le bris est dû à des vices de matériaux ou de fabrication.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

Sears ne paiera pas pour :

- A. Les visites de service pour :
 - 1. Rectifier l'installation de la cuisinière.
 - 2. Montrer à l'utilisateur comment utiliser la cuisinière.
 - 3. Remplacer des fusibles ou rectifier le câblage du domicile.
 - 4. Remplacer des ampoules électriques accessibles par le propriétaire.
- B. Les réparations lorsque la cuisinière est utilisée à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
- C. Le ramassage et la livraison. La cuisinière est conçue pour être réparée à domicile.
- D. Les dommages causés par : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, actes de Dieu, ou l'utilisation de produits non approuvés par Sears.
- E. Les réparations de la table de cuisson en verre radiant si celle-ci n'a pas été entretenue conformément aux recommandations du Guide d'utilisation et d'entretien.
- F. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.

- G. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
- H. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors du Canada.
- I. Les frais de main-d'œuvre au cours de la garantie limitée.

SEARS N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à une autre.

SERVICE AU TITRE DE LA GARANTIE

LE SERVICE AU TITRE DE LA GARANTIE EST DISPONIBLE EN CONTACTANT LE CENTRE DE SERVICE SEARS LE PLUS PROCHE AU CANADA. Cette garantie ne s'applique que pendant que le produit est utilisé au Canada.

Sears Canada Inc.
Toronto, Ontario M5B 2B8

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Dans l'espace ci-dessous, inscrire les numéros de modèle et de série complets et la date d'achat. Cette information se trouve sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série située à l'endroit indiqué dans la section Pièces et caractéristiques de ce manuel. Ayez cette information à portée de la main pour obtenir rapidement assistance ou service lorsque vous contactez Sears au sujet de votre appareil ménager.

Numéro de modèle 880. _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Conservez ces instructions et votre reçu de vente pour référence ultérieure.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

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.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

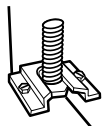
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

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



La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.
- Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

■ **Installation appropriée –** S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.

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

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

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

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

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

■ N'utiliser que 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.

■ **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS –** Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

■ Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.

■ Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.

■ S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.

■ Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

■ Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

■ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

■ Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

■ Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

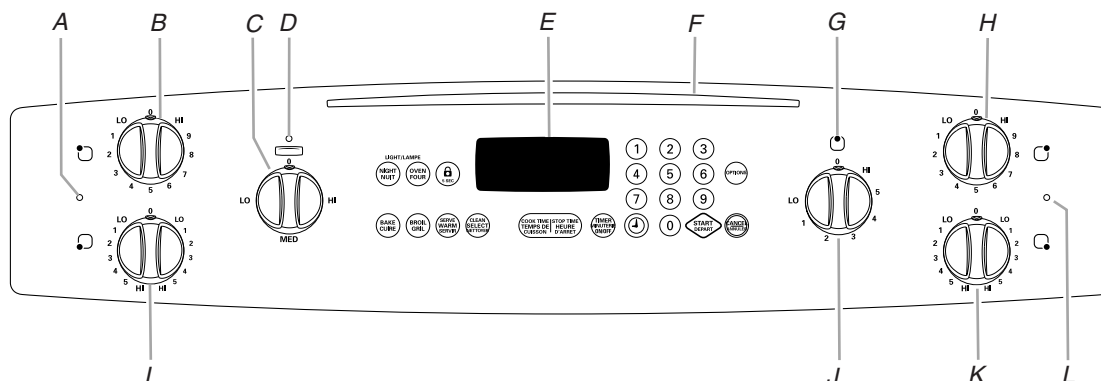
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Tableau de commande

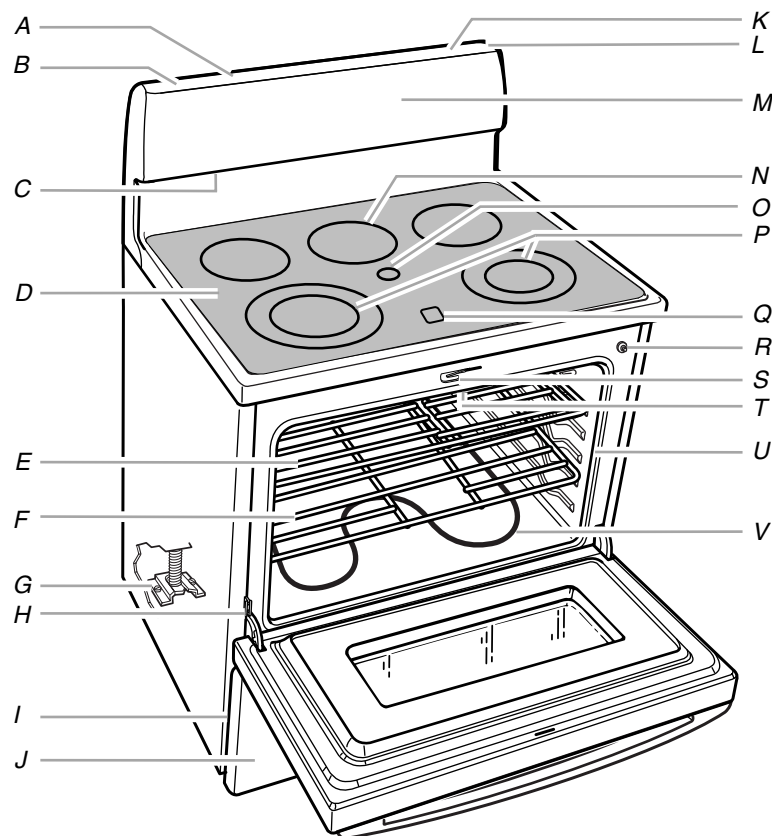


A. Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Bouton de commande du tiroir-réchaud WARM & READY™ (sur certains modèles)

D. Témoin lumineux du tiroir-réchaud WARM & READY™ (sur certains modèles)
E. Affichage de la commande électronique du four
F. Veilleuse (sur certains modèles)

G. Témoin lumineux STEADY TEMP™ (sur certains modèles)
H. Bouton de commande arrière droit
I. Bouton de commande avant gauche

J. Bouton de commande STEADY TEMP™ (sur certains modèles)
K. Bouton de commande avant droit
L. Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson



- A. Prise pour appareils ménagers

B. Disjoncteur de la prise pour appareils ménagers

C. Évent du four (sur les modèles avec vitrocéramique)

D. Vitrocéramique

E. Demi-grille STURDIGLIDE™ avec section amovible (sur certains modèles)

F. Grille de four STURDIGLIDE™ avec poignée intégrée (sur certains modèles)
- G. Bride antibasculement

H. Attache de la butée de porte

I. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir de remisage)

J. Tiroir de remisage (sur certains modèles) ou tiroir-réchaud (sur certains modèles)

K. Prise pour appareils ménagers
- L. Disjoncteur de la prise pour appareils ménagers

M. Panneau de commande en verre

N. Élément de la zone de maintien au chaud STEADY TEMP™

O. Témoin lumineux de surface chaude pour la zone de maintien au chaud

P. Zones de cuisson doubles
- Q. Témoin lumineux de surface chaude

R. Interrupteur automatique de la lampe du four

S. Loquet d'autonettoyage

T. Élément de cuisson au gril (non illustré)

U. Joint d'étanchéité

V. Élément de cuisson au four (élément dissimulé sur certains modèles)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Boutons de commande

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO. Pousser et tourner le bouton au réglage. Le repère de zone de cuisson à la surface indique quel élément est allumé. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

Zones de cuisson simples

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (élevé)	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
Medium High (moyen élevé) 7-9	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
Medium (moyen) 4-6	- Pour maintenir une ébullition lente. - Pour faire frire ou sauter les aliments. - Pour cuire les soupes et les sauces.
Medium Low (moyen bas) 1-3	- Pour faire mijoter ou étuver les aliments. - Pour faire mijoter lentement.
LO (bas)	Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.
STEADYTEMP™ (température stable) HI à LO	Pour garder des aliments au chaud (surface séparée sur certains modèles).

Zones de cuisson doubles

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (élevé)	- Pour commencer la cuisson des aliments. - Pour porter un liquide à ébullition.
Medium High (moyen élevé) 4-5	- Pour maintenir une ébullition rapide. - Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
Medium (moyen) 3	- Pour maintenir une ébullition lente. - Pour faire frire ou sauter les aliments. - Pour cuire les soupes et les sauces.
Medium Low (moyen bas) 1-2	- Pour faire mijoter ou étuver les aliments. - Pour faire mijoter lentement.
LO (bas)	- Pour faire fondre le chocolat ou le beurre. - Pour garder les aliments au chaud.

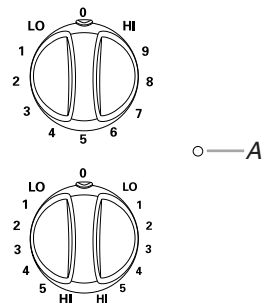
N'oubliez pas : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

REMARQUE : Sur les modèles autonettoyants avec vitrocéramique, la table de cuisson ne fonctionne pas lorsque la cuisinière est en mode d'autonettoyage.

Témoin lumineux d'ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Les témoins lumineux d'ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON sont situés à gauche et à droite du tableau de commande. Le témoin lumineux de gauche s'allume lorsque les boutons de commande de la surface de gauche sont allumés. Le témoin lumineux de droite s'allume lorsque les boutons de commande de la surface de droite sont allumés.

L'indicateur lumineux s'éteint lorsque tous les boutons de commande ont été éteints, même si une ou plusieurs zones de cuisson à la surface sont encore chaudes.



A. Témoin lumineux d'ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Vitrocéramique (sur certains modèles)

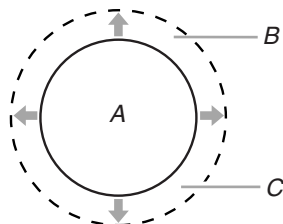
La zone de cuisson à la surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. L'élément s'allumera et s'éteindra, à tous les réglages, pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal pour la surface de la vitrocéramique blanche ou biscuit de donner l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique blanche ou biscuit, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Ne pas remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas faire glisser sur la table de cuisson les ustensiles de cuisson ou de pâtisserie qui ont des bases en aluminium ou en cuivre et des finitions rugueuses. Ils pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.

- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



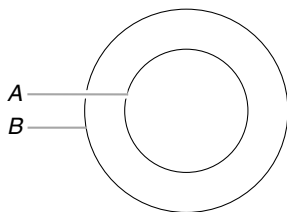
A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensile de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Lorsque la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin lumineux de surface chaude (sous la vitrocéramique)

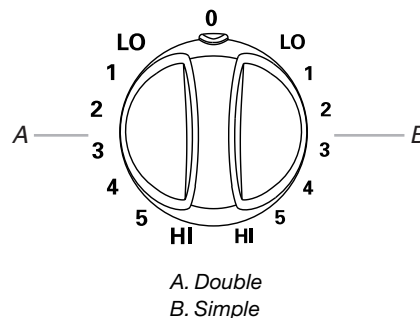
Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surface(s) de cuisson sont éteintes.

Zone de cuisson à double fonction



A. Dimension simple (6" [15,24 cm])
B. Dimension double (9" [22,86 cm])

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



Utilisation de l'élément DOUBLE :

1. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche ou droit et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la zone DUAL (double) n'importe où entre HI et LO.
2. Pousser et tourner le bouton à "0" (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre HI et LO.
2. Pousser et tourner le bouton à "0" (arrêt) après avoir terminé.

Zone de maintien au chaud STEADYTEMP™ (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La zone de maintien au chaud STEADYTEMP (température constante) est utilisée pour garder des aliments cuits au chaud, et peut être utilisée que les autres zones de cuisson à la surface soient utilisées ou non. Ceci n'est pas recommandé pour faire chauffer des aliments froids. La zone de maintien au chaud ne devient pas rouge comme les zones de cuisson, mais le témoin lumineux s'allume sur le tableau de commande, de même que le témoin lumineux de surface chaude est allumé lorsque la surface est suffisamment chaude pour provoquer une brûlure.

Utiliser seulement les ustensiles et plats recommandés pour l'utilisation au four et sur la table de cuisson, et qui ont un fond plat pour être directement en contact avec la surface de la table de cuisson. Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les ustensiles.

Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments car elle pourrait fondre sur la surface de la table de cuisson. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.

La qualité des aliments peut se détériorer si on les laisse sur la zone de maintien au chaud STEADYTEMP (température constante) pendant une longue période. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas garder les aliments au chaud plus de 30 à 45 minutes. Choisir le réglage LO pour les aliments sensibles à la chaleur et les plus petites quantités. Choisir le réglage HI pour les liquides et les quantités importantes d'aliments. Ajuster si nécessaire.

Utilisation :

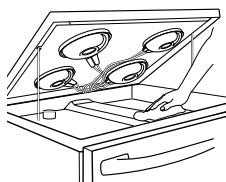
1. Appuyer et tourner le bouton de commande au réglage désiré entre HI et LO pour différents niveaux de chaleur.
2. Tourner à OFF (arrêt) après avoir terminé. La zone de maintien au chaud reste chaude tant que le témoin lumineux de surface chaude est allumé sur le tableau de commande.

Table de cuisson relevable (sur certains modèles)

La table de cuisson relevable permet d'accéder facilement en-dessous pour le nettoyage. Ne pas l'échapper ce qui risque d'endommager le fini et le châssis de la table de cuisson. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

Pour soulever :

Soulever la table de cuisson par les deux angles avant jusqu'à ce que les tiges d'appui se bloquent en place.



Pour réinstaller :

1. Soulever la table de cuisson par les deux côtés tout en appuyant sur les tiges d'appui vers l'arrière pour les débloquent.
2. Abaisser lentement la table de cuisson en place.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, les autoclaves ne doivent pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson à la surface ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandé. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale. Voir la couverture arrière pour obtenir des instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

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

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

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

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

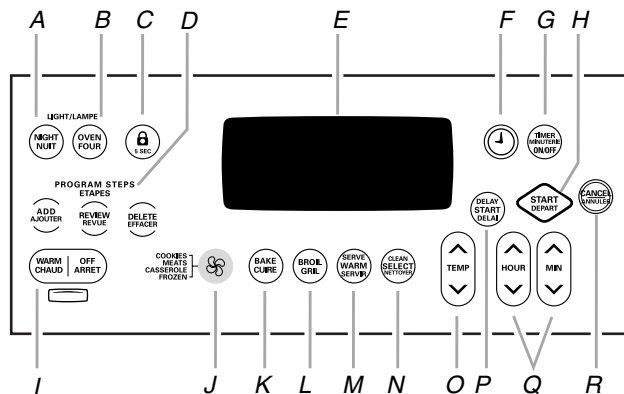
Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

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

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et également.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

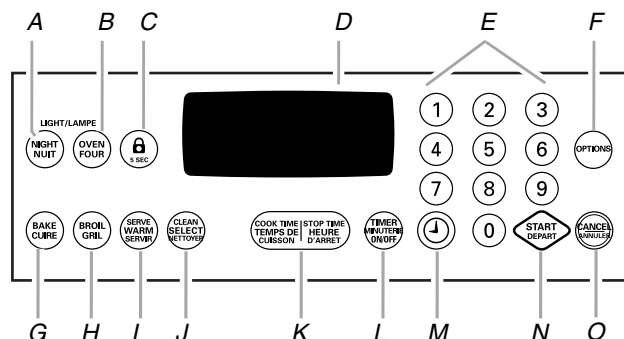
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Style 1 - Commande électronique du four (sur certains modèles)



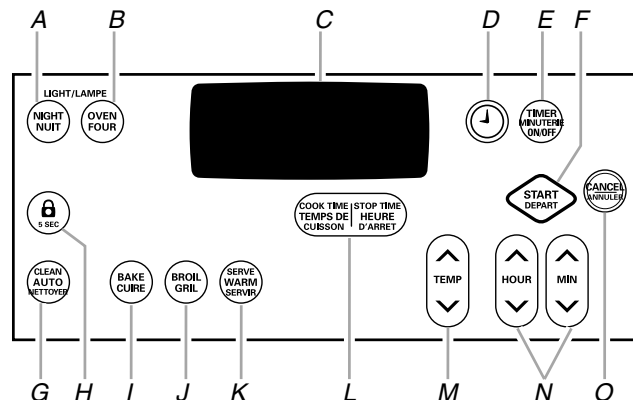
- | | |
|--|----------------------------|
| A. Veilleuse | J. Convection |
| B. Lampe du four | K. Cuisson au four |
| C. Verrouillage des commandes | L. Cuisson au gril |
| D. Options de programmation | M. Servir chaud |
| E. Affichage | N. Sélection de nettoyage |
| F. Horloge | O. Température |
| G. Minuterie | P. Mise en marche différée |
| H. Mise en marche | Q. Heure et minute |
| I. Tiroir-réchaud/arrêt (sur certains modèles) | R. Annulation |

Style 2 - Commande électronique du four (sur certains modèles)



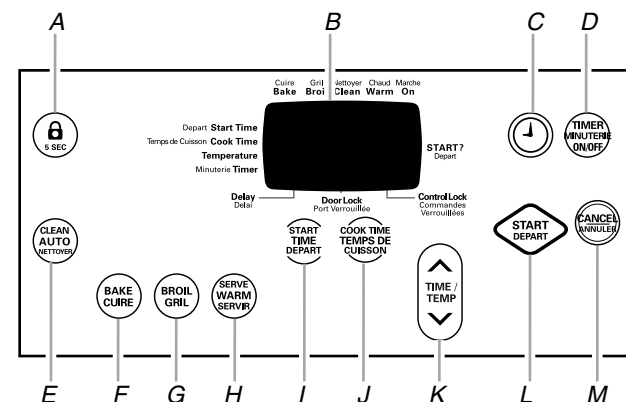
- | | |
|-------------------------------|--|
| A. Veilleuse | I. Servir chaud |
| B. Lampe du four | J. Sélection de nettoyage (sur certains modèles) |
| C. Verrouillage des commandes | K. Cuisson minutée |
| D. Affichage | L. Minuterie |
| E. Touches numériques | M. Horloge |
| F. Options | N. Mise en marche |
| G. Cuisson au four | O. Annulation |
| H. Cuisson au gril | |

Style 3 - Commande électronique du four (sur certains modèles)



- | | |
|---|-------------------------------|
| A. Veilleuse | H. Verrouillage des commandes |
| B. Lampe du four | I. Cuisson au four |
| C. Affichage | J. Cuisson au gril |
| D. Horloge | K. Servir chaud |
| E. Minuterie | L. Cuisson minutée |
| F. Mise en marche | M. Température |
| G. Autonettoyage (sur certains modèles) | N. Heure et minute |
| | O. Annulation |

Style 4 - Commande électronique du four (sur certains modèles)



- | | |
|---|----------------------------|
| A. Verrouillage des commandes | G. Cuisson au gril |
| B. Affichage | H. Servir chaud |
| C. Horloge | I. Heure de mise en marche |
| D. Minuterie | J. Durée de cuisson |
| E. Autonettoyage (sur certains modèles) | K. Durée/température |
| F. Cuisson au four | L. Mise en marche |
| | M. Annulation |

Affichage

Style 1 - Commande électronique du four

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, "12:00 PM" apparaît sur l'affichage. Voir la section "Horloge" pour régler l'heure.

Si "12:00 PM" apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur CANCEL (annulation) et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'affichage indique l'heure.

Style 2 - Commande électronique du four

Lorsque le four est en marche, l'affichage indique la température du four et la ou les sources de chaleur. Lors de la cuisson minutée, cet affichage indique également une barre verticale de compte à rebours des minutes et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'affichage, c'est qu'on a appuyé sur la mauvaise touche. Appuyer sur CANCEL (annulation) puis recommencer. Lorsque le four n'est pas en marche, seule l'heure apparaît sur l'affichage.

Styles 3 et 4 - Commandes électroniques du four

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, sur certains modèles, "PF" apparaît sur l'affichage. Sur d'autres modèles, l'heure clignotante s'affiche. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer "PF" ou l'heure clignotante.

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

Lorsque le four n'est pas en marche, l'affichage indique l'heure. Lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson minutée, l'affichage indiquera les heures et les minutes ou les minutes et les secondes.

Mise en marche

Style 1 - Commande électronique du four

La touche START met en marche toute fonction du four. L'affichage indique "SET TEMP OR TIME OR PUSH START" (régler la température ou la durée ou appuyer sur Start).

Style 2 - Commande électronique du four

La touche START met en marche toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie et du verrouillage des commandes. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaîtra sur l'affichage du four à titre de rappel. Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 4 minutes après avoir appuyé sur une touche, l'affichage du four retourne au mode inactif (vierge) et la fonction programmée est annulée.

Styles 3 et 4 - Commandes électroniques du four

La touche START met en marche toute fonction du four. Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, le témoin "START?" ou "?" apparaîtra sur l'affichage (sur certains modèles).

Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 minutes après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'affichage du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Annulation

La touche CANCEL (annulation) arrête toute fonction sauf l'horloge, la minuterie, le verrouillage des commandes ou le tiroir réchaud (sur certains modèles).

Horloge

Sur certains modèles, il s'agit d'une horloge de 12 heures qui indique a.m. et p.m.

Réglage :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés.

- Appuyer sur CLOCK (horloge) (sur certains modèles). "SET CLOCK TIME" (régler l'heure) apparaît sur l'affichage.
- Selon votre modèle, appuyer sur les touches à flèche HR ou MIN ou TIME/TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour régler l'heure, en indiquant a.m. ou p.m.
- Appuyer sur n'importe quelle touche autre que CANCEL.

Touche de sélection des options

Style 2 - Commande électronique du four

La touche de sélection des OPTIONS permet d'accéder à 7 fonctions cachées parmi les commandes électroniques du four. Ces fonctions cachées permettent de changer la température du four de Fahrenheit à Celsius, de mettre en marche les signaux sonores et les messages et d'ajuster le calibrage du four.

Utilisation : Appuyer sur OPTIONS. L'affichage du four fait défiler les différentes options, en commençant par 1 et en finissant par 0. On peut aussi appuyer sur la touche de sélection des OPTIONS et sur une touche numérique pour accéder rapidement à la fonction cachée désirée.

OPTIONS	FONCTIONS CACHÉES
1	Affichage en °F (Fahrenheit)
2	Affichage en °C (Celsius)
3	Signaux sonores activés
4	Signaux sonores désactivés
7	Signaux sonores d'opération activés
8	Signaux sonores d'opération désactivés
9	Voir la section "Commande de la température du four".

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

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

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Style 1 - Commande électronique du four

Signaux sonores de rappel : Les signaux sonores de rappel peuvent être désactivés. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes. "REMINDER TONES OFF" (signaux sonores de rappel désactivés) apparaîtra sur l'affichage. Répéter pour réactiver les signaux sonores de rappel et "REMINDER TONES ON" (signaux sonores de rappel activés) apparaîtra sur l'affichage.

Tous les signaux sonores : Tous les signaux sonores ci-dessus sont préétablis à on (marche).

Désactivation/activation : Appuyer sur la touche CLOCK (horloge) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre lorsqu'on passe les signaux de OFF à ON. "ALL SOUNDS OFF" (tous signaux sonores désactivés) apparaîtra sur l'affichage. Répéter pour réactiver les signaux sonores et "ALL SOUNDS ON" (tous signaux sonores activés) apparaîtra sur l'affichage.

Timbre des signaux sonores : Le timbre est préréglé à aigu, mais il peut être changé à grave.

Modification : Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au gril) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "TONE PITCH LOW" (timbre du signal sonore grave) apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour modifier et "TONE PITCH HIGH" (timbre du signal sonore aigu) apparaîtra sur l'affichage.

Signaux sonores de fin de programme : Appuyer sur CONVECT pendant 5 secondes pour désactiver les END OF CYCLE TONES (signaux sonores de fin de programme). Appuyer sur CONVECT pendant 5 secondes pour réactiver les END OF CYCLE TONES (signaux sonores de fin de programme).

Signal sonore d'appui sur une touche : Appuyer sur SERVE WARM (Options de cuisson) pendant 5 secondes, et "KEY PRESS TONES OFF" (signaux sonores d'appui sur une touche désactivés) apparaîtra sur l'affichage. Appuyer sur WARM pendant 5 secondes, et "KEY PRESS TONES ON" (signaux sonores d'appui sur une touche activés) apparaîtra sur l'affichage.

Style 2 - Commande électronique du four

Signaux sonores de fin : Trois bips indiquent la fin d'un programme de cuisson. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 7 pour mettre en marche. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 8 pour arrêter.

Signal sonore "four prêt" : Un bip indique qu'un programme en cours est terminé.

Tous les signaux sonores : Tous les signaux sonores sont préréglés sur ON (marche), mais peuvent être désactivés (OFF). Pour activer les signaux sonores, appuyer sur la touche des options, puis sur la touche 3. Pour désactiver les signaux, appuyer à nouveau sur la touche des options, puis sur la touche 4.

Style 3 - Commande électronique du four

Signaux sonores de rappel : Les signaux sonores de rappel peuvent être désactivés. Sur certains modèles, appuyer sur la touche TIMER SET (réglage de la minuterie) pendant 5 secondes. "rEP OFF" ou "OFF" apparaîtra sur l'affichage. Répéter pour réactiver les signaux sonores de rappel, et "rEP ON" ou "ON" apparaîtra sur l'affichage.

Tous les signaux sonores : Tous les signaux sonores ci-dessus sont préréglés à on (marche). Tous sauf les signaux sonores de fin de programme peuvent être désactivés.

Désactivation/activation : Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "Snd OFF" apparaîtra sur l'affichage. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pendant 5 secondes pour activer les signaux sonores, et "Snd ON" apparaîtra sur l'affichage.

Timbre des signaux sonores : Le timbre est préréglé à aigu, mais il peut être changé à grave.

Modification : Appuyer sur la touche DELAY START (mise en marche différée) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "Snd LO" apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour modifier et "Snd HI" apparaîtra sur l'affichage.

Style 4 - Commande électronique du four

Se référer aux fonctions basiques pour les signaux sonores.

Fahrenheit et Celsius

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

Style 1 - Commande électronique du four

Modification : Appuyer sur SELECT CLEAN (sélection de nettoyage) pendant 5 secondes et "TEMPERATURE UNIT CELSIUS" (unité de température Celsius) apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour revenir à Fahrenheit.

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Style 2 - Commande électronique du four

Appuyer sur options, puis sur 1 sur le clavier pour les degrés Fahrenheit.

Appuyer sur options, puis sur 2 sur le clavier pour les degrés Celsius.

Styles 3 et 4 - Commandes électroniques du four

Modification : Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au gril) pendant 5 secondes. Recommencer pour revenir à Fahrenheit.

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures ou minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 00 minute et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER ON/OFF (marche/arrêt minuterie). Le témoin lumineux de la minuterie s'allumera sur certains modèles. Si aucune fonction n'est entrée après 1 minute, l'affichage retourne au mode d'affichage de l'heure.
2. Selon votre modèle, appuyer sur les touches à flèche HR ou MIN ou TIME/TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou TIMER SET (réglage de la minuterie). À la fin de la durée réglée, des signaux sonores de fin de programme se feront entendre et, si activés, des signaux sonores de rappel se feront entendre à intervalles d'une minute sur certains modèles.
4. Appuyer sur TIMER ON/OFF (marche/arrêt minuterie) en tout temps pour annuler la minuterie et les signaux sonores de rappel.

Noter qu'il ne faut pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation) parce que le four s'éteindra.

Sur certains modèles, pour afficher l'heure pendant 5 secondes lorsque la minuterie procède au compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge).

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation involontaire du four.

Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches CLOCK SET (réglage de l'horloge), OVEN LIGHT (lumière du four) (sur certains modèles) et TIMER (minuterie) fonctionneront.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant le verrouillage, s'assurer que le four est éteint. Appuyer sur la touche "Lock" (verrouillage) pendant 5 secondes. Un seul signal sonore se fera entendre et "Loc" apparaîtra sur l'affichage. Répéter pour déverrouiller. "Loc" s'effacera de l'affichage.

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Réglage : Sur certains modèles, appuyer sur la touche DELAY (différé) pendant 5 secondes. "12 HR SHUT-OFF ON" (arrêt au bout de 12 heures activé) apparaîtra sur l'affichage. Appuyer sur DELAY à nouveau pendant 5 secondes pour désactiver.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes du brûleur à fonctionnement par intermittence.

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 indique 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
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
30°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-30°F (-15°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

Style 1 - Commande électronique du four

1. Appuyer sur OVEN LIGHT (lumière du four) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage du four indique le calibrage courant, par exemple "OFF" apparaîtra sur l'affichage.
2. Appuyer sur la ou les touches à flèche TEMP ou TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou diminuer la température en tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F (-15°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Style 2 - Commande électronique du four

1. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 6 pour régler le calibrage.
2. Appuyer sur 3 pour augmenter la température ou appuyer sur 6 pour la réduire.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour arrêter le calibrage.

Styles 3 et 4 - Commandes électroniques du four

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage du four indique le calibrage courant, par exemple "0°F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur la ou les touches à flèche TEMP ou TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou diminuer la température en tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F (-15°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

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

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

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec n'importe quel type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- 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 ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

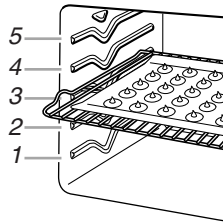
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

REMARQUES :

- 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
Tartes congelées, gros rôtis, dindes, gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	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

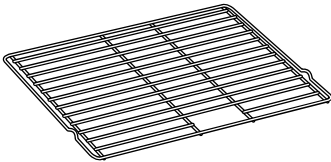
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

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.

Grilles du four STURDIGLIDE™
(sur certains modèles)

Grille avec poignée intégrée

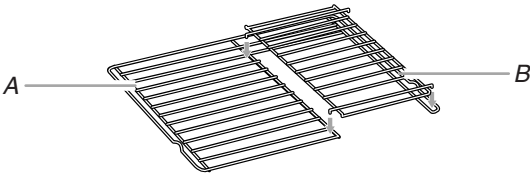
La zone de poignée intégrée permet de sortir la grille plus facilement. L'ouverture est assez grande pour une poignée ou une mitaine de four.



Demi-grille avec section amovible

La demi-grille à section amovible maximise l'espace. Lorsque les deux pièces sont reliées, elles forment une grille pleine largeur. La section amovible peut aussi servir de grille de refroidissement sur un comptoir.

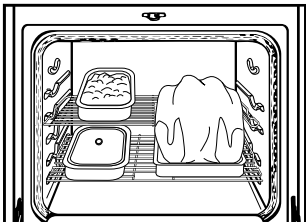
Ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la demi-grille.



A. Demi-grille
B. Section amovible

Positionnement des grilles :

1. Placer une grille pleine largeur à la position 1 ou 2 et la demi-grille à la position 3 ou 4.
2. Placer les gros aliments sur le côté droit de la grille pleine largeur.
3. Placer les plats couverts plus profonds sur le côté gauche de la grille pleine largeur.
4. Placer les plats peu profonds sur la demi-grille.
5. À la fin de la cuisson, retirer lentement les articles avec précaution.



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.

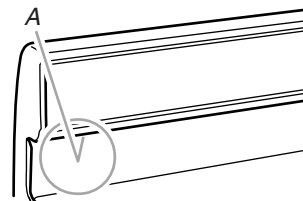
USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ 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 ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

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.

Évent du four



A. Évent du four (modèle avec vitrocéramique)

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four; il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte 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.

Cuisson au four et rôtissage

Système de gestion de la température ULTRABAKE®

Le système ULTRABAKE® contrôle électroniquement les niveaux de chaleur du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément de cuisson au four rougeoit lorsqu'il s'allume mais pas l'élément de cuisson au gril. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

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

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

Appuyer sur les touches à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La température peut être changée après cette étape. Pour les commandes électroniques de four de styles 2, 3 et 4, il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START.

3. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

Préchauffage

Style 1 - Commande électronique du four

Après que l'on a appuyé sur START (mise en marche), le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. "Lo" apparaît sur l'affichage jusqu'à ce que la température soit supérieure à 170°F (75°C). Une fois que la température de 170°F (75°C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. "PREHEATING" (préchauffage) s'affiche sur la ligne de texte du bas. Lorsque la température du préchauffage de conditionnement est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage.

Styles 2, 3 et 4 - Commandes électroniques du four

Après que l'on a appuyé sur START (mise en marche), le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. "PrE" et le compte à rebours apparaissent sur l'affichage (sur certains modèles). À la fin du préchauffage de conditionnement, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'affichage diffère de la température réelle du four.

On suggère d'attendre 10 minutes de plus après la durée de préchauffage de conditionnement avant de mettre les aliments au four lorsqu'on cuit des aliments qui contiennent des ingrédients de levage tels que le levain, la levure chimique, le bicarbonate de soude et les œufs.

Cuisson au grill

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. La lèchefrite et la grille sont conçues pour laisser s'écouler les jus et empêcher 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 empêcher la viande de se cintrer.
- 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.

La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Avant la cuisson au grill, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au grill. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position BROIL STOP (arrêt de la cuisson au grill) pour assurer une température de cuisson au grill adéquate.

Cuisson au grill :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
Le réglage de la température peut être modifié à tout moment avant ou après avoir appuyé sur START.
3. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) de l'élément du grill. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP.	TOTAL MINUTES	
			Côté 1	Côté 2
Steak				
1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point	4	HI	14-15	7-8
à point	4	HI	15-16	8-9
bien cuit	4	HI	18-19	9-10
Galettes de viande hachée*				
¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuit	4	HI	13-14	6-7
Côtelettes de porc				
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	HI	18-21	8-10
Tranche de jambon				
[précuit] ½" (1,25 cm) d'épaisseur	4	HI	8-10	4-5
Bacon	4	500°F (260°C)	8-9	1-2
Saucisses de Francfort				
	4	HI	6-7	3-4
Côtelettes d'agneau				
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	HI	15-17	8-9
Poulet				
morceaux avec os	3	HI	20-24	15-18
désossé	4	HI	12-16	11-16
Poisson				
½" (1,25 cm) d'épaisseur	4	HI	8-10	4-5
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	500°F (260°C)	13-15	10-13

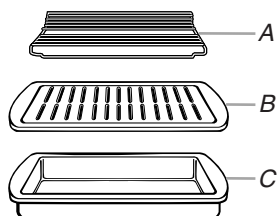
*Placer jusqu'à 9 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

Cuisson par convection (Style 1 - Commande électronique du four)

Au cours de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue de l'air chaud, de façon continue et plus uniformément, dans tout le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est scellée à l'intérieur.

De nombreux aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F (10°C) et/ou la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 %. L'utilisation de grilles multiples permet de faire cuire davantage d'aliments en même temps.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant seulement la porte du four lorsque 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 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 différents.
- Avant la cuisson par convection, placer la/les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- Lors du rôtissage de volaille et de viande, utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.



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

Cuisson au four et rôtissage par convection

Au cours de la fonction de convection, l'élément en anneau fonctionne, avec le ventilateur, pour fournir une source indirecte de chaleur dans la cavité du four. Utiliser la fonction de convection pour la cuisson au four ou le rôtissage sur une ou plusieurs grilles.

- En cas d'utilisation de plus d'une grille, positionner l'ustensile de cuisson sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors du programme de préchauffage par convection, le ventilateur et les éléments de cuisson au four et de gril chauffent la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, l'élément en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, l'élément en anneau et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois que la porte est fermée.

- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

Pour sélectionner les réglages de convection

Il y a 5 préréglages de convection pour la durée et la température. Chacun d'entre eux peut être activé en appuyant séquentiellement sur la touche Convection.



Les températures et les durées peuvent être modifiées pour chacun des réglages suivants. Ceci vous aide à faire correspondre les réglages du four par convection avec les instructions de l'emballage ou vos recettes favorites.

RÉGLAGES DE CONVECTION

Fonction	Température	Durée (par défaut)
CONVECT (par défaut)	325°F (163°C)	0 minute
CONVECT COOKIES (biscuits par convection)	350°F (177°C)	0 minute
CONVECT MEATS (viandes par convection)	325°F (163°C)	1 heure 30 minutes
CONVECT CASSEROLES (mets en sauce par convection)	325°F (163°C)	45 minutes
CONVECT FROZEN (plats surgelés par convection)	425°F (218°C)	25 minutes

REMARQUE : Chaque température dans ce tableau est 25°F (15°C) plus basse que pour un four sans cuisson par convection. À la fin de chaque durée réglée, le four s'éteint.

- Appuyer sur la touche Convection (symbole du ventilateur).
Le premier réglage affiché indique la convection à 325°F (165°C) et un texte déroulant au bas de l'écran présente dans cet ordre : "SET TEMP OR TIME" (régler la température ou la durée) puis "OR PUSH START" (ou appuyer sur Start) puis "PUSH AGAIN" (appuyer de nouveau) puis "FOR NEXT" (pour suivant).
À chaque fois qu'on appuie sur la touche Convection, l'afficheur passe au préréglage suivant (pour les biscuits, les viandes, les mets en sauce ou les plats surgelés). Les instructions suivantes sont valables pour chaque préréglage.
- Appuyer sur les touches à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que la température par convection préréglée.
La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).
- Appuyer sur les touches à flèche HOUR et/ou MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure d'arrêt.
- Appuyer sur START (mise en marche).
L'affichage du préchauffage indique "Lo" dans la zone de température jusqu'à ce que la température ait atteint 170°F (75°C). Lorsque la température de 170°F (75°C) est atteinte, l'afficheur de la température augmente en même temps que la température réelle du four et affiche "PREHEATING" (préchauffage) sur la ligne de texte en bas.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir de la fonction lorsque la cuisson est terminée.

TABEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (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 (150°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 (150°C)	140°F (60°C)
à point	27-30		160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe, surlonge, rôti d'ailoyau			
saignant	20-25	300°F (150°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 (160°C)	165°F (74°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)

ALIMENTS/ POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (min. par lb/ 454 g)	TEMP. DU FOUR	TEMP. INTERNE DES ALIMENTS
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (160°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d'épaule	35-40	325°F (160°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (cru)	25-35	300°F (150°C)	160°F (71°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (150°C)	160°F (71°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule à point	25-30	300°F (150°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 (160°C)	180°F (82°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	325°F (160°C)	180°F (82°C)
Dinde*, position de grille 1 ou 2			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (150°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (150°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 (160°C)	180°F (82°C)

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

Serve Warm (servir chaud) (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

IMPORTANT : Les aliments doivent être chauffés à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent y être placés pour une durée allant jusqu'à 1 heure.

La fonction Serve Warm permet de garder au chaud les aliments cuits avant de les servir. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'une cuisson minutée.

Utilisation :

Style 1 - Commande électronique du four

1. Appuyer sur SERVE WARM.
2. Régler la température (facultatif).
Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou réduire la température en tranches de 5° pour régler une température autre que 170°F (75°C). La gamme de température varie de 170°F à 200°F (75°C à 90°C).
3. Régler la durée (facultatif).
Appuyer sur la touche à flèche HOUR et/ou MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer la durée de maintien au chaud.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

Pour ajouter à la fin d'une durée de cuisson réglée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Régler la température (facultatif).
Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour régler une température autre que 350°F (175°C).
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches à flèche HOUR/MIN (vers le haut ou vers le bas) pour régler la durée de cuisson.
5. Appuyer sur SERVE WARM.
La température de maintien au chaud est 170° (75°C).
6. Régler la température (facultatif).
Appuyer sur les touches à flèche HOUR/MIN (vers le haut ou vers le bas) pour régler la durée de maintien au chaud.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
L'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson. À la fin de la durée de cuisson, l'affichage indique une durée de maintien au chaud. Lorsque la durée de maintien au chaud est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) et "COOK TIME" apparaissent sur l'affichage. Quatre signaux sonores se font entendre suivis de quatre signaux de rappel de 1 seconde à intervalles de 1 minute.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte du four pour arrêter les signaux sonores de rappel et effacer "End" (fin) de l'affichage. L'affichage de l'heure est rétabli.

Pour ajouter à la fin d'une mise en marche différée/durée de cuisson réglée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Régler la température (facultatif).
Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour régler une température autre que 350°F (175°C).
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
Appuyer sur les touches à flèche HOUR/MIN (vers le haut ou vers le bas) pour régler l'heure de cuisson.
4. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
Appuyer sur les touches à flèche HOUR/MIN (vers le haut ou vers le bas) pour régler l'heure de mise en marche de la cuisson.
5. Appuyer sur SERVE WARM.
Une durée de maintien au chaud de 1 heure sera réglée automatiquement. La température de maintien au chaud est 170° (75°C).
6. Appuyer sur START (mise en marche).
Dès que l'heure de mise en marche est atteinte, l'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson. À la fin de la durée de cuisson, l'affichage indique une durée de maintien au chaud.
Lorsque la durée de maintien au chaud est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) et COOK TIME (durée de cuisson) apparaissent sur l'affichage. Quatre signaux sonores se font entendre suivis de quatre signaux de rappel de 1 seconde à intervalles de 1 minute.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte du four pour arrêter les signaux sonores de rappel et effacer "End" (fin) de l'affichage. L'affichage de l'heure est rétabli.

Style 2 - Commande électronique du four

1. Appuyer sur SERVE WARM.
2. La température et la durée sont automatiquement réglées à 170°F (75°C) pour 1 heure.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

Pour ajouter à la fin d'une durée de cuisson réglée :

1. Appuyer sur une fonction de cuisson.
2. Régler la température (facultatif). Entrer la température en utilisant le clavier numérique.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Entrer la durée en utilisant le clavier numérique.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur SERVE WARM. La température et la durée sont automatiquement réglées à 170°F (75°C) pour 1 heure.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
L'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson. À la fin de la durée de cuisson, l'affichage indique une durée de maintien au chaud. Lorsque la durée de maintien au chaud est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) et "COOK TIME" apparaissent sur l'affichage. Quatre signaux sonores se font entendre suivis de quatre signaux de rappel de 1 seconde à intervalles de 1 minute.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte du four pour arrêter les signaux sonores de rappel et effacer "End" (fin) de l'affichage. L'affichage de l'heure est rétabli.

Pour ajouter à la fin d'une mise en marche différée/durée de cuisson réglée :

1. Appuyer sur une fonction de cuisson.
2. Régler la température (facultatif). Entrer la température en utilisant le clavier numérique.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Entrer la durée en utilisant le clavier numérique.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt). Entrer la durée en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur SERVE WARM. La température et la durée sont automatiquement réglées à 170°F (75°C) pour 1 heure.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

L'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson. À la fin de la durée de cuisson, l'affichage indique une durée de maintien au chaud. Lorsque la durée de maintien au chaud est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) et "COOK TIME" (durée de cuisson) apparaissent sur l'affichage. Quatre signaux sonores se font entendre suivis de quatre signaux de rappel de 1 seconde à intervalles de 1 minute.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte du four pour arrêter les signaux sonores de rappel et effacer "End" (fin) de l'affichage. L'affichage de l'heure est rétabli.

Styles 3 et 4 - Commandes électroniques du four

1. Appuyer sur SERVE WARM.
2. La température et la durée sont automatiquement réglées à 170°F (75°C) pour 1 heure.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

Commande minutée du four (sur certains modèles)

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

Style 1 - Commande électronique du four

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée. Le témoin de texte s'allume.
2. Régler la température (facultatif).
3. Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
4. Appuyer sur la touche à flèche HOUR/MINUTE (vers le haut ou vers le bas) pour entrer la durée de cuisson.

5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque le compte à rebours s'achève, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée.
2. Régler la température (facultatif).
3. Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
4. Appuyer sur la touche à flèche HOUR/MINUTE (vers le haut ou vers le bas), pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (différé). "SET STOP TIME" (régler l'heure d'arrêt) s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche HOUR/MINUTE (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure de mise en marche de la cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou de durée en tout temps après avoir appuyé sur START en répétant les étapes 1 à 6 et en suivant l'affichage. Lorsque le compte à rebours de la durée de cuisson s'achève, le four s'éteint automatiquement.

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

Style 2 - Commande électronique du four

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée (facultatif).
2. Entrer la température en utilisant le clavier numérique.
3. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
4. Entrer la durée en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée.

Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'affichage. Les signaux sonores de fin de programme se feront entendre, suivis, si activés, des signaux de rappel à intervalles de une minute.
6. Ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'affichage et/ou désactiver les signaux sonores de rappel.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée.
2. Entrer la température en utilisant le clavier numérique.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Entrer la durée en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
6. Si on a appuyé sur STOP TIME (heure d'arrêt), appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure de fin de cuisson désirée.

- Appuyer sur START (mise en marche). "DELAY" (différé) apparaîtra sur l'affichage.
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte (si programmée), le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'affichage. Les signaux sonores de fin de programme se feront entendre, suivis, si activés, des signaux de rappel à intervalles de une minute.
- Ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'affichage et/ou désactiver les signaux sonores de rappel.

Style 3 - Commande électronique du four

Réglage d'une cuisson minutée :

- Appuyer sur la fonction de cuisson désirée. Le témoin lumineux s'allume.
- Appuyer sur les touches à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
- Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
- Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure de fin de cuisson désirée.
- Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée.
Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'affichage. Les signaux sonores de fin de programme se feront entendre, suivis, si activés, des signaux de rappel à intervalles de une minute.
- Ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'affichage et/ou désactiver les signaux sonores de rappel.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

- Appuyer sur la fonction de cuisson désirée.
- Appuyer sur les touches à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
- Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (vers le haut ou vers le bas), pour entrer la durée de cuisson désirée.
- Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
- Si on a appuyé sur STOP TIME (heure d'arrêt), appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure de fin de cuisson désirée.
- Appuyer sur START (mise en marche). "DELAY" (différé) apparaîtra sur l'affichage.
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte (si programmée), le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'affichage. Les signaux sonores de fin de programme se feront entendre, suivis, si activés, des signaux de rappel à intervalles de une minute.
- Ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'affichage et/ou désactiver les signaux sonores de rappel.

Style 4 - Commande électronique du four

Réglage d'une cuisson minutée :

- Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
- Régler la température (facultatif).

- Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
- Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer la durée de cuisson.
- Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'affichage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

- Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
- Régler la température (facultatif).
- Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
- Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer la durée de cuisson.
- Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/différée du four s'allume.
- Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
- Appuyer sur START (mise en marche).
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou de durée en tout temps après avoir appuyé sur START en répétant les étapes 2 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four s'arrête automatiquement et "END" (fin) apparaît sur l'affichage.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Programmation de séquences

(Style 1 - Commande électronique du four)

La programmation de séquences permet de programmer jusqu'à quatre fonctions de cuisson en une seule fois, et elle est utilisable avec d'autres fonctions électroniques de commande du four telles que la minuterie et le tiroir de maintien au chaud.

La programmation de séquences prévaut sur toute fonction de cuisson non séquentielle. Par exemple, si une fonction de cuisson au four non minutée est en cours et qu'une séquence est activée, la fonction de cuisson au four non minutée sera annulée et la séquence programmée débutera.

Toutes les étapes d'un programme séquentiel doivent comporter une heure d'arrêt. Si une heure d'arrêt n'est pas entrée dans le programme séquentiel et que l'on appuie sur la touche ADD STEP (ajouter une étape), trois signaux sonores sont émis.

Lorsqu'on utilise la programmation de séquences, STEPS 1 2 3 4 (étapes 1 2 3 4) s'affiche.

Programmation de la première étape de la séquence :

- Choisir la fonction de cuisson désirée en appuyant sur une touche COOKING OPTION (option de cuisson). Par exemple, appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
"SET TEMP OR TIME OR PUSH START" (régler la température ou la durée ou appuyer sur Start) apparaît sur l'affichage.

2. Régler la température désirée (facultatif).
“SET COOK TIME OR PUSH START” (régler la durée de cuisson ou appuyer sur Start) apparaît sur l’affichage.

Si la fonction BAKE (cuisson au four) a été choisie comme première étape de la séquence, la température par défaut sera 350°F (175°C). Appuyer sur la touche à flèche TEMP (vers le haut ou vers le bas) pour ajuster la température.
3. Pour entrer la première étape de la séquence, entrer une durée de cuisson en appuyant sur les touches HOUR et/ou MIN (haut ou bas).
“PUSH START OR ADD STEP” (appuyer sur Start ou ajouter une étape) apparaît sur l’affichage.
4. Appuyer sur ADD STEP (ajouter une étape).

REMARQUE : Si on appuie sur START après qu’une seule séquence a été programmée, un mode de cuisson normal commence. Par exemple, si on choisit BAKE (cuisson au four) comme première étape et qu’on appuie sur START, le four débute un programme de cuisson normal. Une fois que START (mise en marche) a été sélectionné, plus aucune étape supplémentaire ne peut être ajoutée à la séquence. Si on veut ajouter des étapes supplémentaires, appuyer sur CANCEL (annulation). Ceci permettra de sortir de la programmation de séquences et l’affichage du four retournera simplement à l’heure du jour.

Pour programmer les étapes 2, 3 et 4 de la séquence :

1. Appuyer sur ADD STEP (ajouter une étape).
“SELECT COOK OPTION” (sélectionner une option de cuisson) apparaîtra sur l’affichage.
2. Choisir la fonction de cuisson désirée en appuyant sur une touche de fonction de cuisson. Par exemple, BROIL (cuisson au gril).
3. Choisir la température désirée (facultatif).
4. Régler la durée de cuisson en appuyant sur les touches HOUR et/ou MIN.
“PUSH START OR ADD STEP” (appuyer sur Start ou ajouter une étape) apparaît sur l’affichage.

Si on appuie sur START (mise en marche), la programmation de séquences débute. Aucune étape supplémentaire ne peut plus être ajoutée une fois qu’on a appuyé sur START (mise en marche).

Pour ajouter une étape supplémentaire, appuyer sur ADD STEP. “SELECT COOK OPTION” (choisir une option de cuisson) apparaîtra sur l’affichage.

5. Continuer en répétant les étapes 1 à 4 jusqu’à ce que le nombre maximum de séquences ait été entré. Il est possible de programmer jusqu’à 4 fonctions de cuisson dans une séquence.

Révision/modification de la séquence programmée :

Si les étapes de programmation sont partiellement ou complètement programmées et si la séquence n’a pas commencé, il est possible de revoir les fonctions de cuisson programmées.

1. Appuyer sur REVIEW STEPS (révision des étapes). L’étape 1 apparaîtra sur l’affichage.

Appuyer plusieurs fois de suite sur REVIEW STEPS (révision des étapes) affichera les étapes programmées dans l’ordre.
“STEP” et “REVIEW” apparaîtront sur l’affichage. Le numéro de l’étape programmée clignotera. Une étape de rappel restera allumée sur l’affichage pendant 5 minutes si rien d’autre n’est fait.

2. Si on a programmé moins de quatre étapes, appuyer à plusieurs reprises sur REVIEW STEPS (révision des étapes) pour programmer une étape supplémentaire.
3. Une fois que la révision/modification de la séquence programmée est terminée, appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la séquence.

Modification de la programmation d’une séquence :

1. Appuyer sur DELETE STEP (annuler étape).

La dernière étape d’une séquence est annulée et l’étape précédant la séquence annulée apparaît sur l’affichage pour révision ou modification.

Si la séquence programmée n’est pas commencée, voir la section “Programmation des étapes 2, 3 et 4 de la séquence” pour programmer une étape afin de remplacer la fonction de cuisson annulée.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

La première étape apparaît sur l’affichage et la séquence programmée commence.

Il est possible de faire des changements durant une fonction de cuisson programmée; cependant, il est impossible de faire des changements après qu’une fonction de cuisson programmée est terminée.

Si on appuie à tout moment sur ADD STEP durant une programmation de séquences active, trois signaux sonores de touche non valide sont émis.

Utilisation du tiroir WARM & READY™ (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

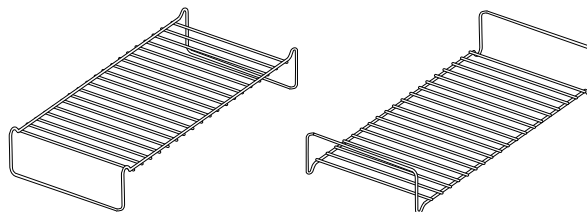
Risque d’empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d’une heure avant ou après la cuisson.

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

Le tiroir-réchaud WARM & READY™ est idéal pour garder les aliments cuits à la température de service. Il peut aussi servir pour réchauffer des pains et pâtisseries.

Le tiroir-réchaud est fourni avec une grille qui peut être utilisée sur deux positions, ou pas utilisée du tout.



Différents types d'aliments peuvent être placés dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour les meilleurs résultats, ne pas y garder les aliments plus d'une heure. Pour les quantités plus petites ou les aliments sensibles à la chaleur (tels que les œufs), ne pas les maintenir plus de 30 minutes.

Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. (Sur les modèles avec commandes électroniques du four de style 2, les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés de la température de la pièce au réglage HI.)

Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant qui va au four. Couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Ne pas les couvrir de pellicule de plastique. Les plats de service et les assiettes vides peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe.

Utilisation :

1. Positionner la grille, si nécessaire, dans le tiroir-réchaud.
2. Pour faire fonctionner le tiroir WARM & READY™ :
 - Pour la commande électronique du four de style 1, appuyer sur WARM pour activer le tiroir-réchaud.
 - Pour la commande électronique du four de style 2, tourner le sélecteur WARM & READY™ n'importe où entre HI et LO.
3. Laisser le tiroir préchauffer pendant 10 minutes.
4. Placer le récipient avec les aliments dans le tiroir-réchaud.
5. Pour éteindre le tiroir WARM & READY™ :
 - Pour la commande électronique du four de style 1, appuyer sur OFF (arrêt).
 - Pour la commande électronique du four de style 2, tourner le sélecteur WARM & READY™ à la position "0" (arrêt).

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

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 "Évent 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 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.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de remisage :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de remisage.

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.

Styles 1 et 2 - Commandes électroniques du four

Le programme de nettoyage peut être réglé à l'un des deux niveaux Maxi Clean (nettoyage maximum / 4 heures 30 minutes) ou Quick Clean (nettoyage rapide / 2 heures 30 minutes).

Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures 30 minutes pour des saletés légères ou de 4 heures 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

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

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Les éléments de surface arrière ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage.

Styles 3 et 4 - Commandes électroniques du four

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 heures 30 minutes, mais la durée peut être changée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 heures 30 minutes jusqu'à 4 heures 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

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

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Styles 1 et 2 - Commandes électroniques du four

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 SELECT (sélection de nettoyage) pour régler une durée de nettoyage pour Quick Clean/LO (nettoyage rapide/bas - 2 heures 30 minutes).
Pour régler l'heure de nettoyage sur Maxi Clean/HI (nettoyage maximum/élevé), appuyer à nouveau sur CLEAN SELECT pour régler la durée à 4 heures 30 minutes.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La porte du four se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée), l'heure de mise en marche et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'affichage du four. Sur certains modèles, la durée de nettoyage apparaîtra sur l'affichage.

La porte ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, "End" (fin) apparaît sur l'affichage du four et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée) s'effacent.

3. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage du four.

Styles 3 et 4 - Commandes électroniques du four

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 AUTO CLEAN (autonettoyage).
2. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour établir une durée de nettoyage autre que 3 heures 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 heures 30 minutes et 4 heures 30 minutes.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux du four ON (marche), HEAT (chaleur) et DOOR LOCKED (porte verrouillée) s'allumeront. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, "End" (fin) apparaît sur l'affichage du four et les témoins lumineux du four s'éteignent.

4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Style 1 - Commande électronique du four

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 SELECT pour régler une durée de nettoyage autre que 2 heures 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 heures 30 minutes et 4 heures 30 minutes.
2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
3. Appuyer sur la touche à flèche HOUR/MINUTE (vers le haut ou vers le bas) 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) ou "LOCKED" (verrouillée) et "DELAY" (différé) ainsi que l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'affichage (sur certains modèles). La porte ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

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

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

5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage du four.

Style 2 - Commande électronique du four

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 SELECT pour régler une durée de nettoyage sur HI (4 heures 30 minutes). Appuyer à nouveau sur CLEAN SELECT pour modifier le réglage à LO (2 heures 30 minutes).
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 à l'heure de mise en marche et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée) ou "LOCKED" (verrouillée) et "DELAY" (différé) ainsi que l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'affichage (sur certains modèles). La porte ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

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

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

- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage du four.

Style 3 - Commande électronique du four

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.

- Appuyer sur AUTO CLEAN pour régler une durée de nettoyage sur HI (4 heures 30 minutes). Appuyer à nouveau sur AUTO CLEAN pour modifier le réglage à LO (2 heures 30 minutes).
- Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
- Appuyer sur la touche à flèche HOUR/MINUTE (vers le haut ou vers le bas), pour entrer l'heure d'arrêt.
- 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) ou "LOCKED" (verrouillée) et "DELAY" (différé) ainsi que l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'affichage (sur certains modèles). La porte ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

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

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

- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage du four.

Style 4 - Commande électronique du four

L'autonettoyage différé n'est pas disponible sur la commande de four Style 4.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Si la fonction de nettoyage est interrompue alors que la température de la cavité du four est supérieure à 500°F (260°C), la porte du four demeure verrouillée jusqu'à ce que la température de la cavité du four soit inférieure à ce seuil.

Style 1 - Commande électronique du four

Appuyer sur CANCEL (annulation). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi. Si la température du four est trop élevée après le programme d'autonettoyage, "LOCKED" (verrouillée) apparaîtra sur l'affichage jusqu'à ce que le four ait complètement refroidi.

Styles 2 et 3 - Commandes électroniques du four

Appuyer sur CANCEL (annulation). Si la température du four est trop élevée, "cln", "TIMED", "ON", "cool" et "LOCKED" apparaîtront sur l'affichage (sur certains modèles), et la porte demeurera verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

Style 4 - Commande électronique du four

Appuyer sur CANCEL (annulation). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. 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.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que tout l'appareil est froid. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frotage pourrait en effacer les chiffres.

VERRE RADIANT

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'eau de Javel, de produit de décapage de la rouille ou d'ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

Toujours essuyer avec un linge propre mouillé et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Une éponge non abrasive est également recommandée pour traiter les taches tenaces.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les taches tenaces et peut être commandé comme accessoire. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.**

La crème de nettoyage pour table de cuisson doit également être utilisée régulièrement pour aider à éviter les égratignures, les piqures et l'abrasion et pour entretenir la table de cuisson. On peut se la procurer en trousse avec le grattoir pour table de cuisson.

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge non abrasive :

Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Éponge non abrasive :

Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

- Grattoir pour table de cuisson, crème de nettoyage pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Grattoir pour table de cuisson, crème de nettoyage pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :
Frotter le produit sur la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème de nettoyage pour table de cuisson et éponge non abrasive :
Frotter la crème sur la souillure avec un essuie-tout humide. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème de nettoyage pour table de cuisson :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème de nettoyage pour table de cuisson :
Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier, des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyeur à four.

Ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Nettoyeur à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif :
Appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Pour les modèles avec portes de four en acier inoxydable, voir la section "Acier inoxydable" dans "Nettoyage général".

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyeurs abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyeur et poli pour acier inoxydable
Voir la couverture arrière pour obtenir des informations de 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

TABLEAU DE COMMANDE

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

- Nettoyeur à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. 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.

- Tampon en laine d'acier
- Nettoyeur à four :
Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit. Ne pas toucher le joint d'étanchéité, le thermostat et les surfaces extérieures avec le nettoyeur à four. Protéger le plancher avec du papier journal.
- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Sortir les grilles sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué 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.

- Produit de nettoyage légèrement abrasif :
Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ 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.
- Nettoyeur à four :
Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle

TIROIR DE MAINTIEN AU CHAUD (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid.

- Détergent doux

TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Pour plus de renseignements, voir la section "Tiroir de remisage".

- Détergent doux

Intérieur du tiroir (sur certains modèles)

Enlever tous les articles rangés dans le tiroir et soulever l'intérieur pour le retirer.

- Nettoyer avec un détergent doux.

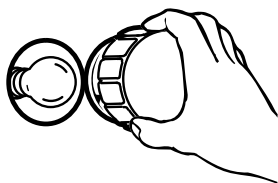
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. La lampe s'allume à l'ouverture de la porte. Elle ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur la touche OVEN (four) pour allumer ou éteindre la lampe.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.
2. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Prises pour appareils ménagers (sur certains modèles)

Les prises de 120 V pour appareils ménagers sur la console de commande peuvent être utilisées pour des appareils ménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

Les prises fonctionnent indépendamment et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.

REMARQUE : Ne pas placer d'appareils ménagers portatifs sur la table de cuisson. L'appareil ménager portatif risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteurs des prises pour appareils ménagers :

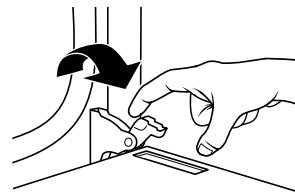
Les disjoncteurs des prises pour appareils ménagers sur la cuisinière se trouvent sous le couvercle sur le dessus de la console de commande. Leur intensité est de 15 ampères respectivement.

Porte du four

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

Enlèvement :

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



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

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



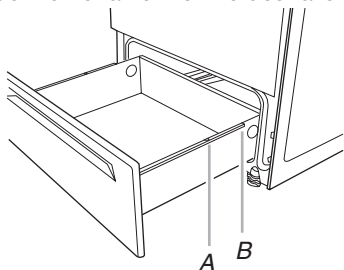
2. Ouvrir la porte du four.
Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédés d'enlèvement et d'installation.

Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Pour enlever :

1. Tirer le tiroir de remisage en ligne droite au-delà de l'encoche de la butée de tiroir et à l'extrémité des rails latéraux

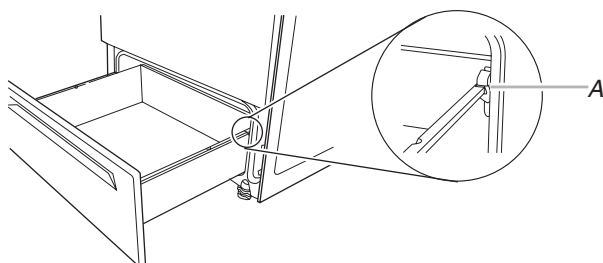


A. Encoche de la butée de tiroir
B. Extrémité du rail latéral

2. Soulever l'arrière du tiroir et retirer ce dernier.

Pour réinstaller :

1. Soulever l'arrière du tiroir et le placer dans la cuisinière, dans sa position la plus avancée.
2. Soulever l'avant du tiroir jusqu'à ce que ce dernier soit de niveau.
3. Pousser le tiroir lentement dans la cuisinière jusqu'à ce que les rails latéraux du tiroir s'engagent dans les ouvertures des glissières du tiroir.



A. Engager la glissière du tiroir

4. Une fois complètement engagé des deux côtés, glisser le tiroir en position fermée.

REMARQUE : Lors de la dépose et de la réinstallation du tiroir de remisage, il peut s'avérer nécessaire d'exercer une légère pression pour déplacer l'encoche de la butée de tiroir au-delà des glissières du tiroir.

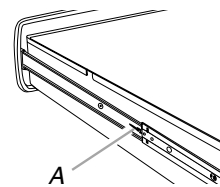
Tiroir-réchaud

(sur certains modèles)

Retirer tous les articles de l'intérieur du tiroir-réchaud et laisser l'appareil refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

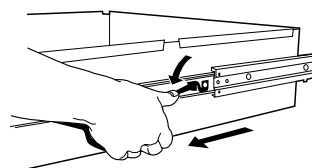
Pour enlever :

1. Ouvrir le tiroir complètement.
2. Localiser les onglets noirs en triangles des deux côtés du tiroir.



A. Onglet

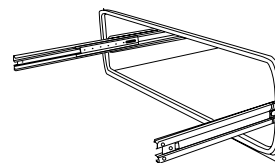
3. Abaisser l'onglet du côté droit et soulever l'onglet du côté gauche en même temps, puis retirer le tiroir d'un pouce supplémentaire.



4. En tenant le tiroir par les côtés, retirer lentement et complètement.

Pour réinstaller :

1. Aligner les glissières du tiroir avec les guides.



2. Pousser le tiroir complètement.

3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir pour s'assurer qu'il est bien installé sur les glissières.

DÉPANNAGE

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

Rien ne fonctionne

- **Le cordon d'alimentation est-il débranché?**
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- **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.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".

- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Boutons de commande".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
Mettre l'appareil d'aplomb. 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 "Commande minutée du four".
- **Sur certains modèles, l'arrêt au bout de 12 heures a-t-il été programmé?**
Voir la section "Arrêt au bout de 12 heures".

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".

L'affichage indique des messages

- **L'affichage indique-t-il "PF" ou une heure clignotante?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage". Si le message réapparaît, contacter un spécialiste en réparations Sears. Voir la couverture arrière.
- **L'affichage indique-t-il "EO F5"?**
Le loquet d'autonettoyage interfère avec la fermeture de la porte du four.

Si la porte du four est ouverte, appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage, puis relâcher et maintenir le piston de l'interrupteur de la porte (situé dans le coin droit supérieur de l'avant du four) enfoncé pendant 6 secondes et la porte du four se déverrouillera.

Si la porte du four est verrouillée, appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage puis exercer une pression sur le coin supérieur droit de la porte du four et la porte se déverrouillera.

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".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Commande minutée du four".

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

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **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 les sections "Cuisson au four" et "Cuisson au gril".
- **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 bruni trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

Get it fixed, at your home or ours!

Just Call:

1-800-4-MY-HOME®

(1-800-469-4663)

24 hours a day, 7 days a week

For the repair of major brand appliances **in your own home...**
no matter who made it, no matter who sold it!

For your nearest **Sears Parts and Service** location,
to bring in products like vacuums, lawn equipment and electronics.

For **Sears Parts & Service**, to order the replacement parts,
accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

www.sears.ca

To purchase or inquire about a Sears Maintenance Agreement, call:

1-800-361-6665

9 a.m. – 8 p.m. EST, Mon. – Fri., 4 p.m. Sat.

Pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, featuring the word "Sears" in a stylized, bold, sans-serif font. A curved line underneath the letters "e" and "a" suggests a swoosh or a smile.