



SMOOTHTOP DOUBLE OVEN INDUCTION RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-688-9900**

In Canada, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at

www.maytag.com or **www.maytag.ca**

CUISINIÈRE À DOUBLE FOUR AVEC TABLE DE CUISSON À REVÊTEMENT LISSE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le : **1-800-807-6777**

ou visitez notre site internet à

www.maytag.ca

Table of Contents/Table des matières..... 2

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	3
The Anti-Tip Bracket	3
COOKTOP USE	5
Induction Cooking	5
Cooktop Controls	5
Ceramic Glass	8
Cookware	8
Home Canning	9
ELECTRONIC OVEN CONTROLS	10
Display	10
Cancel	10
Oven Lights	10
Kitchen Timer	10
Clock	10
Settings	11
Oven Temperature Control	12
Control Lockout	12
OVEN USE	12
Aluminum Foil	12
Positioning Racks and Bakeware	12
Bakeware	13
Meat Thermometer	14
Oven Vents	14
Baking	14
Broiling	15
Convection Cooking - Lower Oven Only	16
Keep Warm™ Feature	17
Sabbath Mode	18
Timed/Delay Cooking	18
RANGE CARE	19
Self-Cleaning Cycle	19
GENERAL CLEANING	21
Oven Light	22
Oven Door	22
TROUBLESHOOTING	23
ASSISTANCE OR SERVICE	25
In the U.S.A.	25
In Canada	25
Accessories	25
WARRANTY	26

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	28
La bride antibasculement	28
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	31
Cuisson par induction	31
Commandes de la table de cuisson	31
Vitrocéramique	34
Ustensiles de cuisson	35
Mise en conserve à la maison	35
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR	36
Écran	36
Annulation	36
Lampes du four	36
Minuterie de four	36
Horloge	36
Réglages	37
Commande de la température du four	38
Verrouillage des commandes	38
UTILISATION DU FOUR	39
Papier d'aluminium	39
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	39
Ustensiles de cuisson au four	40
Thermomètre à viande	41
Événements du four	41
Cuisson au four	41
Cuisson au gril	42
Cuisson par convection - Four inférieur uniquement	43
Caractéristique Keep Warm™	45
Mode Sabbath	45
Cuisson minutée/de mise en marche différée	46
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	47
Programme d'autonettoyage	47
NETTOYAGE GÉNÉRAL	49
Lampe du four	50
Porte du four	50
DÉPANNAGE	52
ASSISTANCE OU SERVICE	54
Aux États-Unis	54
Au Canada	54
Accessoires	54
GARANTIE	55

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

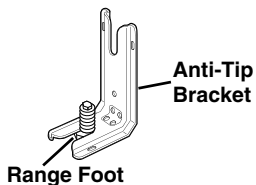
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- 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

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

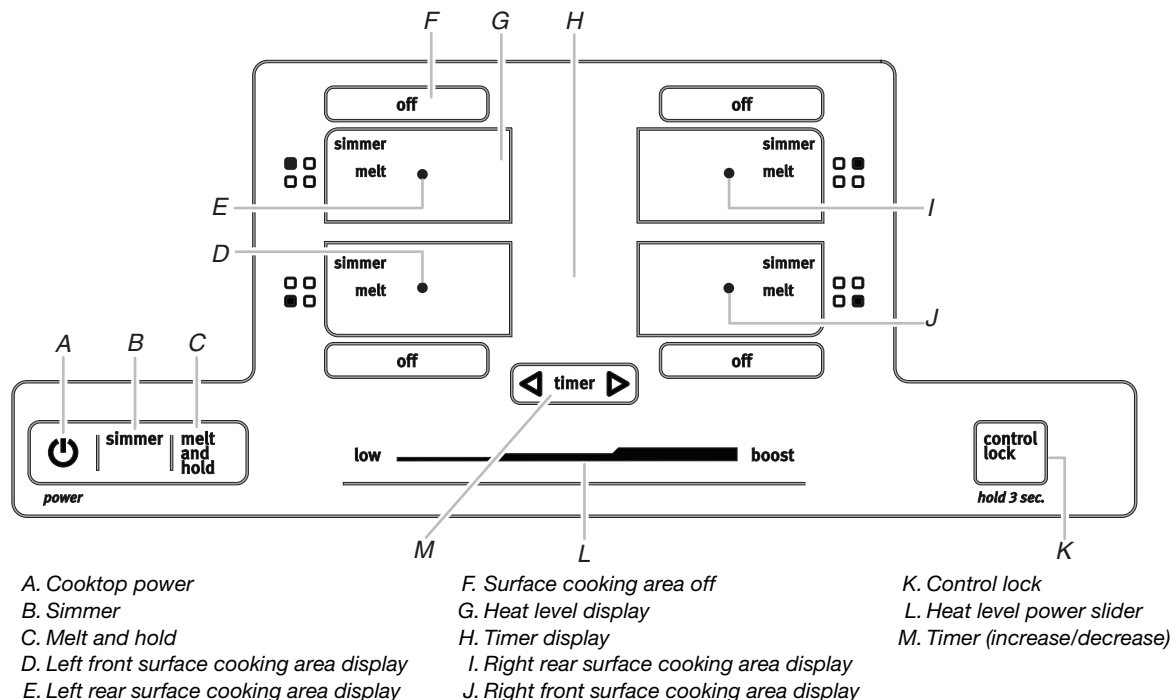
It is the user's responsibility to correct any interference.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

IMPORTANT: Pan size, material and positioning are very important to achieve the best results when using an induction cooktop. See "Induction Cooking" in the "Cooktop Use" section and the "Cookware" section before using the cooktop.

COOKTOP USE

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



Induction Cooking

Induction cooking is quite different from traditional forms of cooking. The heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cooler than with a traditional element.

Induction cooking does not lose as much heat as traditional forms because all the heat is created in the pan itself.

The cooktop heats up or cools down quickly after the controls are set. It also stops heating when the pan is removed without turning off the power.

Food spilled on the cooktop surface will not burn because the glass is not heated. Induction cooking allows for immediate cleaning after use because the heat is created in the pan.

Pan size, material (see "Cookware" section), and positioning are very important to achieve maximum wattage.

The diameter of the pan's base should be equal to the size of the element.

If the pan is too small, the burner does not sense the pan and will not activate.

Cooktop Controls

WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The touch-activated electronic controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results. When melting foods such as chocolate or butter, the surface cooking area can be set to the Melt and Hold function for minimal surface cooking area operation.

For maximum surface cooking area operation, all cooktop touch-activated electronic controls can be set to the Performance Boost function when bringing liquids to a fast and rapid boil. Select the desired surface cooking area, then press “Boost” to immediately reach the highest setting.

NOTE: Where 240V installation is not available, this cooktop will automatically adjust to 208V operation.

Control Lock

The Control Lock avoids unintended use of the surface cooking areas.

If Control Lock is activated when power to the cooktop is off, the cooktop is locked out, and the surface cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls.

If Control Lock is activated when power to the cooktop is on, all keypads are locked out except for Power and Off.

To Lock Cooktop:

Touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. After 3 seconds, a tone will sound and the indicator light above Control Lock will light, indicating that the cooktop controls are in the lockout position.

If the cooktop is in use when Control Lock is activated, cooking will proceed as normal and any timers that have been set will continue their countdown.

To Unlock Cooktop:

Touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds.

To Use

To Turn On the Cooktop:

1. Press POWER.

The indicator light above the Power keypad and a dash (“-”) in each surface cooking area will light to indicate that each surface cooking area is ready to be activated.

Inactivity for 60 seconds after the main power has been turned on will automatically turn off the power to the cooktop.

If a cooking function or the heat level power slider is touched without first selecting a surface cooking area, all dashes (one for each zone) will flash and an invalid tone will sound 3 times.

To Turn on a Surface Cooking Area:

2. Touch directly on the display area for the surface cooking area you want to use. See D, E, I and J of previous illustration.

The current power level and indicator light will flash for 10 seconds then remain on.

Touching any other feature or the heat level power slider stops the flashing, and information for the keypad that was touched will be displayed.

When a surface cooking area is selected, the timer will also turn on to show that it can now be set.

When a surface cooking area is left at the “0” power level for 30 seconds, the surface cooking area will automatically turn off and display only the middle dash without the indicator light.

3. Select a heat setting from 1 - 9 by touching/sliding on the heat level power slider. The heat setting will appear in the surface cooking area display.

The heat level power slider consists of 9 positions plus a “Boost” position. When the user slides to 0, “0” will be displayed. The surface cooking area will not turn on but remains active/selected.

When a surface cooking area is left at the “0” power level for 30 seconds, the zone will automatically turn off and display only the middle dash without the indicator light.

IMPORTANT: The heat setting for an active cooking area may be adjusted by a hand or cooking utensil above the heat level slider even if there is no contact with the cooktop glass. A beep will sound only if the slider moves to “0” or “Boost,” or if the cooking area is turned off.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

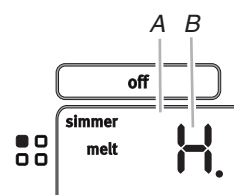
SETTING	RECOMMENDED USE
9 - Boost	■ Bring liquid to a boil.
9	■ Start food cooking.
7 - 8	■ Quickly brown or sear food.
6 - 7	■ Hold a rapid boil.
5 - 6	■ Fry poultry or meat. ■ Cook soups, sauces and gravies.
4 - 5	■ Maintain a slow boil. ■ Stew or steam food.
3 - 5	■ Simmer.
1 - 2 or Melt and Hold	■ Keep cooked food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Simmer	■ Maintain a slow boil.

To Turn Off:

1. Touch OFF to turn off desired surface cooking area. One tone will sound when Off is pressed.
2. Touch POWER to turn off the cooktop when finished.

Hot Surface Indicator

An “H” will flash in the heat setting display of a surface cooking area that is too hot to touch, even after that surface cooking area is turned off.



A. Heat setting display
B. Hot surface indicator “H”

If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator “H” will remain on up to 45 minutes after the power is restored to the cooktop.

Simmer

The Simmer function can be used on all surface cooking areas.

To Use:

To Turn On:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch SIMMER. “A” will appear in the display, and the indicator light next to Simmer will light.

The timer remains visible and can be set if desired.

To Turn Off:

Simmer can be turned off in 3 different ways:

1. Use the power slider to set to a heat level.
OR
2. Touch the surface cooking area OFF keypad.
OR
3. Select a different cooking function.

Melt and Hold

The Melt and Hold function can be used with all surface cooking areas.

To Use

To Turn On:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch MELT AND HOLD. "A" will appear in the display, and the indicator light next to Melt will light.
The timer remains visible and can be set if desired.

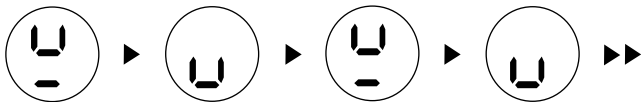
To Turn Off:

Melt and Hold can be turned off in 3 different ways:

1. Use the power slider to set to a heat level.
OR
2. Touch the surface cooking area OFF keypad.
OR
3. Select a different cooking function.

Pan Detection

If the system cannot recognize the pan, or if the pan has been removed from the surface cooking area, the "replace pan" animation appears in the cooking area display as a reminder. See the following illustration.



If the pan is not placed within 30 seconds, the zone(s) will switch Off.

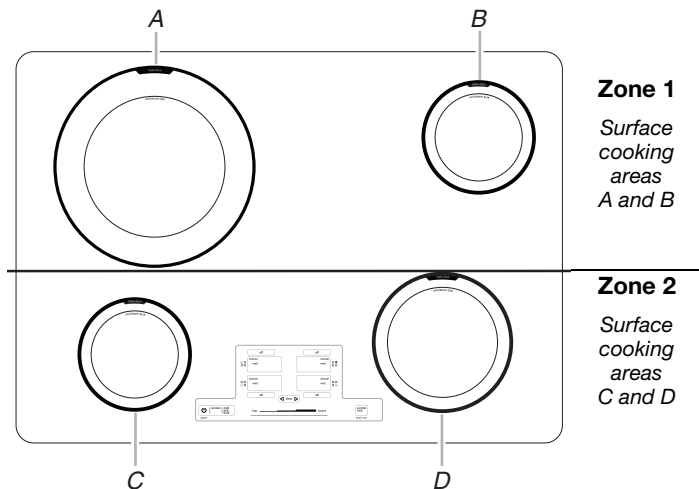
If a Timer is running when a pan is removed, the countdown will continue.

Performance Boost Function

This function allows you to increase the heat setting level above the maximum heat setting 9 for 10 minutes or less.

NOTES:

Performance Boost function is available on only 1 surface cooking area at a time within a zone. For example: Within Zone 1, Performance Boost may be used on surface cooking area A or B, but not on both. See the following illustration.



If you attempt to use Performance Boost on more than one surface cooking area in the same zone, "P" will briefly flash in the display, and the first surface cooking area selected for Performance Boost will automatically be set back to the highest available power setting. The last surface cooking area selected will be set to Performance Boost.

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch BOOST. "P" will appear in the display.
3. Touch BOOST when finished. The "P" will no longer be visible in the display, and the Performance Boost function will no longer be active. The surface cooking area turns back to the highest available power level.

NOTE: The Performance Boost function may automatically deactivate to keep the internal electronic components of the cooktop from becoming too hot.

Timer

Use the cooking timer to set times up to 90 minutes. The timer is independent of any other control settings. A cooktop element must be active in order for the cooktop timer to be used.

To Use:

1. Touch the TIMER "up" or "down" pad. "01" appears in the timer display.
2. Touch the TIMER "up" pad to increase the time in 1-minute increments.
or
Touch the TIMER "down" pad to decrease the time in 1-minute increments.
3. The timer will start to count down after a few seconds.
To change the time, touch the TIMER "up" or "down" pad.
4. When the countdown is finished, "00" flashes and a tone will sound.

NOTE: When the power is restored after an outage, the timer will no longer be running.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Slider is moved to “0” power level
- Slider is moved to “Boost” power level

Three tones

- End of Timer cycle

Four tones

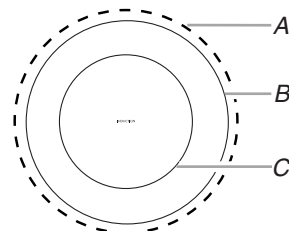
- Invalid pad press
-

Ceramic Glass

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

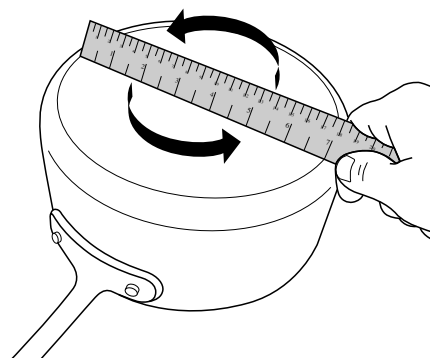
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) outside the area. Minimum pan size is also noted on the cooktop with the inner ring, if applicable.



A. $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) Maximum overhang
B. Outer edge of cooktop
C. Minimum pan size, if applicable

- 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.



- To determine which pan to use on which induction element, measure the bottom of the flat area of your pan. Do not include the sides if they curve up. Use this measurement to help determine which induction element would best fit your pan. Manufacturer measurements listed on pans are usually for the top opening dimension. The flat bottom may be smaller.
 - Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
-

Cookware

IMPORTANT: This range has induction cooktop elements. Pan size, material and positioning are very important to achieve the best results. See the “Induction Cooking” section before using the cooktop.

Only ferromagnetic pans can be used for induction cooking.

Ferromagnetic materials include:

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel designed for induction cooking

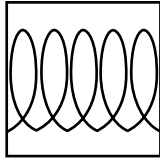
Non-ferromagnetic materials include:

These types of pans will not work with induction cooking.

- Stainless steel
- Glass
- Ceramic
- Copper or aluminum pans

To find out whether your pans can be used with an induction cooktop, flip the pan over, hold a magnet to the bottom of the pan, and see whether it sticks. If the magnet sticks to the bottom of the pan, the pan is ferromagnetic and can be used for induction cooking.

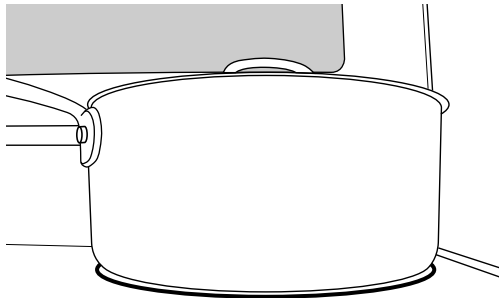
In addition, many manufacturers are now placing an “induction compatible” symbol on the bottom of their cookware, or they will note compatibility on their packaging. See the following symbol.



The number on the surface cooking area heat setting display will flash if no pan is placed on the surface cooking area, or the pan is not made of the right material, or it is not the right size. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the surface cooking area. If you take longer than 30 seconds to place the correct pan on the surface cooking area, the surface cooking area will turn off. If there is no activity for 90 seconds, the cooktop will turn off.

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

Choose the correct pan size for each surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area.



NOTE: Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base.

Pans with rough finishes may scratch the cooktop.

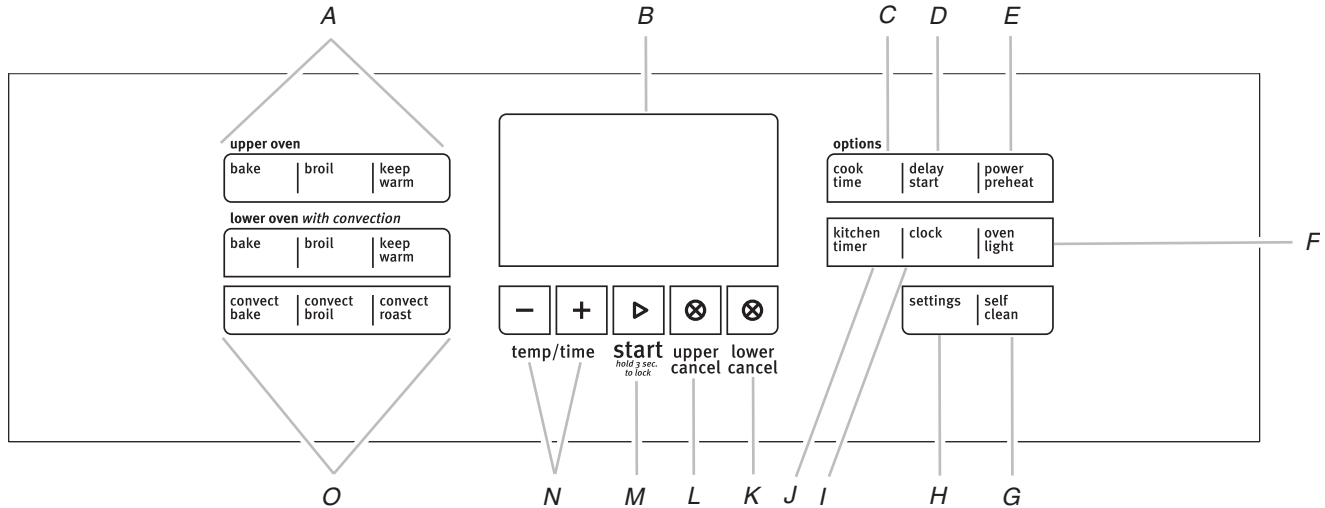
Home Canning

Canning can be performed on the induction cooktop. See the “Cookware” section to check if the canner will work on the induction cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

ELECTRONIC OVEN CONTROLS

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



- A. Upper oven settings
- B. Oven display
- C. Cook time
- D. Delay start
- E. Power preheat
- F. Oven light
- G. Self clean
- H. Settings
- I. Clock
- J. Kitchen timer
- K. Lower oven cancel
- L. Upper oven cancel
- M. Start/control lock
- N. Temp/time "+" and "-"
- O. Lower oven settings

Display

When power is first supplied to the range, or if a power failure has occurred, 12:00 will appear on the display. See the "Clock" section to set time of day.

Cancel

Cancel stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

Oven Lights

While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT on the keypad to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Kitchen Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press KITCHEN TIMER.
"Set TIMER" will display in the upper text area, and the clock will display "--:--" with the colon flashing.
2. Press the Temp/Time "+" or "-" pads until the desired time is reached.

3. Press KITCHEN TIMER to start the timer. The colon stops flashing, and the time begins counting down. "TIMER Started" will scroll down the upper text display area. The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.

At the end of the set time, one long beep will sound, and "TIMER End" will be displayed.

4. Press KITCHEN TIMER to clear the display.
NOTE: A reminder beep will sound until the Kitchen Timer is canceled.

To Cancel:

Press KITCHEN TIMER.

Clock

To change the clock between 12-hour and 24-hour format, see "12/24 Hour (Adjusting the Clock Format)" in the "Settings" section.

To Set the Time of Day:

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

1. Press CLOCK. "Set Time" will appear in the upper text area.
2. Press the Temp/Time "+" or "-" pads until the desired time is displayed.
3. "Press CLOCK" will appear in the upper text area, and "or Push START" will appear in the lower text area.
4. Press CLOCK or START. "Time Set" will appear in the upper text area. Once it disappears, the time is set.

Settings

The Settings function enables you to personalize audible tones and oven operation to suit your needs. After completing your adjustments, press any CANCEL or wait 30 seconds for the display to show the time of day. To change any of the following settings, press SETTINGS until the correct display text appears, and then follow the instructions in the appropriate section. See the following “Settings Quick Reference Chart.”

Settings Quick Reference Chart

Display Text	Default Setting	To change Setting
TEMP UNIT	Fahrenheit	Press (+) for Celsius
SOUND	On	Press (+) for OFF
SOUND VOLUME	High	Press (+) for LOW
END TONE	On	Press (+) for OFF
KEYPRESS TONE	On	Press (+) for OFF
REMINDER TONE	On	Press (+) for OFF
12/24 HOUR	12 Hr	Press (+) for 24 HR
SABBATH	Off	Press (+) for ON
12 Hr AUTO_OFF	On	Press (+) for OFF
LANGUAGE	English	Press (+) for French Press (-) for Spanish
TEMP CALIB	Upper Calibrate	Press (+) for LOWER CALIBRATE

Temp Unit (Fahrenheit and Celsius)

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

1. Press SETTINGS until “TEMP UNIT” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

Sound (Tones)

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- End of Oven Timer (long tone)
- Function has been entered
- Oven is preheated

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Sound (Adjust On or Off)

The oven sound is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS until “SOUND” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

Sound Volume (Adjusting Sound Volume)

The oven sound is factory set for High but can be changed to Low.

1. Press SETTINGS until “SOUND” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

End Tone (Adjusting End Tone On or Off)

The end tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS until “END TONE” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

Keypress Tone (Adjusting Keypress Tone On or Off)

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

Reminder Tone (Adjusting Reminder Tone On or Off)

The reminder tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS until “REMINDER TONE” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

12/24 Hour (Adjusting the Clock Format)

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

1. Press SETTINGS until “12/24 HOUR” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

Sabbath (Sabbath Mode)

Sabbath Mode configures the range to conform to Star-K Jewish Sabbath requirements for a Bake cycle, including Timed Bake or Delayed Bake functions. Refer to the “Sabbath Mode” section for a full description of this feature. Sabbath Mode is factory set for disabled, but can be changed to enabled.

1. Press SETTINGS until “SABBATH” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

12 Hr Auto Off (Adjust On or Off)

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

1. Press SETTINGS until “12 Hr AUTO_OFF” is displayed.
2. Press the Temp/Time “+” keypad to adjust the setting.
3. Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

Language (Change Language Options)

The Language is factory preset to English but can be changed to French or Spanish.

1. Press SETTINGS until “LANGUAGE” is displayed.

- Press the Temp/Time “+” keypad to select French, or press the Temp/Time “-” keypad to select Spanish.
In French, press the Temp/Time “+” keypad to select Spanish, or press the Temp/Time “-” keypad to select English. In Spanish, press the Temp/Time “+” keypad to select English, or press the Temp/Time “-” keypad to select French.
- Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

Oven Temperature Control

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.

Temperature adjustment applies to upper or lower ovens.

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 (6°C)	...a little more
20°F (12°C)	...moderately more
30°F (17°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-12°C)	...moderately less
-30°F (-17°C)	...much less

Temp Calib (Adjust Oven Temperature Calibration)

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

- Press SETTINGS until “TEMP CALIB” is displayed.
- The range is factory set to Upper Calibrate. Press the Temp/Time “+” keypad for Lower Calibrate
- Press the Temp/Time “+” or “-” keypads to increase or decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to 18°C).
- Press any START or CANCEL to save the setting and exit.

Control Lockout

The oven controls can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The oven controls cannot be locked if the oven is in use.

The current time of day will remain in the display when the controls are locked.

To Lock Controls:

- Press and hold START for 3 seconds. “Control Locked” will scroll in the upper text area. “Control Locked” will scroll while the control is locking, then “Locked” is displayed.
“Locked” and time of day remain lit in the display

To Unlock Controls:

- Press and hold START for 3 seconds.
“Unlocking” will scroll in the display for 3 seconds while the controls are unlocking, and the time of day is displayed.

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.

The upper and lower ovens have Power Preheat and standard preheat options. When only one oven is used (either upper or lower) the oven in use will default to the Power Preheat option. The Power Preheat option is only recommended for single-rack baking.

When both ovens are used simultaneously, the ovens will default to the standard preheat option. The standard preheat option is recommended for multi-rack baking in the lower oven.

When the lower oven is used independently, the oven will default to the Power Preheat option. To use the standard preheat option for multi-rack baking in the lower oven, it can be selected during Bake or Convection Bake operation. Unused racks should be removed prior to preheating oven.

To toggle between single or multi-rack baking, press START after beginning the Bake or Convection Bake mode.

Aluminum Foil

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

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

Positioning Racks and Bakeware

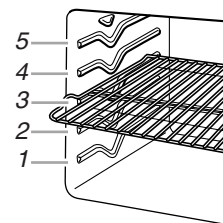
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- The upper oven is equipped with 1 flat rack.
- The lower oven is equipped with 2 flat racks.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil burner.

To Remove Oven Racks:

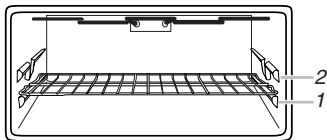
Flat Racks: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.



To Replace Oven Racks:

Flat Rack: Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

Rack Positions - Upper Oven



Baking

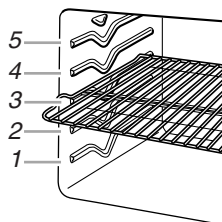
FOOD	RACK POSITION
All foods	1

Broiling

FOOD	RACK POSITION
Broiling	1

NOTE: For optimal performance, use the lower oven.

Rack Positions - Lower Oven



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys	1 or 2
Yeast breads, quick breads, muffins, tube cakes, small cuts of meat and poultry and 2-rack baking	2
Cookies, biscuits, casseroles, muffins, cakes, 1-rack baking	3
2-rack baking	2 and 4

Convection Cooking

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

Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 4 when baking 2 racks of pizza. Stagger pizza so that the pizza on rack position 2 is toward the right side of the oven and the pizza on rack position 4 is toward the left side of the oven.

Baking Cookies and Layer Cakes on 2 Racks

Baking Layer Cakes

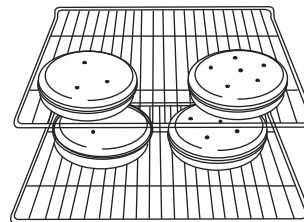
For best results when baking cakes on 2 racks, use the Bake function and rack positions 2 and 4. Place the cakes on the racks as shown.

Cook function

Rack position

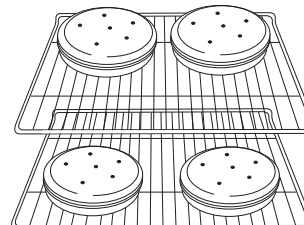
Bake

2 and 4



Convect bake

2 and 4



Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 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	Make sure that no bakeware piece is directly over another. See illustrations for placement of layer cakes.

Baking Cookies

For best results when baking cookies on 2 racks, use the Bake function and rack positions 2 and 4.

Bakeware

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

Bakeware

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

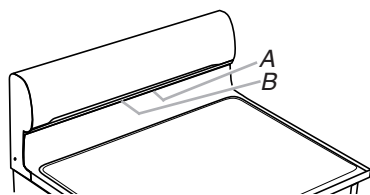
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum	<ul style="list-style-type: none"> Use temperature and time recommended in recipe.
<ul style="list-style-type: none"> Light golden crusts Even browning 	
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish	<ul style="list-style-type: none"> May need to reduce baking temperatures slightly. Use suggested baking time. For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. Place rack in center of oven.
<ul style="list-style-type: none"> Brown, crisp crusts 	

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Meat Thermometer

A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer. On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness.

Oven Vents



A. Upper oven vent
B. Lower oven vent

The oven vents release hot air and moisture from the ovens, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents 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 vents.

Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- If only one oven is to be used, that oven will preheat more quickly.
- Allow at least 1/2" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 450°F (232°C). To use baking/pizza stones at temperatures above 400°F (205°C) in the upper oven, put stone in after the preheat beep. Foods cooked using the baking/pizza stone may need to be removed from the oven early.

- On some models the convection fan may operate during preheating or during the bake cycle.
- The back part of the lower oven bake element will not glow red during baking. This is normal.
- Use only 1 rack in the upper oven.

Power Preheat

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

To Bake:

1. Press BAKE for the desired oven.
 - "BAKE" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and "350°F (175°C)" will be displayed.
 - "Set temp or" will scroll in the selected oven text area, followed by "Push START."
2. Press the Temp/Time "+" or "-" pads until the desired temperature is displayed.
 - NOTE:** The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time "+" or "-" pads until the desired temperature is displayed and then START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
3. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the Temp/Time "+" or "-" pads to adjust the cook time by 1-minute increments until the desired time is displayed.
 - "Push START" will scroll in the selected oven text area.
4. Press START for the desired oven.
 - If only one oven is used, "Rapid preheating for single rack, Press START to preheat for multi rack baking." will appear. If no change is made, "Preheating for single rack baking" will appear in the display. "Rapid preheating for single rack baking" will scroll in the selected oven text area. "Preheating" remains in the text area until the set temperature is reached. See the "Oven Use" section for more information.
 - If multi-rack baking is desired, press START for the desired oven again. "Standard preheat for multi rack baking. Press START to preheat for single rack baking." will appear in the display, followed by "Preheating for multi rack baking."
5. When the preheat cycle is complete, "Insert food for one rack baking" or "Insert food for multirack baking" will appear in the selected oven text area.
 - "Bake" will scroll in the selected oven text area until Cancel for the desired oven is pressed.
6. Place food in the oven when preheat is complete.
7. Press CANCEL for the desired oven when finished.
8. Remove food from the oven.

NOTE: If Cook Time is to be used when only one oven is used, increase the cook time by 10 minutes. If Cook Time is to be used when both ovens are used or multi-rack bake in the lower oven, increase the cook time by 15 minutes. When Cook Time expires, the oven(s) will turn off.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

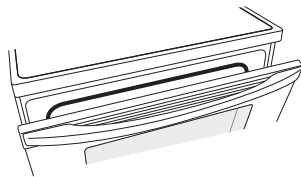
- For best results, use the lower oven and a broiler pan with grid (not provided). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order.

- 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.
- Select HI/550°F (288°C) broil for most broiling. Select LO/450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry to avoid over browning.
- 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.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Preheat the oven for 5 minutes for either the upper or lower oven. 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 (about 4" [10.0 cm]) to ensure proper broiling temperature.

NOTE: Broiling with the oven door closed is possible, but broiling with the oven door open to the broil stop position ensures optimal performance.



To Broil Using Hi/Low Temperature Settings:

1. Press BROIL for the desired oven. “BROIL” scrolls down in the upper text area or scrolls up in the lower text area, depending on oven selected, and “HI” is displayed. “Set temp or” scrolls in the selected oven text area, followed by “Push START.”
2. Press the Temp/Time “+” or “-” pads to adjust the broil temperature setting to HI or LO.

3. Press START.

“Broiling” scrolls in the selected oven text area.

NOTE: The broil temperature may be changed at any time by pressing the Time/Temp “+” or “-” pad until the desired temperature is displayed and pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

“BROIL” scrolls in the selected oven text area once the set temperature is reached and remains there until CANCEL for the desired oven is pressed.

4. Preheat the oven for 5 minutes then put the food in the oven.
5. Position oven door to broil stop position.
6. Press CANCEL for the desired oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Broil Using Cook Time:

1. Place the food in the upper or lower oven at the appropriate time.
2. Press BROIL for the desired oven. “BROIL” appears in the text area depending on oven selected and “HI” is displayed. “Set temp or” scrolls in the selected oven text area followed by “Push START.”
3. Press COOK TIME.

“Set cooking time or push START” scrolls from right to left in the selected oven text area.

Press Temp/Time “+” or “-” pad to adjust cook time. Cook time adjusts in 1-minute increments.

“Push START” scrolls in the selected oven text area.

4. Press START.

“Broiling” appears in the selected oven text area and remains until the set temperature is reached or the cook time has counted down.

NOTE: The oven temperature can be changed at any time by pressing the Temp/Time “+” or “-” pad until the desired temperature is displayed and pressing START.

Once the set temperature is reached, “Broil” scrolls in the selected oven text area.

“Broil” remains in the selected oven text area until the cook time countdown is complete then “Cooking complete” scrolls continuously until Cancel for the desired oven is pressed or the door is opened. When the cook time expires, the oven turns off.

5. Press CANCEL for the desired oven.
6. Remove food from the oven.

BROILING CHART

It is necessary to preheat the upper or lower oven for 5 minutes when broiling. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Turn meat halfway through cooking time. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section. For best results, use the broiler pan available for ordering in the “Accessories” section.

FOOD	UPPER OVEN			LOWER OVEN		
	RACK POSITION	SETTING	COOK TIME (minutes)	RACK POSITION	SETTING	COOK TIME (minutes)
Steak 1" (2.5 cm) thick medium	Upper oven broiling is possible, but for optimal performance use the lower oven.			5	HI	9-15
Ground meat patties 4 oz (113 g), 3/4" (2.0 cm) thick	Upper oven broiling is possible, but for optimal performance use the lower oven.			5	HI	Side 1: 2-3, Side 2: 4-5
Pork chops 1" (2.5 cm) thick, well-done	1	HI	27-31	4	HI	22-27
Chicken bone-in, skin-on breast pieces well-done	1	LO	40-50	3 or 4	LO	20-24
Fish* Filets, flaky	1	LO	8-12	4	LO	8-13
Steaks, 1" (2.5 cm) thick, flaky	1	LO	18-22	4	LO	10-16

*When broiling fish, spray broiler pan with cooking oil. Do not turn fish filets.

For hamburgers that have rare interiors and seared exteriors, use “Ground Meat Patties” in the Broiling Chart.

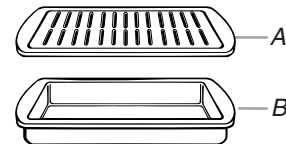
Convection Cooking - Lower Oven Only

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces.

- 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 a method such as 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, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- 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.
- For optimal cooking results, do not cover food.

- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.

To order a broiler pan, see the “Assistance or Service” section.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Convection Baking

Use Convection Bake for single or multiple rack baking. When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25°F (15°C).

To Set Convection Bake:

1. Press CONVECT BAKE until “CONVECT BAKE” is displayed in the lower text area, and “325°F (163°C)” is displayed. “Set temp or” will scroll in the lower oven text area, followed by “Push START.”
2. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed.

3. Press START to begin preheating oven.
“CONVECT BAKE” will scroll in the lower oven text area and “Power Preheating for single rack. Press start to preheat for multi-rack” will scroll in the lower oven text area until the set temperature is reached.
NOTE: If the upper oven is in use, the lower oven will default to the standard preheat/multi-rack baking option.
4. “Insert food for one rack convect only” will scroll twice in the lower text area once the one-rack preheat temperature is reached.
5. When prompted in the display, press START if multi rack baking is desired. If multi-rack baking is selected, “Standard preheating for multi-rack baking. Press Start to preheat for single rack” will appear in the display followed by “Preheating for multi rack baking.” “Insert food” will appear once the oven set temperature is reached.
6. When the preheat cycle is complete, “CONVECT BAKE” will scroll in the lower oven text area until LOWER CANCEL is pressed.
7. Place food in the oven.
To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed and then START.
8. Press LOWER CANCEL when finished.
9. Remove food from the oven.

Convection Broil

When convection broiling, enter your normal broiling temperature. The oven door must be closed when using Convect Broil.

It is not necessary to preheat the oven for convect broil.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT BROIL until “CONVECT BROIL” is displayed in the lower text area, and “550°F (288°C)” is displayed.
“Set temp or” will scroll in the lower oven text area, followed by “Push START.”
3. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed.
4. Press START.
“CONVECT BROIL” will scroll in the lower oven text area.
“Preheating” will scroll in the lower oven text area until the set temperature is reached.

When the preheat cycle is complete, “CONVECT BROIL” will scroll in the lower text area. The set temperature will also be displayed.

To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed and then START.

“CONVECT BROIL” will scroll in the lower oven text area until LOWER CANCEL is pressed.

5. Press LOWER CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

Convection Roasting

When convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than that of conventional cooking.

It is not necessary to preheat the oven for convect roast.

1. Place food in oven.

2. Press CONVECT ROAST until “CONVECT ROAST” is displayed in the lower text area, and “325°F (163°C)” will be displayed.
“Set temp or” will scroll in the lower oven text area, followed by “Push START.”
3. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed.
4. Press START.
“CONVECT ROAST” will scroll in the lower oven text area.
“Preheating” will scroll in the lower oven text area until the set temperature is reached.
When the preheat cycle is complete, “CONVECT ROAST” will scroll in the lower text area. The set temperature will also be displayed.
To change the oven temperature during cooking, press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed and then START.
“CONVECT ROAST” will remain in the lower text area until LOWER CANCEL is pressed.
5. Press LOWER CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

Keep Warm™ Feature

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm™ function. For best results, cover food.

The Keep Warm™ feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press the KEEP WARM keypad for the desired oven.
“KEEP WARM” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and “170°F (77°C)” will be displayed.
“Set temp or” will scroll in the selected oven text area, followed by “Push START.”
2. Press the Temp/Time “+” or “-” pads to adjust the temperature by 5°F (3°C) increments until the desired temperature is displayed.
The temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired temperature is displayed and then START.

3. Press START.
“Keeping Warm” will appear in the selected oven text area, and the set temperature will be displayed.
4. “KEEPING WARM” and the temperature will be displayed while the Keep Warm setting is active.

5. Place food in the oven.
6. Press CANCEL for the desired oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm™ Feature:

Press CANCEL for the desired oven. Remove food from oven.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode allows the range to operate in compliance with the Star-K Jewish Sabbath requirements for a Bake cycle, including Timed Bake or Delayed Bake functions. To use the Sabbath Mode on this range note the following:

- The Sabbath Mode feature must first be enabled. This is done only one time and only if Sabbath Mode is expected to be used at a later time.
- When Sabbath Mode is enabled all range features and functions operate the same as before Sabbath Mode was enabled.
- When Sabbath Mode is enabled and activated it can be used for any Bake, Timed Bake or Delayed Bake cycle by completing the steps in “To Activate Sabbath Mode” in this section.

When Sabbath Mode is activated your range will run under the following conditions:

- All cooking functions for both ovens are disabled except for Bake, Timed Bake and Delayed Bake.
- The following keypads can be used: Bake, Cancel, Start, Kitchen Timer and the Temp/Time “+” and “-” pads.
- The following features are disabled and cannot be used: all tones and chimes; timers; 12 Hour Shutoff and Oven Cleaning.
- Cooktop elements can be enabled for use during Sabbath Mode.
- The oven light will not change and will remain on or off all the time, even if the Oven Light keypad is pressed or the oven doors are opened or closed.
- For best results, cooking should be done on one rack in the upper oven and one rack in the lower oven.

To Enable Sabbath Mode (one time only):

Sabbath Mode must be enabled to allow the control to activate a Bake, Timed Bake or Delayed Bake under the conditions listed previously.

1. Press SETTINGS until “SABBATH” appears in the upper text area.
2. Press the Temp/Time “+” pad to enable Sabbath Mode. “ON Selected” scrolls twice in the upper text area. The oven is now enabled to be run in Sabbath Mode.
3. Press any CANCEL to exit. Sabbath Mode remains enabled.

NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat the previous steps 1-3. “Sabbath OFF” should scroll in the display.

To Activate Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be activated for a Bake, Timed Bake or Delayed Bake if Sabbath Mode has been enabled.

1. Start a Bake, Timed Bake or Delayed Bake.
2. If Sabbath Mode is to be used for both ovens, start a Bake, Timed Bake or Delayed Bake in the second oven.
3. Press and hold KITCHEN TIMER for 5 seconds. “Sabbath-Bake” appears in the upper text area for 3 seconds. For a Timed Bake function, the time will also be displayed.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):

1. Press the Temp/Time “+” or “-” pads. Each press of the pads will increase or decrease temperature by 25°F (14°C). No temperature change will appear in the display.
2. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change. No temperature change will appear in the display.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the Temp/Time “+” or “-” pads. Each press of the pads will increase or decrease temperature by 25°F (14°C). No temperature change will appear in the display.
3. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change. No temperature change will appear in the display.

To Deactivate Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be deactivated at any time during an active Sabbath Mode.

1. Press and hold KITCHEN TIMER for 5 seconds to return to regular baking or press any CANCEL to turn off the oven(s).

If a Power Failure Occurs During Sabbath Mode

If a power failure occurs during Sabbath Mode, and the upper text area displays “Sabbath,” press any CANCEL to exit Sabbath Mode. The display will show the time of day. Sabbath Mode is no longer active, but it is still enabled for the range.

Timed/Delay Cooking

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

Timed Cooking is available on most cycles except Self-Clean and Keep Warm.

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

To Set a Cook Time:

1. Press the button for any cooking function except Self-Clean or Keep Warm. Press the Temp/Time “+” or “-” pads to enter a temperature other than the one displayed, then press START.
2. Press COOK TIME.
3. Press Temp/Time “+” or “-” pads to enter the desired length of cooking time.
4. Press START.

The cook time countdown will appear on the oven display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

To Set a Delay Cooking Time:

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


1. Press the button for any cooking function except Self-Clean or Keep Warm.
Press the Temp/Time "+" or "-" pads to enter a temperature other than the one displayed, then press START.
2. Press DELAY START.
3. Press Temp/Time "+" or "-" pads to enter the delay start time. The delay start time is the amount of time by which you want to delay the start.
4. Press START.

5. Press Temp/Time "+" or "-" pads to enter the desired length of cooking time.
6. Press START.
The start time is automatically calculated and displayed.
The delay countdown appears on the oven display.
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The cook time countdown will appear on the oven display.
The set temperature and minute time countdown will appear on the oven display.
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠ WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

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

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- 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:

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

NOTE: The cooktop warming center will not function during the self-clean cycle.

IMPORTANT:

Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle; however, the time can be changed. You may choose this clean time or select your own. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

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

On some models, the surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

When "Lock" shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when "Lock" is displayed.

If an oven door is left open, "Door Open? Clean Canceled" will appear in the display and a signal will beep. Close the oven door and press SELF CLEAN.

NOTE: Only one oven can use the Self-Cleaning cycle at a time, and 24 hours must pass before the next Self-Cleaning can begin.

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press SELF CLEAN.
“Press (+) for Upper Oven” will appear in the upper oven text area, and “Press (-) for Lower Oven” will appear in the lower oven text area
3. Press the Temp/Time “+” or “-” pads to select the desired oven.
“Remove Racks” will scroll in the selected oven text area followed by “Select option.” In the other text area, “Press + or - key” will scroll from left to right.
4. Choose the Standard Clean setting by pressing the Temp/Time “+” or “-” pads until “Standard CLEAN” and “Push START” scroll in the displays.
5. Press START.
“Select level” will appear in the display.
6. Press the Temp/Time “+” or “-” pads to adjust the clean level.
Press START.
“Unlock in XXX” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). “Locking” will scroll until the door is locked.
After the door is locked, “CLEAN-UPPER” or “CLEAN-LOWER” will scroll in the selected oven text area until the clean cycle is finished.

When the Self-Cleaning cycle ends:

“Cln complete” will scroll in the selected oven text area. “Oven cooling” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).
“Unlocking” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

To Delay Start Self-Clean:

1. Press DELAY START.
“Press (+) for Upper Oven” will appear in the upper text area, and “Press (-) for Lower Oven” will appear in the lower text area.
2. Press the Temp/Time “+” or “-” pads to select the desired oven.
“--:--” will be displayed, and “Set starting time. Push START” will scroll from right to left in the selected oven text area for 30 seconds or until the Temp/Time “+” or “-” pads are pressed again.
3. Press the Temp/Time “+” or “-” pads until the desired time is reached.
“Select cooking/cleaning mode” will scroll in the selected oven text area for 30 seconds or until a cleaning cycle is selected.
4. Press SELF CLEAN.
“Press (+) for Upper Oven” will appear in the upper oven text area, and “Press (-) for Lower Oven” will appear in the lower oven text area
5. Press the Temp/Time “+” or “-” pads to select the desired oven.
“Remove Racks” will scroll in the selected oven text area followed by “Select option.” In the other text area, “Press + or - key” will scroll from left to right.
6. Choose the Standard Clean setting by pressing the Temp/Time “+” or “-” pads until “Standard CLEAN” and “Push START” scroll in the displays.
7. Press START.
“Select level” will appear in the display.
8. Press the Temp/Time “+” or “-” pads to adjust the clean level.
Press START. The cleaning cycle will begin when the delay time is reached.
The cleaning cycle will begin when the delay time is reached.
“Unlock in XXX” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). “Locking” will scroll until the door is locked.
After the door is locked, “CLEAN-UPPER” or “CLEAN-LOWER” will scroll in the displays until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

“Cln complete” will scroll in the selected oven text area. “Oven cooling” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).
“Unlocking” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

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 range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

CERAMIC GLASS (on some models)

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

Cleaning Method:

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

Use affresh® Cooktop Cleaner Part Number W10355051, Cooktop Cleaning Pads Part Number W10391473 and Cooktop Scraper Part Number WA906B to clean and remove stains from the cooktop. Use Cooktop Protectant Part Number 31463A regularly to avoid stain buildup, pitting and scratching, while conditioning the cooktop for easier future cleaning. These can be ordered as accessories. See the “Accessories” section for more information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.
- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- affresh® Cooktop Cleaner or nonabrasive cleanser with Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- affresh® Cooktop Cleaner, Cooktop Cleaning Pads and Cooktop Scraper:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a Cooktop Cleaning Pad. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with Cooktop Cleaner and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When removing or replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs, if present.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See “Control Lockout” section.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

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

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

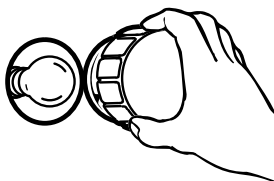
Oven Light

The ovens light is a standard 40-watt appliance bulb.

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.

Oven Door

IMPORTANT:

Use two hands to remove oven door(s).

- Prior to removing the oven door, prepare a surface where you will place it. This surface should be flat and covered with a soft blanket.

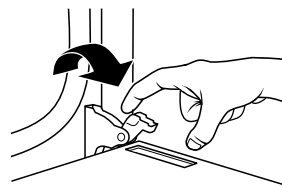
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

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. Locate the oven door hinge locks in both corners of the oven door. Rotate the hinge locks forward and down to the unlocked position.



3. Partially close the oven door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.
4. Using two hands, lift the oven door while holding both sides. Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



5. Set the oven door(s) aside on the prepared covered work surface, with the oven door resting on its handle.

To Replace:

1. Using two hands, grasp the door as shown in the following illustration. Locate the slots on each side of the oven cavity, and insert the oven door hinges into the slots.



2. Open the oven door.
You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Lower the oven door to the fully open position.
4. Move the oven door hinge locks back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the previous steps.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
-

Cooktop will not operate

- **Is the cooktop control set correctly?**
Touch the display area on the control panel to select a cooking surface before selecting a function.
 - **On ceramic glass models, is the oven control lockout set?**
See “Control Lockout” section.
 - **Has the cooktop turned off by itself?**
The Power key was unintentionally touched. Press POWER again. Reset the cooktop.
-

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.
-

Hot Surface indicator light stays on

- **Does the Hot Surface indicator light stay on after control knob(s) have been turned off?**
See “Cooktop Controls” section.
-

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See “Cookware” section.
 - **Is the cooktop control set to the proper heat level?**
See “Cooktop Controls” section.
 - **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
-

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
See “Electronic Oven Controls” section.
 - **Has a delay start been set?**
See “Timed/Delay Cooking” section.
 - **On some models, is the oven control lockout set?**
See “Control Lockout” section.
 - **On some models, is the Sabbath Mode set?**
See the “Sabbath Mode” section.
-

Oven temperature too high or too low

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

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
See the “Display” and/or the “Oven Lights” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See “Assistance or Service” section.
-

No tones sound when keys are pressed

- **Have the tones been deactivated?**
See “Tones” in the “Settings” section.
-

Oven display shows messages

- **Is the oven display showing “12:00”?**
There has been a power failure. Clear the display. See “Display” section. On some models, reset the clock, if needed. See the “Clock” section.
 - **Is the oven display showing a letter followed by a number?**
Press any CANCEL to clear the display. See “Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.
-

Cooktop display shows messages

- **Is the display flashing the “replace pan” animation when you place a saucepan on an induction surface cooking area?**
See “Pan Detection” in the “Cooktop Controls” section. Check that the saucepan is ferromagnetic. Check that the diameter of the saucepan is large enough. Center the saucepan on the surface cooking area. Allow the saucepan to cool down in the event that it has become hot when used. Switch the surface cooking area off, then on again. If the display still does not light up, turn power off at the circuit breaker. Wait 20 seconds and turn power back on.
- **Is the cooking time longer than expected, or is the Performance Boost function display flashing and switching off?**
The Performance Boost function operates the surface cooking area with the most power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the surface cooking area off to keep the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.
- **Is the display flashing “Er” and numbers?**
If an “Er” and a series of numbers appear in the display panel, turn power off at the circuit breaker. Turn on again. If problem continues, call customer service. See “Assistance or Service” section.

- **Is the display flashing “F” or “C” and numbers?** If “F” or “C” and a number are alternately flashing on the display, refer to the following table for possible solutions.

Problem or Error Code	Possible Cause or Error	Solution
Cooktop has turned off and is beeping every 10 seconds.	An object, liquids or soils are putting pressure on the control panel.	Thoroughly wipe or remove any object on touch keys.
F42, F43	The power voltage is too low or too high.	Turn off the cooktop. Wait 5 seconds, then turn it back on. If this continues, contact a qualified electrician.
C81, C82, C83	The surface cooking area has overheated.	The surface cooking area automatic shutoff was activated. Wait 5 minutes, for it to cool down, then turn it back on. Turn off oven if it is running a self-cleaning cycle.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64		Call customer service. See the “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

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

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
Level the range. 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 “Baking” and “Broiling” 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.

Operational cooktop sounds

- **Is there a low humming?**
This sound occurs when cooking at high power. The cause of this sound is the amount of energy that is transmitted from the appliance to the cookware. This sound will quiet or go away when the power is turned down.
- **Is there a crackling?**
This sound occurs when cookware is used that consists of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. The sound may change depending on the amount and type of food being cooked.
- **Is there a fan noise?**
The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is fitted with a fan that runs at various speeds according to the temperature detected during cooktop and oven operation. The fan may also continue to run even after the cooktop and/or oven has been switched off, if the temperature it detects is too high. In some cases the fan may run for an extended period of time. This is considered normal.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

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

To locate factory specified parts in your area, call the following customer assistance telephone number or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call Maytag Customer eXperience Center toll free: **1-800-688-9900**, or visit our website at **www.maytag.com**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Maytag® appliances designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free **1-800-807-6777** or visit our website at **www.maytag.ca**.

Our consultants provide assistance with:

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

For further assistance

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

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

To order accessories, visit our website at **www.maytag.com/cookingaccessories**. In Canada, visit our website at **www.whirlpoolparts.ca**

Cooktop Care Kit

(ceramic glass models)
(includes cleaner, cleaning pads, protectant, scraper, and applicator pads)
Order Part Number 31605

Cooktop Cleaning Pads

(ceramic glass models)
Order Part Number W10391473

affresh® Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Premium Broil Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240
www.maytag.com/broilerpan

MAYTAG® ELECTRIC RANGE LIMITED WARRANTY

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased.

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

In the second through tenth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in this part that prevent function of the range and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 10-year warranty on the below named parts only and does not include labor.

- Glass-ceramic cooktop, if due to thermal breakage
- Electric surface elements
- Electric bake/broil oven elements (excludes convection element)

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

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you think you need repair service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. If you are unable to resolve the problem after checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

7/12

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

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

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SÉCURITÉ 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 d'utilisation 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

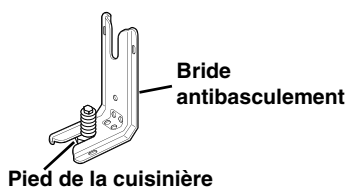
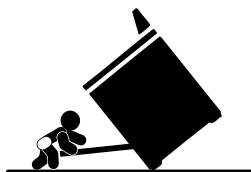
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

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

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

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe l'ustensile de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la minimisation des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Éloigner la table de cuisson du récepteur.

Brancher le récepteur dans une prise différente.

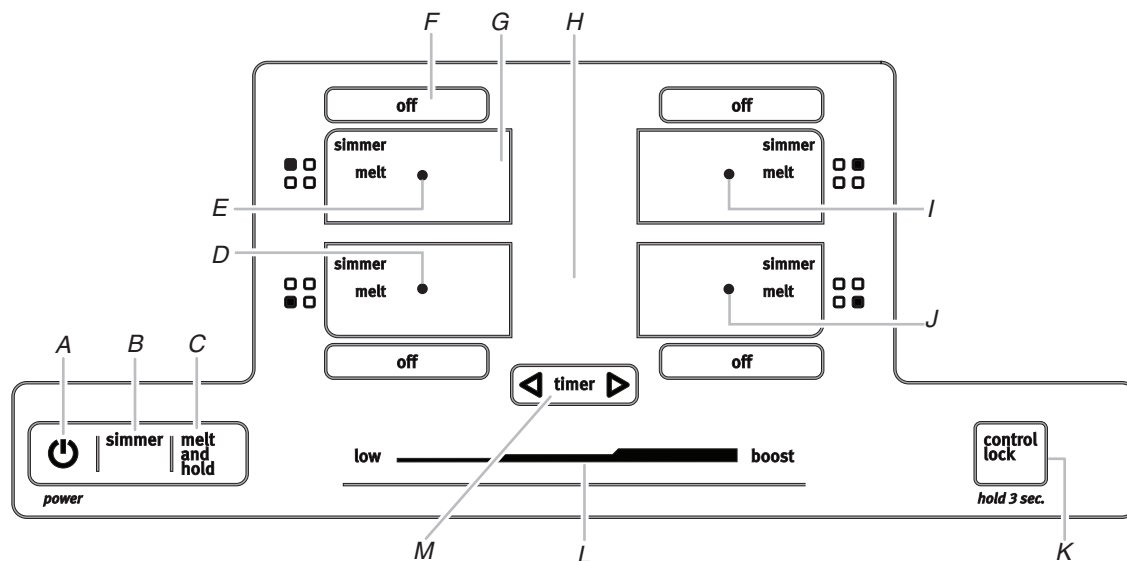
Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

REMARQUE : Les personnes utilisant un pacemaker ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du pacemaker ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence de champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

IMPORTANT : La taille, le matériau et le positionnement du plat sont très importants pour obtenir des résultats idéaux avec une table de cuisson par induction. Voir "Cuisson par induction" aux sections "Utilisation de la table de cuisson" et "Ustensiles de cuisson" avant d'utiliser la table de cuisson.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Ce manuel couvre différents modèles. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- A. Alimentation de la table de cuisson
- B. Mijotage
- C. Faire fondre et maintenir au chaud
- D. Affichage de la surface de cuisson avant gauche
- E. Affichage de la surface de cuisson arrière gauche
- F. Arrêt surface de cuisson
- G. Affichage du niveau de chaleur
- H. Affichage de la minuterie
- I. Affichage de la surface de cuisson arrière droite
- J. Affichage de la surface de cuisson avant droite
- K. Verrouillage des commandes
- L. Curseur du niveau de chaleur
- M. Minuterie (augmentation/diminution)

Cuisson par induction

La cuisson par induction est très différente des formes de cuisson traditionnelles. La chaleur est générée directement dans le plat et permet ainsi de garder la surface de cuisson plus froide qu'un élément traditionnel.

Avec la cuisson par induction, il y a une moindre déperdition de chaleur qu'avec les formes de cuisson traditionnelles du fait que la chaleur est générée dans l'ustensile lui-même.

La table de cuisson chauffe ou se refroidit rapidement après le réglage des commandes. Elle cesse également de chauffer lorsqu'on retire l'ustensile sans avoir à éteindre l'appareil.

Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas car le verre n'est pas chauffé. La cuisson par induction permet un nettoyage immédiat après utilisation car la chaleur est générée dans l'ustensile.

La taille, le matériau (voir la section "Ustensiles de cuisson") et le positionnement du plat sont très importants pour atteindre une puissance maximale.

Le diamètre de la base du plat doit être identique à la taille de l'élément.

Si l'ustensile est trop petit, le brûleur ne le détecte pas et reste éteint.

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme le chocolat ou le beurre, la surface de cuisson peut être réglée sur la fonction Faire fondre et maintenir au chaud pour un fonctionnement minimal de la surface de cuisson.

Pour un fonctionnement maximal de la surface de cuisson, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées à la fonction Optimisation de rendement pour porter un liquide à ébullition rapidement. Sélectionner la surface de cuisson souhaitée puis appuyer sur "Boost" (optimisation) pour atteindre immédiatement le réglage le plus élevé.

REMARQUE : Si une installation à 240 V n'est pas disponible, la table de cuisson s'ajuste automatiquement pour une alimentation en 208 V.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes empêche l'utilisation involontaire des surfaces de cuisson.

Si le verrouillage des commandes est activé lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est interrompue, la table de cuisson est verrouillée et les surfaces de cuisson ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

Si le verrouillage des commandes est activé alors que la table de cuisson est sous tension, toutes les touches sont verrouillées, à l'exception des touches Power (mise sous tension) et Off (arrêt).

Pour verrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage) pendant 3 secondes. Après 3 secondes, un signal sonore retentit et le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Control Lock (verrouillage) s'allume, indiquant que les commandes de la table de cuisson sont en position de verrouillage.

Si la table de cuisson est en cours d'utilisation lorsqu'on active Control Lock, la cuisson se poursuit normalement et les minuteries réglées (le cas échéant) poursuivent leur compte à rebours.

Pour déverrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage) pendant 3 secondes.

Utilisation

Pour allumer la table de cuisson :

1. Appuyer sur POWER (mise sous tension).

Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (mise sous tension) ainsi qu'un tiret ("–") pour chaque surface de cuisson s'allument pour indiquer que toutes les surfaces de cuisson sont prêtes à être activées.

Si l'on ne fait rien pendant les 60 secondes qui suivent l'activation de l'alimentation principale, l'alimentation de la table de cuisson est automatiquement interrompue.

Si l'on touche une fonction de cuisson ou le curseur de niveau de chaleur sans avoir sélectionné de surface de cuisson au préalable, tous les tirets (un par zone) clignotent et un signal sonore d'action invalide retentit 3 fois.

Pour allumer une surface de cuisson :

2. Toucher directement la zone d'affichage correspondant à la surface de cuisson que l'on souhaite utiliser. Voir D, E, I et J dans l'illustration précédente.

Le niveau de puissance actuel et le témoin lumineux clignotent pendant 10 secondes, puis restent allumés.

Si l'on touche une autre caractéristique ou le curseur de niveau de chaleur, le clignotement cesse et les informations concernant la touche qui a été touchée s'affichent.

Si l'on sélectionne une surface de cuisson, la minuterie s'allume également pour indiquer qu'elle peut maintenant être réglée.

Lorsqu'une surface de cuisson reste au niveau de puissance "0" pendant 30 secondes, la surface de cuisson s'éteint automatiquement et seul le tiret du milieu s'affiche, sans indicateur lumineux.

3. Sélectionner un réglage de chaleur entre 1 et 9 en touchant/faisant glisser le curseur de niveau de chaleur. Le réglage de chaleur apparaît sur l'affichage de la surface de cuisson.

Le curseur de niveau de chaleur comporte 9 positions, ainsi qu'une position "Boost" (optimisation). Lorsque l'utilisateur fait glisser le curseur à 0, "0" s'affiche. La surface de cuisson ne s'allume pas mais reste active/sélectionnée.

Lorsqu'une surface de cuisson reste au niveau de puissance "0" pendant 30 secondes, la zone s'éteint automatiquement et seul le tiret du milieu s'affiche, sans indicateur lumineux.

IMPORTANT : Le réglage de chaleur pour une zone de cuisson active peut être ajusté en plaçant la main ou un ustensile de cuisine au-dessus du curseur de niveau de chaleur (il n'est pas nécessaire de toucher le verre de la table de cuisson). Un bip retentit uniquement si le curseur se déplace à "0" ou "Boost" (optimisation), ou si la zone de cuisson est éteinte.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

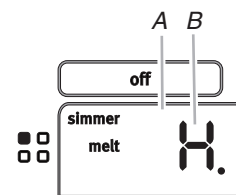
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
9 - Boost (optimisation)	■ Porter un liquide à ébullition.
9	■ Démarrer la cuisson des aliments.
7 - 8	■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
6 - 7	■ Maintenir une ébullition rapide.
5 - 6	■ Pour faire frire la volaille ou la viande. ■ Faire cuire les soupes et les sauces.
4 - 5	■ Maintenir une ébullition lente. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
3 - 5	■ Mijotage.
1 - 2 ou Faire fondre et maintenir au chaud	■ Garder au chaud les aliments cuits. ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.
Mijotage	■ Maintenir une ébullition lente.

Désactivation :

1. Appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la surface de cuisson désirée. Un signal sonore retentit lorsqu'on appuie sur Off.
2. Appuyer sur POWER (mise sous tension) pour éteindre la table de cuisson lorsqu'on a terminé.

Indicateur de surface chaude

Un "H" clignote sur l'affichage du réglage de chaleur de la surface de cuisson trop chaude pour être touchée, même une fois que cette surface a été éteinte.



A. Afficheur du réglage de chaleur

B. Témoin lumineux de surface chaude "H"

Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, le témoin de surface chaude "H" reste allumé jusqu'à 45 minutes après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson.

Mijotage

La fonction de mijotage peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson.

Utilisation :

Activation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur SIMMER (mijotage). "A" apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux situé à côté de Simmer (mijotage) s'allume.

La minuterie reste visible et peut être réglée si désiré.

Désactivation :

Le mijotage peut être désactivé de 3 manières différentes :

1. Utiliser le curseur de niveau de puissance pour le régler à un niveau de chaleur.

OU

2. Toucher la touche OFF (arrêt) de la surface de cuisson.

OU

3. Sélectionner une autre fonction de cuisson.

Faire fondre et maintenir au chaud

La fonction Melt and Hold (faire fondre et maintenir au chaud) peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson.

Utilisation

Activation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur MELT AND HOLD (faire fondre et maintenir au chaud). "A" apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux situé à côté de Melt (faire fondre) s'allume.

La minuterie reste visible et peut être réglée si désiré.

Désactivation :

La fonction Melt and Hold peut être désactivée de 3 manières différentes :

1. Utiliser le curseur de niveau de puissance pour le régler à un niveau de chaleur.

OU

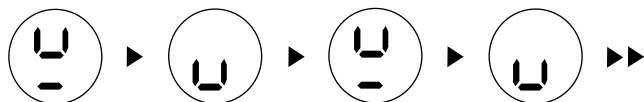
2. Toucher la touche OFF (arrêt) de la surface de cuisson.

OU

3. Sélectionner une autre fonction de cuisson.

Détection d'un plat

Si le système ne parvient pas à reconnaître le plat ou si le plat a été retiré de la surface de cuisson, l'animation "replace pan" (replacer plat) apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson à titre de rappel. Voir l'illustration ci-dessous.



Si l'on ne place pas le plat dans les 30 secondes qui suivent, la/les zone(s) s'éteint/s'éteignent.

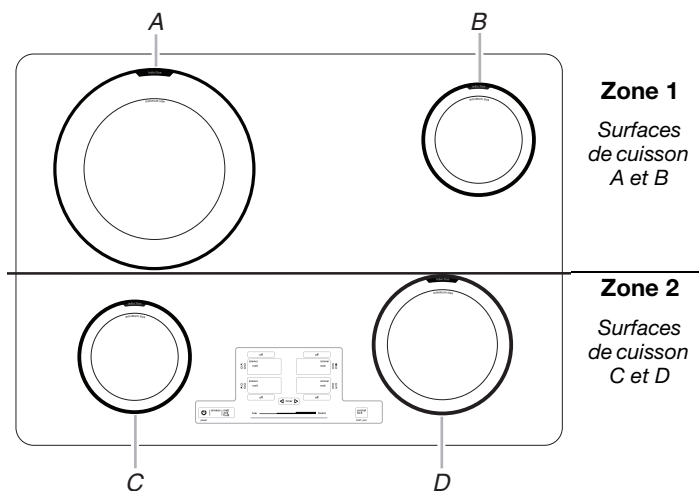
Si une minuterie est en cours d'utilisation lorsqu'on retire un plat, le compte à rebours continue.

Fonction d'optimisation du rendement

Cette fonction vous permet d'augmenter le niveau de chaleur au-delà du réglage de chaleur maximal 9 pendant 10 minutes ou moins.

REMARQUES :

La fonction d'optimisation du rendement n'est disponible que sur une surface de cuisson à la fois pour une zone donnée. Par exemple : À l'intérieur de la Zone 1, on peut utiliser la fonction d'optimisation du rendement sur la surface de cuisson A ou B mais pas sur les deux. Voir l'illustration ci-dessous.



Si l'on tente d'utiliser la fonction d'optimisation du rendement sur plus d'une surface de cuisson dans une même zone, "P" clignote brièvement sur l'affichage et la première surface de cuisson sélectionnée pour la fonction d'optimisation du rendement est automatiquement ramenée au réglage de puissance le plus élevé possible. La dernière surface de cuisson sélectionnée sera réglée à Optimisation du rendement.

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur BOOST. "P" apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyer sur BOOST (optimisation) une fois terminé. Le "P" n'est plus visible sur l'affichage et la fonction d'optimisation du rendement n'est plus active. La surface de cuisson revient au réglage de puissance le plus élevé possible.

REMARQUE : La fonction d'optimisation du rendement peut se désactiver automatiquement pour empêcher les composants électroniques internes de la table de cuisson de surchauffer.

Minuterie

Utiliser la minuterie de cuisson pour régler des durées jusqu'à 90 minutes. La minuterie est indépendante de tout autre réglage de commande. Il faut qu'un des éléments de la table de cuisson soit actif pour que l'on puisse utiliser la minuterie de cuisson.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche "vers le haut" ou "vers le bas" de TIMER (minuterie). "01" apparaît sur l'affichage de la minuterie.
2. Appuyer sur la touche "vers le haut" de TIMER (minuterie) pour augmenter la durée par tranches d'une (1) minute. ou Appuyer sur la touche "vers le bas" de TIMER (minuterie) pour réduire la durée par tranches d'une (1) minute.

3. La minuterie lance le compte à rebours après quelques secondes.
Pour modifier la durée, appuyer sur la touche "vers le haut" ou "vers le bas" de TIMER.
4. Une fois le compte à rebours terminé, "00" clignote et un signal sonore retentit.

REMARQUE : Lorsque l'alimentation est rétablie après une panne de courant, la minuterie ne fonctionne plus.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance "0"
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance "Boost"

Trois signaux sonores

- Programme de fin de minuterie

Quatre signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

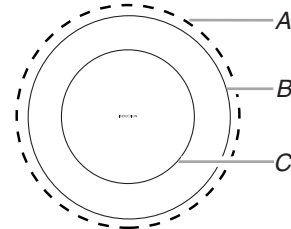
Vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant, des tampons à récurer et un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique sont également recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, tampons de nettoyage non approuvés ou produits chimiques puissants pour le nettoyage. La trousse d'entretien de la table de cuisson (pièce n° 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

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

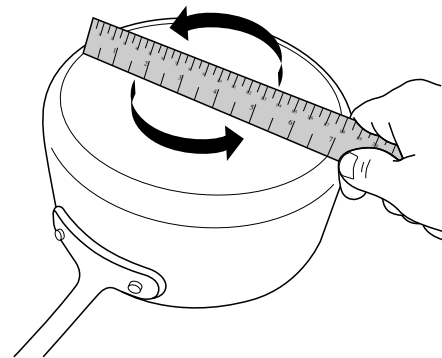
- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut s'accumuler entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer 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.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.

- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson. La taille minimale du plat est également indiquée sur la table de cuisson par le cercle le plus au centre de l'élément (le cas échéant).



A. Dépassement maximal de 1/2" (1,3 cm)
B. Bord extérieur de la table de cuisson
C. Taille minimale du plat (le cas échéant)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



- Pour déterminer l'ustensile et l'élément à induction à utiliser, mesurer le fond de la zone plate de l'ustensile de cuisson. Ne pas inclure les côtés si ceux-ci sont recourbés. Utiliser cette mesure pour déterminer quel élément à induction conviendra le mieux à l'ustensile de cuisson utilisé. Les mesures du fabricant indiquées sur l'ustensile de cuisson correspondent généralement aux dimensions de la partie supérieure de l'ustensile. Il est possible que la partie inférieure soit plus petite.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Cette cuisinière est dotée d'éléments de cuisson à induction. La taille, le matériau et le positionnement du plat sont très importants pour l'obtention des meilleurs résultats. Consulter "Cuisson par induction" avant d'utiliser la table de cuisson.

Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques peuvent être utilisés pour la cuisson par induction.

Les matériaux ferromagnétiques incluent :

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour la cuisson par induction

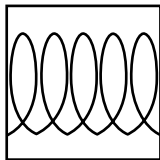
Les matériaux non ferromagnétiques incluent :

Ces types d'ustensiles ne sont pas adaptés à la cuisson par induction.

- Acier inoxydable
- Verre
- Céramique
- Cuivre ou aluminium

Pour déterminer si vos ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec une table de cuisson par induction, retourner l'ustensile, tenir un aimant près du fond de l'ustensile et voir s'il y a une attraction. Si l'aimant adhère au fond du plat, cela signifie que le plat est ferromagnétique et qu'il peut être utilisé pour une cuisson par induction.

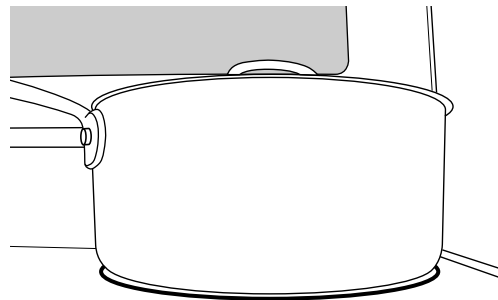
Par ailleurs, beaucoup de fabricants placent désormais un symbole indiquant la compatibilité de l'ustensile avec une cuisson par induction sur le fond de l'ustensile. La compatibilité de l'ustensile avec une cuisson par induction peut aussi être indiquée sur l'emballage. Voir le symbole suivant.



Le chiffre sur l'afficheur de réglage de chaleur de la surface de cuisson clignote si aucun ustensile n'est placé sur la surface de cuisson, ou si l'ustensile de cuisson n'a pas le matériau adapté, ou la taille appropriée. Il arrête de clignoter une fois qu'un ustensile de cuisson approprié est placé sur la surface de cuisson. Si l'utilisateur met plus de 30 secondes avant de placer l'ustensile de cuisson adapté sur la surface de cuisson, celle-ci s'éteint. Si l'on ne fait rien pendant 90 secondes, la table de cuisson s'éteint.

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

Choisir la taille d'ustensile appropriée pour chaque surface de cuisson. Le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à la taille de la surface de cuisson.



REMARQUE : Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre sur le dessus de l'ustensile. Il est souvent plus grand que le diamètre de la base.

Les ustensiles avec finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson.

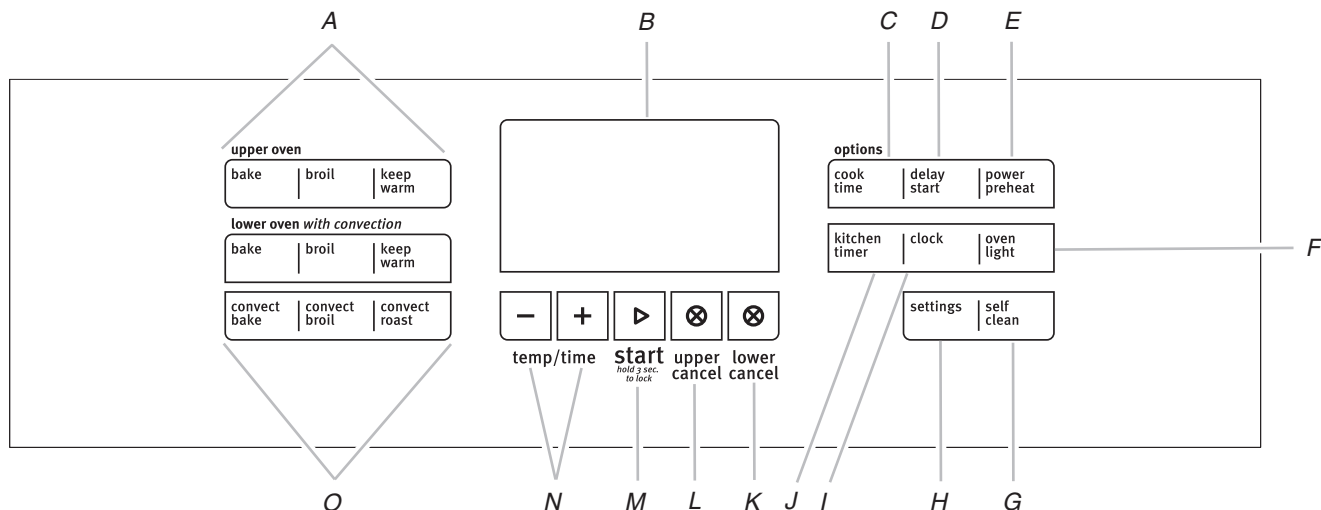
Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur la table de cuisson à induction. Voir la section "Ustensiles de cuisson" pour vérifier si l'autoclave fonctionne sur la table de cuisson à induction. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Ce manuel couvre différents modèles. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Commandes du four supérieur

B. Afficheur du four

C. Durée de cuisson

D. Mise en marche différée

E. Préchauffage puissant

F. Lampe du four

G. Autonettoyage

H. Réglages

I. Horloge

J. Minuterie de cuisine

K. Annulation du four inférieur

L. Annulation du four supérieur

M. Mise en marche/verrouillage des commandes

N. Touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée)

O. Réglages du four inférieur

Écran

Lors de la mise sous tension initiale de la cuisinière ou si une panne de courant s'est produite, 12:00 apparaît sur l'affichage. Voir la section "Horloge" pour régler l'heure.

Annulation

La touche Cancel (annulation) interrompt toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de four ne s'allument pas durant le programme d'autonettoyage.

Minuterie de four

La minuterie de four peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes, et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie de four ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). "MINUTERIE réglée" apparaît dans la zone de texte supérieure et l'horloge affiche "--:--" avec les deux points clignotant.
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte.

3. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour démarrer la minuterie. Les deux points cessent de clignoter et le compte à rebours commence. "Démar MINUTERIE" défile dans la zone de texte supérieure. La dernière minute du compte à rebours sera affichée en secondes.

À la fin de la durée réglée, un long bip retentit et "Fin MINUTERIE" s'affiche.

4. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour éteindre l'affichage.

REMARQUE : Une alarme de rappel retentit jusqu'à l'annulation de la fonction KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).

Annulation :

Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).

Horloge

Pour faire basculer l'horloge entre les formats 12 heures et 24 heures, voir "12/24 heures (Réglage du format de l'horloge)" dans la section "Réglages".

Réglage de l'horloge :

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

1. Appuyer sur CLOCK (horloge). "Durée rég" apparaît dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte.
3. "Appuyez CLOCK" apparaît dans la zone de texte supérieure et "ou Appuyez START" défile dans la zone de texte inférieure.
4. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche). "Durée rég" apparaît dans la zone de texte supérieure. Une fois disparue de l'affichage, la durée est réglée.

Réglages

Les réglages permettent de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir aux besoins de l'utilisateur. Une fois les ajustements terminés, appuyer sur une touche CANCEL (annulation) ou attendre 30 secondes pour que l'heure s'affiche. Pour modifier l'un des réglages suivants, appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que l'affichage correspondant apparaisse puis suivez les instructions de la section appropriée. Voir le "Tableau de référence rapide des réglages" ci-dessous.

Tableau de référence rapide des réglages

Affichage	Réglage par défaut	Pour changer le réglage
UNITE DE TEMP	Fahrenheit	Appuyer sur (+) pour Celsius
SON	On (activé)	Appuyer sur (+) pour OFF (désactivé)
VOLUME SON	High (élevé)	Appuyer sur (+) pour LOW (bas)
ALARME FIN	On (activée)	Appuyer sur (+) pour OFF (désactivée)
TOUCHES SON	On (activée)	Appuyer sur (+) pour OFF (désactivée)
ALARME RAPP	On (activée)	Appuyer sur (+) pour OFF (désactivée)
12/24 HEURES	12 Hr	Appuyer sur (+) pour 24 heures
SABBAT	Off (désactivé)	Appuyer sur (+) pour ON (activé)
12 h ARR_AUTO	On (activée)	Appuyer sur (+) pour OFF (désactivée)
LANGUE	English (anglais)	Appuyer sur (+) pour français Appuyer sur (-) pour espagnol
CALIB TEMP	Upper Calibrate (calibrage supérieur)	Appuyer sur (+) pour LOWER CALIBRATE (calibrage inférieur)

Unité de temp (Fahrenheit et Celsius)

La température est pré-réglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "UNITE DE TEMP" (unité de température) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Son (Signaux sonores)

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Minuterie de cuisine écoulée (long signal sonore)
- Fonction entrée
- Four préchauffé

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Son (Ajustement de son marche ou arrêt)

L'activation sonore du four est pré-réglée à l'usine sur Marche mais peut être modifiée et réglée à Arrêt.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SON" (Ajustement de son marche ou arrêt) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Volume Son (Ajuster le volume sonore)

Le volume sonore du four est pré-réglé à l'usine sur Élevé mais peut être modifié et réglé à Bas.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "VOLUME SON" (Ajuster le volume sonore) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Alarme Fin (Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt)

Le signal de fin est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ALARME FIN" (Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Touches Son (Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt)

Le son de pression sur les touches est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TOUCHES SON" (Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Alarme Rapp (Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt)

Le signal de rappel est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "ALARME RAPP" (Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

12/24 Heures (Réglage du format de l'horloge)

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HEURES" (12/24 heures) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Sabbat (Mode Sabbat)

Le mode Sabbat permet à la cuisinière de fonctionner dans le respect des critères du Sabbat juif Star-K pour un programme de cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée. Consulter la section "Mode Sabbat" pour une description complète de cette caractéristique. Le mode Sabbat est réglé à l'usine sur désactivé, mais il peut être activé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SABBAT" (Mode Sabbat) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

12 h Arr Auto (Réglage de l'arrêt automatique au bout de 12 heures - Marche ou arrêt)

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12 h ARR_AUTO" (Réglage de l'arrêt automatique au bout de 12 heures - Marche ou arrêt) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Langue (Langue - modifie les options de langue)

La langue est pré-réglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français ou l'espagnol.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "LANGUE" (Langue) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour le français ou appuyer sur la touche "-" de Temp/Time (température/durée) pour l'espagnol.
En français, appuyer sur la touche "+" de Temp/Time pour sélectionner l'espagnol, ou sur la touche "-" pour sélectionner l'anglais. En espagnol, appuyer sur la touche "+" pour sélectionner l'anglais, ou sur la touche "-" pour sélectionner le français.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Commande de la température du four

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

Le réglage de température s'applique au four supérieur ou inférieur.

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

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (6°C)	...un peu plus
20°F (12°C)	...modérément plus
30°F (17°C)	...beaucoup plus
-10°F (-6°C)	...un peu moins
-20°F (-12°C)	...modérément moins
-30°F (-17°C)	...beaucoup moins

Calib Temp (Ajustement du calibrage de la température du four)

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "CALIB TEMP" (calibrage de température) s'affiche.
2. La cuisinière est réglée à l'usine sur Upper Calibrate (calibrage supérieur). Appuyer sur la touche "+" de Temp/Time (température/durée) pour le Calibrage inférieur.
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à 18°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour enregistrer le réglage et sortir.

Verrouillage des commandes

Les commandes du four peuvent être verrouillées pour éviter l'utilisation involontaire du four.

Les commandes du four ne peuvent pas être verrouillées lorsqu'on utilise le four.

L'heure reste affichée lorsque les commandes du four sont verrouillées.

Verrouillage des commandes :

1. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes. "Commande Verr" défile dans la zone de texte supérieure. "Commande Verr" défile pendant que le module de commande se verrouille, puis "Verrouille" s'affiche. "Verrouille" ainsi que l'heure restent allumés sur l'affichage.

Déverrouillage des commandes :

1. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes. "Deverrouill" défile sur l'affichage pendant 3 secondes tandis que les commandes se déverrouillent, puis l'heure s'affiche.

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.

Les fours inférieur et supérieur disposent d'options de Power Preheat (préchauffage puissant) et préchauffage standard. Si un seul four est utilisé (qu'il s'agisse du four supérieur ou inférieur), le four utilisé sera préchauffé par défaut avec l'option de préchauffage puissant. L'option de préchauffage puissant n'est recommandée que pour les cuissons au four avec une seule grille.

Si les deux fours sont utilisés en même temps, les fours seront préchauffés par défaut avec l'option de préchauffage standard. L'option de préchauffage standard est recommandée pour la cuisson au four avec plusieurs grilles dans le four inférieur.

Lorsque le four inférieur est utilisé seul, le four sera préchauffé par défaut avec l'option de préchauffage puissant. Pour utiliser l'option de préchauffage standard pour une cuisson au four avec plusieurs grilles dans le four inférieur, cette dernière peut être sélectionnée en cours de fonctionnement du mode Cuisson au four ou Cuisson par convection. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage du four.

Pour passer d'une cuisson au four avec une seule grille à une cuisson au four avec plusieurs grilles, appuyer sur START après le mode Cuisson au four ou Cuisson par convection.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four du papier d'aluminium, un revêtement ou des ustensiles de cuisson quelconques..

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

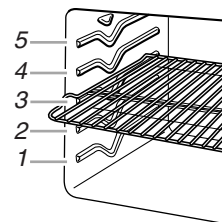
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Le four supérieur est équipé d'une grille plate.
- Le four inférieur est équipé de 2 grilles plates.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril. Laisser un espace d'au moins 1/2" (1,3 cm) entre les plats et le brûleur de cuisson au gril.

Pour retirer les grilles de four :

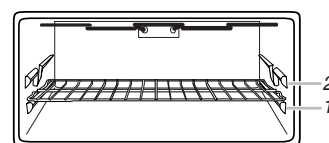
Grilles plates : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.



Pour replacer les grilles de four :

Grille plate : Placer la grille sur le support de grille dans le four. Incliner légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la pousser de nouveau dans le four.

Positions de grille - Four supérieur



Cuisson au four

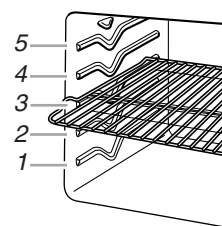
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tous les aliments	1

Cuisson au gril

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Cuisson au gril	1

REMARQUE : Pour un rendement optimal, utiliser le four inférieur.

Positions de grille - Four inférieur



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Rôtis et dindes de grosse taille	1 ou 2

Pain à la levure, pains éclairs, muffins, couronnes, petits morceaux de viande et de volaille et cuisson au four sur 2 grilles	2
Biscuits, mets en sauce, muffins, gâteaux, cuisson au four sur 1 grille	3
Cuisson au four sur 2 grilles	2 et 4

Cuisson par convection

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four par convection	1	3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Rôtissage par convection	1	1 ou 2

Cuisson sur plusieurs grilles

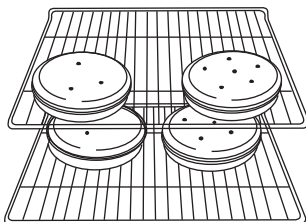
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 lors de la cuisson au four d'une pizza sur 2 grilles. Décaler les pizzas de façon à ce que la pizza sur la grille en position 2 soit orientée vers le côté droit du four et que la pizza sur la grille en position 4 soit orientée vers le côté gauche du four.

Cuisson au four de biscuits et de gâteaux à étages - sur 2 grilles

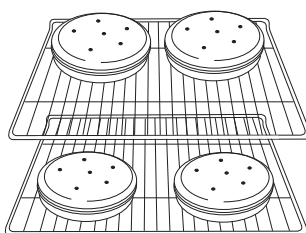
Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) et les positions de grille 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.

Fonction de cuisson	Position de la grille
Cuisson au four	2 et 4



Cuisson au four par convection	2 et 4
--------------------------------	--------



Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le 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	S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre. Voir les illustrations pour le positionnement des gâteaux à étages.

Cuisson au four de biscuits

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) et les positions de grilles 2 et 4.

Ustensiles de cuisson au four

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

Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson au four 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.

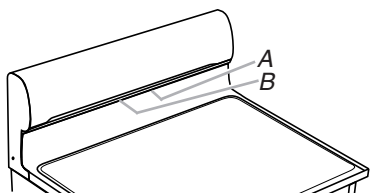
USTENSILES DE CUISSON RECOMMANDATIONS AU FOUR/RÉSULTATS

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

Thermomètre à viande

Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande. Pour les modèles qui ne sont pas dotés de sonde thermométrique, utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, de la volaille ou du poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence.

Événements du four



A. Événement du four supérieur
B. Événement du four inférieur

Les événements du four permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près des événements du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

- Si l'on n'utilise qu'un seul four, ce four préchauffe plus vite.
- Laisser au moins 1/2" (1,3 cm) entre le plat de cuisson ou la casserole et l'élément supérieur du four supérieur. Les moules à pain, à gâteaux des anges ou à gâteau bundt ne sont pas recommandés dans le four supérieur.
- Lors du préchauffage à l'aide d'une pierre de cuisson/à pizza dans le four supérieur, ne pas régler le four au-delà de 450°F (232°C). Lors de l'utilisation d'une pierre de cuisson/à pizza à des températures supérieures à 400°F (205°C) dans le four supérieur, placer la pierre après le signal de préchauffage. Il faudra peut-être retirer plus tôt les aliments cuits à l'aide d'une pierre de cuisson/à pizza.
- Sur certains modèles, le ventilateur de convection peut fonctionner pendant le préchauffage ou pendant le programme de cuisson au four.
- La section arrière de l'élément de cuisson au four du four inférieur ne rougeoit pas durant la cuisson au four. Ceci est normal.
- Utiliser uniquement 1 grille pour le four supérieur.

Power Preheat (préchauffage puissant)

La touche Power Preheat (préchauffage puissant) peut servir à diminuer la durée de préchauffage. Lors du préchauffage puissant, on doit placer uniquement une grille standard dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant le préchauffage puissant. Appuyer sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant) et suivre les instructions de commande du four, ou appuyer tout simplement sur POWER PREHEAT (préchauffage puissant) si le préchauffage a déjà commencé. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four et doit seulement être utilisé pour une cuisson qui utilise une seule grille. Lorsque le programme de préchauffage puissant se termine, le four commence un programme de cuisson normal.

Cuisson au four :

1. Appuyer sur le bouton BAKE (cuisson au four) du four supérieur ou inférieur.
"CUISSON FOUR" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 350°F (175°C) s'affiche.
"Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la température désirée.
REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments ont été placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
3. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour ajuster la durée de cuisson par tranches de une (1) minute jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche.
"Appuyez START" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
Si l'on utilise le four supérieur, "Préchauffage" apparaît dans la zone de texte du four supérieur. Si l'on utilise le four inférieur uniquement, selon la sélection, "Préchauffage puissant sur une seule grille. Appuyez sur START pour préchauffer le four pour une cuisson sur plusieurs grilles." apparaît. Si l'on n'effectue aucun changement, "Préchauffage pour une cuisson sur une seule grille" apparaît sur l'affichage.
Si l'on souhaite une cuisson au four sur plusieurs grilles, on doit appuyer sur START (mise en marche) et "Préchauffage standard pour une cuisson sur plusieurs grilles. Appuyez sur START pour préchauffer le four pour une cuisson sur une seule grille." apparaît sur l'affichage suivi de "Préchauffage pour une cuisson sur plusieurs grilles."
"Préchauffage puissant sur une seule grille" défile dans la zone de texte du four sélectionné. "Préchauffage" reste affiché dans la zone de texte jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
5. Une fois le programme de préchauffage terminé, "Placez la nourriture pour une cuisson sur une seule grille" ou "Placez la nourriture pour une cuisson sur plusieurs grilles" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.
"CUISSON FOUR" défile dans la zone de texte du four sélectionné jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné.
6. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation four supérieur ou inférieur) après avoir terminé.
8. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : Si l'on utilise une durée de cuisson déterminée lorsqu'on n'utilise qu'un seul four, augmenter la durée de 10 minutes. Si l'on doit utiliser une durée de cuisson déterminée pour les deux fours ou pour une cuisson au four dans le four de cuisson inférieur sur plusieurs grilles, augmenter la durée de cuisson de 15 minutes. Une fois que la durée de cuisson déterminée est expirée, le(s) four(s) s'éteint/s'éteignent.

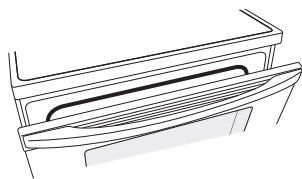
Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au grill plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser le four inférieur et une lèchefrite avec une grille (non fournies). La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au grill HI/550°F (288°C) pour la plupart des cuissons au grill. Sélectionner LO/450°F (232°C) pour la cuisson au grill à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après 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.

Avant la cuisson au grill, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au grill. Préchauffer le four pendant 5 minutes pour une cuisson au grill dans le four supérieur ou inférieur. 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 de butée de cuisson au grill (environ 4" [10 cm]) pour assurer une température de cuisson adéquate.

REMARQUE : Il est possible de faire griller les aliments avec la porte du four fermée, mais c'est en faisant griller les aliments avec la porte ouverte à la position de cuisson au grill que l'on obtiendra une performance optimale.



Pour une cuisson au grill à l'aide des réglages de température Hi/Low (élevée/basse) :

1. Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au grill) du four supérieur ou inférieur. "GRIL" défile vers le bas dans la zone de texte supérieure ou défile vers le haut dans la zone de texte inférieure selon le four sélectionné, et "ÉLEVÉE" s'affiche. "Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour régler la température de cuisson au grill sur HI (élevée) ou LO (faible).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
"Cuis. au grill" défile dans la zone de texte du four sélectionné.

REMARQUE : La température de cuisson au grill peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

"GRIL" défile dans la zone de texte du four sélectionné une fois que la température réglée a été atteinte et y reste jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné.

4. Préchauffer le four pendant 5 minutes puis placer les aliments dans le four.
5. Placer la porte du four à la position de butée de cuisson au grill.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Pour faire fonctionner une cuisson au grill avec une durée de cuisson :

1. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur au moment opportun.
2. Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au grill) du four supérieur ou inférieur. "GRIL" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné et "ÉLEVÉE" s'affiche. "Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

"Réglez la durée de cuisson ou appuyez sur START" défile de droite à gauche dans la zone de texte du four sélectionné.

Appuyer sur la touche "+" ou "-" de Temp/Time pour ajuster la durée de cuisson. La durée de cuisson peut être modifiée par tranches de 1 minute.

"Appuyez START" défile dans la zone de texte du four sélectionné.

4. Appuyer sur START (mise en marche).
"Cuis. au grill" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte ou que le compte à rebours de la durée de cuisson soit écoulé.

REMARQUE : La température du four peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis en appuyant sur START (mise en marche).

Une fois la température réglée atteinte, "Gril" défile dans la zone de texte du four sélectionné.

"Gril" reste affiché dans la zone de texte du four sélectionné jusqu'à ce que le compte à rebours de la durée de cuisson soit écoulé, puis "Cuis. terminée" défile en continu jusqu'à ce que l'on appuie sur CANCEL (annulation) pour le four désiré ou que l'on ouvre la porte. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint.

5. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné.
6. Retirer les aliments du four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Il est nécessaire de préchauffer pendant 5 minutes le four inférieur ou supérieur lors de la cuisson au grill. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Retourner la viande à mi-cuisson. 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 au four". Pour de meilleurs résultats, utiliser la lèchefrite (qui peut être commandée - voir la section "Accessoires").

ALIMENTS	FOUR SUPÉRIEUR			FOUR INFÉRIEUR		
	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bifteck 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point				5	HI	9-15
Galettes de viande hachée 4 oz (113 g), 3/4" (2 cm) d'épaisseur				5	HI	Côté 1 : 2-3 Côté 2 : 4-5
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuites	1	HI	27-31	4	HI	22-27
Poulet morceaux de poitrine non désossés avec peau bien cuits	1	LO	40-50	3 ou 4	LO	20-24
Poisson* Filets, floconneux	1	LO	8-12	4	LO	8-13
darnes, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, floconneux	1	LO	18-22	4	LO	10-16

*Lors de la cuisson au grill du poisson, vaporiser le plat de cuisson au grill avec de l'huile de cuisson. Ne pas tourner les filets de poisson.

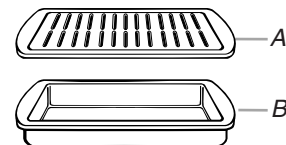
Pour les hamburgers saisis à l'extérieur mais avec une cuisson bleue à l'intérieur, utiliser "Galettes de viande hachée" dans le Tableau de cuisson au grill.

Cuisson par convection - Four inférieur uniquement

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue de l'air chaud dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides.

- 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 la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec 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, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, 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 au four".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
 - Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.
- Pour commander une lèchefrite, voir la section "Assistance ou service".



A. Grille de la lèchefrite
B. Lèchefrite

Cuisson au four par convection

Utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25°F (15°C).

Réglage de la cuisson au four par convection :

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) jusqu'à ce que "CUISSON CONV" s'affiche dans la zone de texte inférieure, et "325°F (163°C)" s'affiche.
"Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de "Appuyez START".
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four.
"CUISSON CONV" défile dans la zone de texte du four inférieur et "Préchauffage puissant sur une seule grille. Appuyer sur Start pour préchauffer le four pour une cuisson sur plusieurs grilles" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
REMARQUE : Si l'on utilise le four supérieur, le four inférieur passe à l'option de cuisson standard de préchauffage/sur plusieurs grilles.
4. "Placez la nourriture pour une cuisson sur une seule grille" défile deux fois dans la zone de texte inférieure une fois que la température de préchauffage sur une grille est atteinte.
5. Lorsque ceci est demandé sur l'affichage, appuyer sur START si l'on souhaite une cuisson sur plusieurs grilles. Si l'on sélectionne une cuisson au four sur plusieurs grilles, "Préchauffage standard pour une cuisson sur plusieurs grilles. Appuyez sur Start pour préchauffer le four pour une cuisson sur une seule grille." apparaît sur l'affichage suivi de "Préchauffage pour une cuisson sur plusieurs grilles." "Placez nourri" apparaît une fois la température de four réglée atteinte.
6. Lorsque le programme de préchauffage est terminé, "CUISSON CONV" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que l'on appuie sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur).
7. Placer les aliments dans le four.
Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
9. Retirer les aliments du four.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au gril normale. La porte doit être fermée lors de la cuisson au gril par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection) jusqu'à ce que "GRIL CONVECT" s'affiche dans la zone de texte inférieure, et "550°F (288°C)" s'affiche.
"Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de "Appuyez START".

3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
"GRIL CONVECT" défile dans la zone de texte du four inférieur. "Préchauffage" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
Une fois le programme de préchauffage terminé, "GRIL CONVECT" défile dans la zone de texte inférieure. La température réglée est également affichée.
Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).
"GRIL CONVECT" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce qu'on appuie sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur).
5. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Rôtissage par convection

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection) jusqu'à ce que "RÔTISS À CONV" s'affiche dans la zone de texte inférieure, et "325°F (163°C)" s'affiche.
"Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four inférieur, suivi de "Appuyez START".
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
"RÔTISS À CONV" défile dans la zone de texte du four inférieur.
"Préchauffage" défile dans la zone de texte du four inférieur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
Une fois le programme de préchauffage terminé, "RÔTISS À CONV" défile dans la zone de texte inférieure. La température réglée est également affichée.
Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).
"RÔTISS À CONV" reste affiché dans la zone de texte inférieure jusqu'à ce qu'on appuie sur LOWER CANCEL.
5. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Caractéristique Keep Warm™

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Keep Warm™. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (garder au chaud) pour le four désiré.

“MAINT CHAUD” défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 170°F (77°C) s'affiche.

“Rég temp ou” défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.

2. Appuyer sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) pour ajuster la température par tranches de 5°F (3°C) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 190°F (85°C).

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches “+” ou “-” de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche, puis appuyer sur START (mise en marche).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
“Maint chaud” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, et la température réglée s'affiche.
4. “MAINT CHAUD” ainsi que la température s'affichent tandis que le réglage Garder au chaud est actif.
5. Placer les aliments dans le four.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la caractéristique Keep Warm™ :

Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four utilisé. Retirer les aliments du four.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de fonctionner dans le respect des critères du Sabbat juif Star-K pour un programme de cuisson au four. C'est également valable pour les fonctions Timed Bake (cuisson au four minutée) et Delayed Bake (cuisson au four différée). Pour utiliser le mode Sabbat sur cette cuisinière, noter ce qui suit :

- La caractéristique du mode Sabbat doit être activée au préalable. Ceci ne doit être effectué qu'une seule fois, et seulement si le mode Sabbat doit être utilisé ultérieurement.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, toutes les caractéristiques et fonctions de la cuisinière fonctionnent de la même manière qu'avant l'activation du mode Sabbat.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, il peut être utilisé pour n'importe quel programme de cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée en suivant les étapes du paragraphe “Activation du mode Sabbat” dans cette section.

Lorsque le mode Sabbat est activé, la cuisinière fonctionne dans les conditions suivantes :

- Toutes les fonctions de cuisson sont désactivées pour les deux fours à l'exception de Bake (cuisson au four), Timed Bake (cuisson au four minutée) et Delayed Bake (cuisson au four différée).
- On peut utiliser les touches suivantes : Bake (cuisson au four), Cancel (annulation), Start (mise en marche), Kitchen Timer (minuterie de cuisine) et les touches “+” et “-” de Temp/Time (température/durée).
- Les caractéristiques suivantes sont désactivées et ne peuvent pas être utilisées : tous les signaux sonores, minuteriers, 12 Hour Shutoff (arrêt automatique au bout de 12 heures) et Oven Cleaning (nettoyage du four).
- Les éléments de la table de cuisson peuvent être activés pour être utilisés durant le mode Sabbat.
- La lampe du four ne change pas de statut : elle reste constamment allumée ou éteinte, même si l'on appuie sur la touche Oven Light (lampe du four) ou que l'on ouvre ou ferme les portes des fours.
- Pour de meilleurs résultats, la cuisson doit se faire sur une grille dans le four supérieur et une grille dans le four inférieur.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

Le mode Sabbat doit être activé pour que le module de commande puisse effectuer une cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée selon les modalités précédemment indiquées.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “SABBAT” apparaisse dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur la touche “+” de Temp/Time (température/durée) pour activer le mode Sabbat.
“ON sélect” défile deux fois dans la zone de texte supérieure. Le four est désormais programmé de façon à pouvoir fonctionner au mode Sabbat.
3. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter. Le mode Sabbat reste activé.

REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes précédentes 1 à 3. “Sabbat DÉACTIVÉ” défile sur l'affichage.

Activation du mode Sabbat :

Le mode Sabbat peut être activé pour une cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée.

1. Démarrer une cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée.

2. Si l'on doit utiliser le mode Sabbat pour les deux fours, démarrer une cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée dans le second four.
3. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes. "Cuis-sabbat" apparaît dans la zone de texte supérieure pendant 3 secondes.

Pour une fonction de cuisson au four minutée, la durée s'affiche également.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur seulement un four) :

1. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée). À chaque pression sur ces touches, la température augmente ou diminue de 25°F (14°C). Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température. Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée). À chaque pression sur ces touches, la température augmente ou diminue de 25°F (14°C). Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température. Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.

Désactivation du mode Sabbat :

Le mode Sabbat peut être désactivé à tout moment lorsqu'un mode Sabbat est actif.

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes pour revenir à la cuisson au four normale ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre le(s) four(s).

Si une panne de courant se produit alors que le mode Sabbat est activé

Si une panne de courant survient alors que le mode Sabbat est activé et si la zone de texte supérieure affiche "Sabbat", appuyer sur la touche CANCEL (annulation) pour quitter le mode Sabbat. L'affichage de l'heure est ensuite rétabli. Le mode Sabbat n'est plus actif que pour la cuisinière.

Cuisson minutée/de mise en marche différée

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La cuisson minutée permet au(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. La cuisson différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée; la cuisson différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que le pain ou les gâteaux car ceux-ci pourraient ne pas cuire correctement.

La cuisson minutée est disponible sur la plupart des programmes à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) et Keep Warm (maintien au chaud).

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

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) et Keep Warm (maintien au chaud).

Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'affichage du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

Réglage d'une durée de cuisson différée :

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

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) et Keep Warm (maintien au chaud).

Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).

2. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée. L'heure de mise en marche différée correspond à l'heure à laquelle on souhaite que la cuisson différée commence.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson désirée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

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

Le compte à rebours apparaît sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

La température réglée et le compte à rebours en minutes apparaissent sur l'affichage du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

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

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

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

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

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

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

Préparation de la table de cuisson :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

REMARQUE : Le centre de réchauffage de la table de cuisson ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

IMPORTANT : La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.

Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un des fours est en cours de nettoyage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules, des craquements et des bruits d'éclatement.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Le four est programmé pour un cycle de nettoyage de 3 heures; la durée peut cependant être modifiée. L'utilisateur peut choisir cette durée de nettoyage ou sélectionner une autre durée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté modéré à élevé.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

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

Sur certains modèles, les éléments de surface arrière ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que "Verrouille" est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que "Verrouille" est affiché.

Si on laisse une porte de four ouverte, "Porte ouverte ? Nettoyage annulé" apparaît sur l'affichage et un signal sonore retentit. Fermer la porte et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

REMARQUE : Le programme Self-Clean (autonettoyage) ne peut être utilisé que par un seul four à la fois, et on doit laisser s'écouler une durée de 24 heures avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
"Appuyer sur (+) pour le four supérieur" défile dans la zone de texte du four supérieur et "Appuyer sur (-) pour le four inférieur" défile dans la zone de texte du four inférieur.
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.
"Ôtez grilles" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Sélect option". Dans l'autre zone de texte, "APPUYEZ SUR LA TOUCHE + OU -" défile de gauche à droite.
4. Sélectionner le réglage de Nettoyage standard en appuyant sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) ou jusqu'à ce que "NETTOY manuel" et "Appuyez START" défilent dans l'affichage.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
"Sélect niveau" apparaît dans la zone d'affichage.
6. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour ajuster le niveau de nettoyage.
Appuyer sur START (mise en marche).
"Dév. dans XXX" s'affiche dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). "Verrouillage" défile jusqu'à ce que la porte soit fermée.
Une fois la porte verrouillée, "NET-FOUR SUP" ou "NET-FOUR INF" défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"Nett terminé" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
"Refroid four" défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).
"Déverrouiller" s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyer sur DELAY START (heure de mise en marche différée).
"Appuyer sur (+) pour le four supérieur" défile dans la zone de texte du four supérieur et "Appuyer sur (-) pour le four inférieur" défile dans la zone de texte du four inférieur.
2. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.
"--:--" s'affiche, ainsi que "Réglez heure départ. Appuyez START" défile de droite à gauche dans la zone de texte du four sélectionné pendant 30 secondes ou jusqu'à ce qu'on appuie de nouveau sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée).
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée soit sélectionnée.
"Sélectionnez le mode cuisson/nettoyage" défile dans la zone de texte du four sélectionné pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que l'on sélectionne un programme de nettoyage.
4. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
"Appuyer sur (+) pour le four supérieur" défile dans la zone de texte du four supérieur et "Appuyer sur (-) pour le four inférieur" défile dans la zone de texte du four inférieur.
5. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.
"Ôtez grilles" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "SÉLECT OPTION". Dans l'autre zone de texte, "APPUYEZ SUR LA TOUCHE + OU -" défile de gauche à droite.
6. Sélectionner le réglage de Nettoyage standard en appuyant sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) ou jusqu'à ce que "NETTOY manuel" et "Appuyez START" défilent dans l'affichage.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
"SÉLECT NIVEAU" apparaît dans la zone d'affichage.
8. Appuyer sur les touches "+" ou "-" de Temp/Time (température/durée) pour ajuster le niveau de nettoyage.
Appuyer sur START (mise en marche). Le programme de nettoyage commence lorsque l'heure de mise en marche différée est atteinte.
"Dév. dans XXX" s'affiche dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). "Verrouillage" défile jusqu'à ce que la porte soit fermée.
Une fois la porte verrouillée, "NET-FOUR SUP" ou "NET-FOUR INF" défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"Nett terminé" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
"Refroid four" défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).
"Déverrouiller" s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

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 figurant 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 produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter la fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® – Pièce n° W10355010 (non fournie) :
Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – pièce n° W10355016 (non fournie) :
Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Utiliser le nettoyant pour table de cuisson affresh® pièce numéro W10355051, les tampons nettoyeurs pour table de cuisson W10391473 et le grattoir pour table de cuisson pièce numéro WA906B pour nettoyer et éliminer les taches de la table de cuisson. Utiliser régulièrement le protecteur de table de cuisson pièce numéro 31463A afin d'éviter l'accumulation de taches, les piqûres et les éraflures et pour entretenir la table de cuisson afin de faciliter les nettoyages à venir. Ils peuvent être commandés comme accessoires. Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :
Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyant affresh® et tampons nettoyeurs pour la table de cuisson :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® ou nettoyant non abrasif avec tampons nettoyeurs pour table de cuisson :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la souillure à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Nettoyant affresh®, tampons nettoyeurs et grattoir pour table de cuisson :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la souillure à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec le nettoyant et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Nettoyant affresh® et tampons nettoyeurs pour la table de cuisson :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. 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

- Nettoyant affresh® et tampons nettoyeurs pour la table de cuisson :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface à l'aide d'un tampon nettoyeur pour la table de cuisson. 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

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

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

Ne pas retirer les joints sous les boutons, le cas échéant.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse :
Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Pour éviter d'activer les commandes lors du nettoyage, on peut activer la caractéristique Verrouillage des commandes (sur certains modèles). Voir la section "Verrouillage des commandes".

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® Pièce numéro W10355010 (non fournie) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® Pièce numéro W10355010 (non fournie) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

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

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Retirer les grilles, sans quoi elles se décolorent et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier.

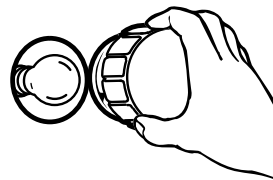
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager.

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 déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

IMPORTANT :

Retirer la/les porte(s) du four avec les deux mains.

- Avant de retirer la porte du four, préparer une surface sur laquelle on pourra la poser. Cette surface doit être plate et recouverte d'une couverture douce.

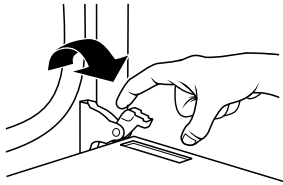
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas frapper la vitre avec des ustensiles de cuisson au four ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

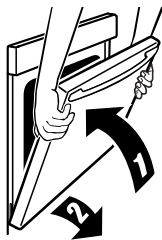
Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Repérer les loquets de charnière de la porte du four situés aux deux coins de la porte du four. Faire pivoter les loquets de charnière vers l'avant puis vers le bas, à la position de déverrouillage.



3. Fermer partiellement la porte du four pour engager les loquets de la gâche de porte. La porte restera bloquée à cette position.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté avec les deux mains.
Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



5. Conserver la/les porte(s) du four à part sur la surface de travail couverte en faisant reposer la porte sur sa poignée.

Réinstallation :

1. Saisir la porte avec les deux mains, comme indiqué dans l'illustration suivante. Repérer les encoches situées de chaque côté de la cavité du four et insérer les charnières de la porte du four dans les encoches.



2. Ouvrir la porte du four.
Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Abaisser la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
4. Replacer les loquets de charnière de porte à la position de verrouillage. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement. Si ce n'est pas le cas, répéter les étapes précédentes.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile 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

- **La commande de la table de cuisson est-elle bien réglée?**
Toucher la zone d'affichage sur le tableau de commande pour sélectionner une surface de cuisson avant de sélectionner une fonction.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **La table de cuisson s'est-elle éteinte toute seule?**
La touche Power (mise sous tension) a été enfoncée involontairement. Appuyer de nouveau sur POWER (mise sous tension). Régler de nouveau la table de cuisson.

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'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il allumé une fois que le(s) bouton(s) de commande est/sont éteint(s)?**
Voir la section "Commandes de température de la table de cuisson".

Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **La commande de la table de cuisson est-elle réglée au niveau adéquat de chaleur?**
Voir la section "Commandes de température de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
Voir la section "Commandes électroniques du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée/différée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".

- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?**
Voir la section "Mode Sabbat".

La température du four est trop élevée ou trop basse

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

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**
Voir la section "Affichage" et/ou la section "Lampes du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Aucun son lorsqu'on appuie sur les touches

- **Le son a-t-il été désactivé?**
Voir "Sons" dans la section "Réglages".

Le four affiche des messages

- **L'affichage du four indique-t-il "12:00"?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage du four indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

La table de cuisson affiche des messages

- **Le texte "replace pan" (déplacer le plat) clignote-t-il sur l'affichage lorsqu'on place une casserole sur une surface de cuisson à induction?**
Voir "Détection de plat" dans la section "Commandes de la table de cuisson". Vérifier que la casserole est bien ferromagnétique. Vérifier que le diamètre de la casserole est assez grand. Centrer la casserole sur la surface de cuisson. Laisser la casserole refroidir si elle chauffe trop en cours d'utilisation. Éteindre la surface de cuisson puis la rallumer. Si l'affichage ne s'allume toujours pas, éteindre l'alimentation au disjoncteur. Attendre 20 secondes et rétablir l'alimentation.
- **La durée de cuisson est-elle plus longue que prévu ou l'affichage de la fonction d'optimisation du rendement clignote-t-il avant de s'éteindre?**
La fonction d'optimisation du rendement fait fonctionner la surface de cuisson à la puissance maximale. Pendant des périodes de cuisson longues, il est possible que la fonction désactive la surface de cuisson pour protéger la table de cuisson contre une surchauffe. Vous pouvez continuer à utiliser la table de cuisson si l'affichage ne clignote pas.
- **"Er" ainsi que des chiffres clignotent-ils sur l'affichage?**
Si "Er" et une série de chiffres apparaissent sur le tableau d'affichage, interrompre l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur. Remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le service clientèle. Voir la section "Assistance ou service".

- **“F” ou “C” ainsi que des chiffres clignotent-ils sur l’affichage?**
Si “F” ou “C” ainsi qu’un chiffre clignotent en alternance sur l’affichage, consulter le tableau suivant pour trouver une éventuelle solution.

Problème ou code d’erreur	Cause ou erreur possible	Solution
La table de cuisson s’est éteinte et émet un signal sonore toutes les 10 secondes.	Un objet, des liquides ou des saletés exercent une pression sur le tableau de commande.	Bien essuyer les touches ou retirer tout objet qui pourrait gêner.
F42, F43	La tension est trop faible ou trop élevée.	Éteindre la table de cuisson. Attendre 5 secondes puis la rallumer. Si le problème persiste, contacter un électricien qualifié.
C81, C82, C83	La surface de cuisson a surchauffé.	L’arrêt automatique de la surface de cuisson a été activé. Attendre 5 minutes pour qu’elle refroidisse puis la rallumer. Éteindre le four si celui-ci fonctionne sur un programme d’autonettoyage.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64		Appeler le service clientèle. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d’autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer la porte du four complètement.
- **Une 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 “Cuisson minutée/différée”.

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

- **La cuisinière est-elle d’aplomb?**
Niveler la cuisinière. Voir les instructions d’installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
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 grill”.
- **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 au four”.
- **Existe-t-il une circulation d’air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s’échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils brunis trop tôt?**
Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

Sons liés au fonctionnement de la table de cuisson

- **Y a-t-il un faible bourdonnement?**
Ce bruit se produit en cas de cuisson à puissance élevée. Il est dû à la quantité d’énergie transmise de l’appareil à l’ustensile de cuisson. Le bourdonnement faiblit ou cesse lorsque l’alimentation est interrompue.
- **Y a-t-il un bruit de crépitation?**
Ce son survient lorsque l’ustensile de cuisson utilisé est composé de différents matériaux. Le bruit est causé par les vibrations dans les jointures entre les différentes couches. Le bruit peut varier selon la quantité et le type d’aliments cuits.
- **Y a-t-il un bruit de ventilateur?**
Les composants électroniques nécessitent une température contrôlée pour pouvoir fonctionner correctement. La table de cuisson est équipée d’un ventilateur dont la vitesse de fonctionnement varie en fonction de la température détectée pendant le fonctionnement de la table de cuisson et du four. Le ventilateur peut aussi continuer à fonctionner une fois la table de cuisson et/ou le four éteint si la température détectée est trop élevée. Dans certains cas, il est possible que le ventilateur fonctionne pendant longtemps. Ceci est normal.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien car elles sont fabriquées selon la même précision utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil MAYTAG®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone d'assistance à la clientèle suivant ou appeler le centre de service désigné le plus proche.

Aux États-Unis

Téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Maytag au : **1-800-688-9900** ou visiter notre site Web à **www.maytag.com**.

Nos consultants fournissent de l'assistance pour :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements d'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout aux États-Unis.

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

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Maytag® à l'adresse suivante :

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

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

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au **1-800-807-6777** ou visitez notre site internet **www.maytag.ca**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

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

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

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

Accessoires

Pour commander des accessoires, consulter notre site Web sur **www.whirlpoolparts.ca**.

Ensemble d'entretien de la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
(comprend le nettoyeur, les tampons nettoyeurs, le protecteur, le grattoir et les tampons d'application)
Commander la pièce numéro 31605B

Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10391473

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10355051

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Lèche-frite et grille de rôtissage de première qualité

Commander la pièce numéro W10123240
www.maytag.com/broilerpan

GARANTIE LIMITÉE DE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE MAYTAG®

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

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

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

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Maytag paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication de ladite pièce qui empêchent la cuisinière de fonctionner et qui étaient déjà présents lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 10 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre.

- Table de cuisson en vitrocéramique, en cas de bris d'origine thermique
- Éléments électriques de surface
- Éléments de cuisson au four/au gril (hormis élément de convection)

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

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

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

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

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

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

Si vous avez besoin d'un service de réparation, voir d'abord la section "Dépannage" du guide d'utilisation et d'entretien. Si vous êtes dans l'incapacité de résoudre le problème après avoir vérifié la section "Dépannage", vous pourrez trouver de l'aide supplémentaire en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux États-Unis, composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

7/12

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

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

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____