

**KitchenAid®**

---

**BUILT-IN ELECTRIC CONVECTION  
SINGLE AND DOUBLE OVENS  
WITH STEAM ASSIST**

**Use & Care Guide**

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**  
or visit our website at **www.kitchenaid.com**

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

---

**FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION  
SIMPLES ET DOUBLES ENCASTRÉS,  
À INJECTION DE VAPEUR**

**Guide d'utilisation et d'entretien**

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à...  
**www.KitchenAid.ca**

---

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



**Models/Modèles    KEBU107    KEBU208**

**W10162200A**

# TABLE OF CONTENTS

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>OVEN SAFETY</b> .....                     | <b>4</b>  | <b>STEAM-ASSISTED COOKING</b> .....      | <b>20</b> |
| <b>PARTS AND FEATURES</b> .....              | <b>5</b>  | Auto Steam.....                          | 20        |
| <b>ELECTRONIC OVEN CONTROL</b> .....         | <b>6</b>  | Auto Steam Settings .....                | 20        |
| Control Panel.....                           | 6         | Manual Steam .....                       | 22        |
| Interactive Touch Display.....               | 6         | Keep Warm.....                           | 22        |
| Main Menus.....                              | 7         | Temperature Probe .....                  | 23        |
| Menu Demonstration.....                      | 8         | Timed/Delay Cooking.....                 | 24        |
| Settings .....                               | 9         | Dehydrating .....                        | 24        |
| Sound (Tones) .....                          | 9         | <b>COOKING CHARTS</b> .....              | <b>25</b> |
| Display Contrast.....                        | 9         | Casseroles Baking Chart.....             | 25        |
| Temp Format (Fahrenheit and Celsius).....    | 9         | Desserts Baking Chart .....              | 25        |
| Calibration (Oven Temperature Control).....  | 9         | Auto Steam Vegetable Cooking Chart.....  | 26        |
| Water Filter/Filtration System.....          | 9         | Auto Steam Seafood Cooking Chart .....   | 26        |
| Learn Mode .....                             | 10        | Manual Steam Cooking Chart.....          | 27        |
| Sabbath Mode.....                            | 10        | Meats and Poultry Roasting Chart.....    | 28        |
| Languages.....                               | 12        | <b>OVEN CARE</b> .....                   | <b>30</b> |
| Clock .....                                  | 12        | Self-Cleaning Cycle.....                 | 30        |
| Start .....                                  | 12        | Water Filter Cartridge Replacement ..... | 31        |
| Timer.....                                   | 12        | General Cleaning .....                   | 31        |
| Lower Oven Off, Upper Oven Off and Off ..... | 12        | Oven Lights .....                        | 32        |
| Control Lock.....                            | 12        | Oven Door .....                          | 32        |
| <b>OVEN USE</b> .....                        | <b>13</b> | <b>TROUBLESHOOTING</b> .....             | <b>33</b> |
| Aluminum Foil.....                           | 13        | <b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....       | <b>34</b> |
| Positioning Racks and Bakeware .....         | 13        | In the U.S.A. ....                       | 34        |
| Roll-Out Rack.....                           | 13        | Accessories .....                        | 34        |
| Bakeware.....                                | 14        | In Canada .....                          | 34        |
| Meat Thermometer.....                        | 14        | <b>WARRANTY</b> .....                    | <b>35</b> |
| Oven Vent(s) .....                           | 15        |  |           |
| Baking and Roasting .....                    | 15        |  |           |
| Full and Center Broiling.....                | 15        |  |           |
| Convection Cooking.....                      | 16        |  |           |
| Convection Bake.....                         | 17        |  |           |
| Convection Roast.....                        | 18        |  |           |
| Convection Broil.....                        | 18        |  |           |
| EasyConvect™ Conversion.....                 | 19        |  |           |
| Proofing Bread .....                         | 19        |  |           |

# TABLE DES MATIÈRES

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>SÉCURITÉ DU FOUR</b> .....                                  | <b>37</b> | <b>CUISSON AVEC INJECTION DE VAPEUR</b> .....               | <b>55</b> |
| <b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....                        | <b>38</b> | Cuisson à la vapeur automatique.....                        | 55        |
| <b>COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR</b> .....                     | <b>39</b> | Réglages cuisson à la vapeur automatique.....               | 55        |
| Tableau de commande.....                                       | 39        | Cuisson à la vapeur manuelle.....                           | 57        |
| Afficheur tactile interactif.....                              | 39        | Garder au chaud.....  | 58        |
| Menus principaux.....  | 40        | Sonde thermométrique.....                                   | 59        |
| Démonstration du menu.....                                     | 41        | Cuisson minutée/différée.....                               | 59        |
| Réglages.....  | 42        | Déshydratation.....   | 60        |
| Son (signaux sonores).....                                     | 42        | <b>TABLEAUX DE CUISSON</b> .....                            | <b>61</b> |
| Contraste d'affichage.....                                     | 42        | Tableau de cuisson des mets en sauce.....                   | 61        |
| Format de température (Fahrenheit et Celsius).....             | 42        | Tableau de cuisson des desserts.....                        | 62        |
| Calibrage (commande de la température du four).....            | 42        | Tableau de cuisson à la vapeur automatique des légumes..... | 62        |
| Filtre à eau/Système de filtration de l'eau.....               | 43        | Tableau de cuisson à la vapeur automatique                  |           |
| Mode d'apprentissage.....                                      | 43        | des fruits de mer.....                                      | 63        |
| Mode Sabbat.....   | 43        | Tableau de cuisson à la vapeur manuelle.....                | 63        |
| Langues.....   | 46        | Tableau de rôtissage des viandes et de la volaille.....     | 64        |
| Horloge.....   | 46        | <b>ENTRETIEN DU FOUR</b> .....                              | <b>66</b> |
| Mise en marche.....  | 46        | Programme d'autonettoyage.....                              | 66        |
| Minuterie.....   | 46        | Remplacement de la cartouche du filtre à eau.....           | 67        |
| Arrêt du four inférieur, arrêt du four supérieur et arrêt..... | 46        | Nettoyage général.....                                      | 67        |
| Verrouillage des commandes.....                                | 46        | Lampes du four.....   | 68        |
| <b>UTILISATION DU FOUR</b> .....                               | <b>47</b> | Porte du four.....  | 68        |
| Papier d'aluminium.....  | 47        | <b>DÉPANNAGE</b> .....                                      | <b>69</b> |
| Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson.....   | 47        | <b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....                          | <b>70</b> |
| Grille coulissante.....  | 48        | Accessoires.....  | 70        |
| Ustensiles de cuisson.....                                     | 48        | <b>GARANTIE</b> .....                                       | <b>71</b> |
| Thermomètre à viande.....                                      | 49        |   |           |
| Évent(s) du four.....  | 49        |   |           |
| Cuisson au four et rôtissage.....                              | 49        |   |           |
| Cuisson au gril complet et central.....                        | 50        |   |           |
| Cuisson par convection.....                                    | 51        |   |           |
| Cuisson au four par convection.....                            | 51        |   |           |
| Rôtissage par convection.....                                  | 52        |   |           |
| Cuisson au gril par convection.....                            | 53        |   |           |
| Conversion de la température de convection EasyConvect™.....   | 54        |   |           |
| Levée du pain.....   | 54        |   |           |

# OVEN SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean:

**⚠ DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

**⚠ WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

### For self-cleaning ovens:

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

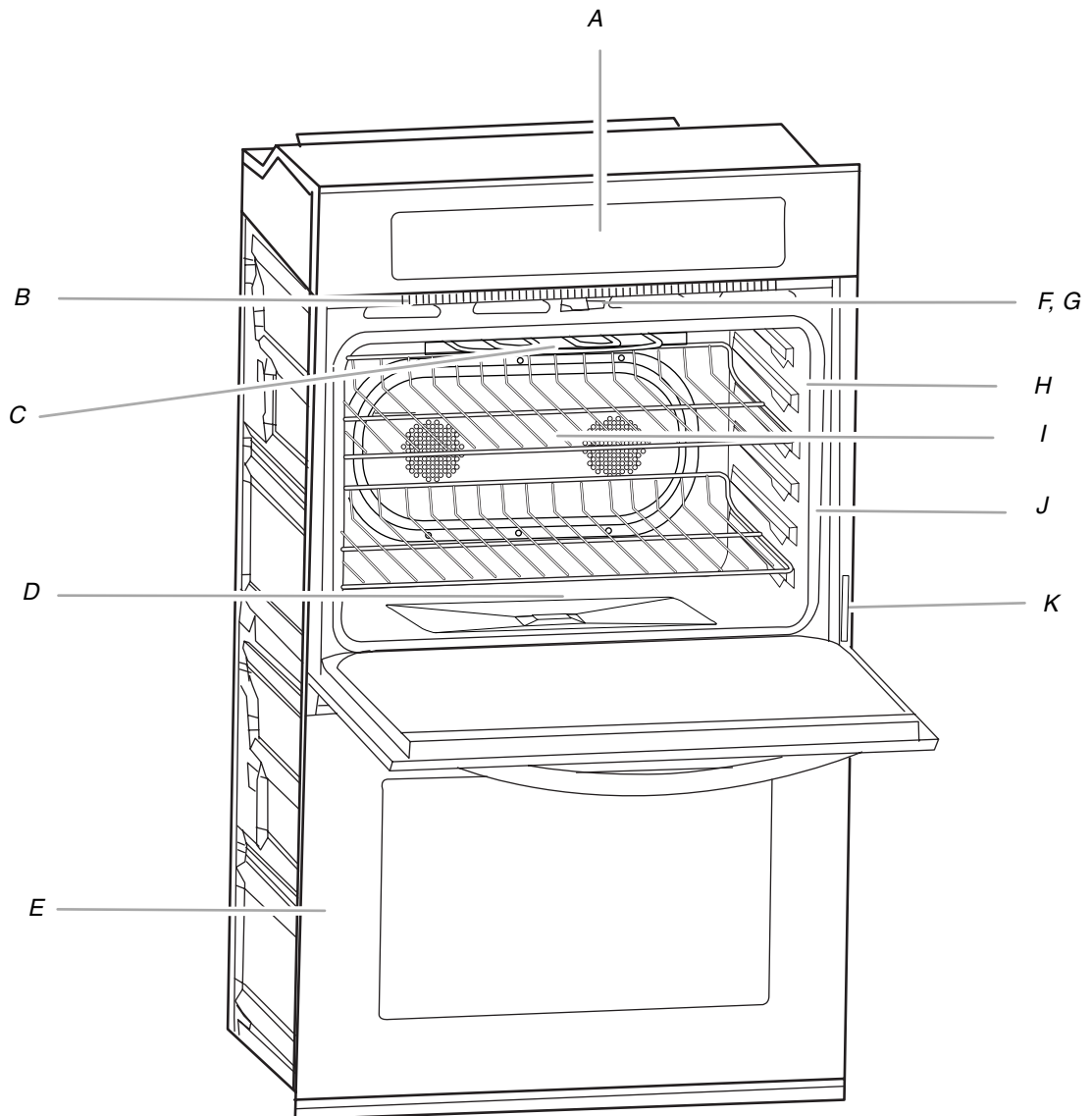
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

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

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

## PARTS AND FEATURES

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



A. Electronic oven control  
 B. Oven vent  
 C. Broil elements  
 D. CleanBake™ bake element  
 E. Lower oven (on double oven models)  
 F. Automatic oven light switch

G. Oven door lock latch  
 H. Temperature probe jack  
 I. Convection element and fan  
 J. Gasket  
 K. Model and serial number plate  
 (on right mounting rail)

**Parts and Features not shown**  
 Oven lights  
 Third oven rack (roll out rack)  
 Temperature probe  
 True-Broil™ reflector

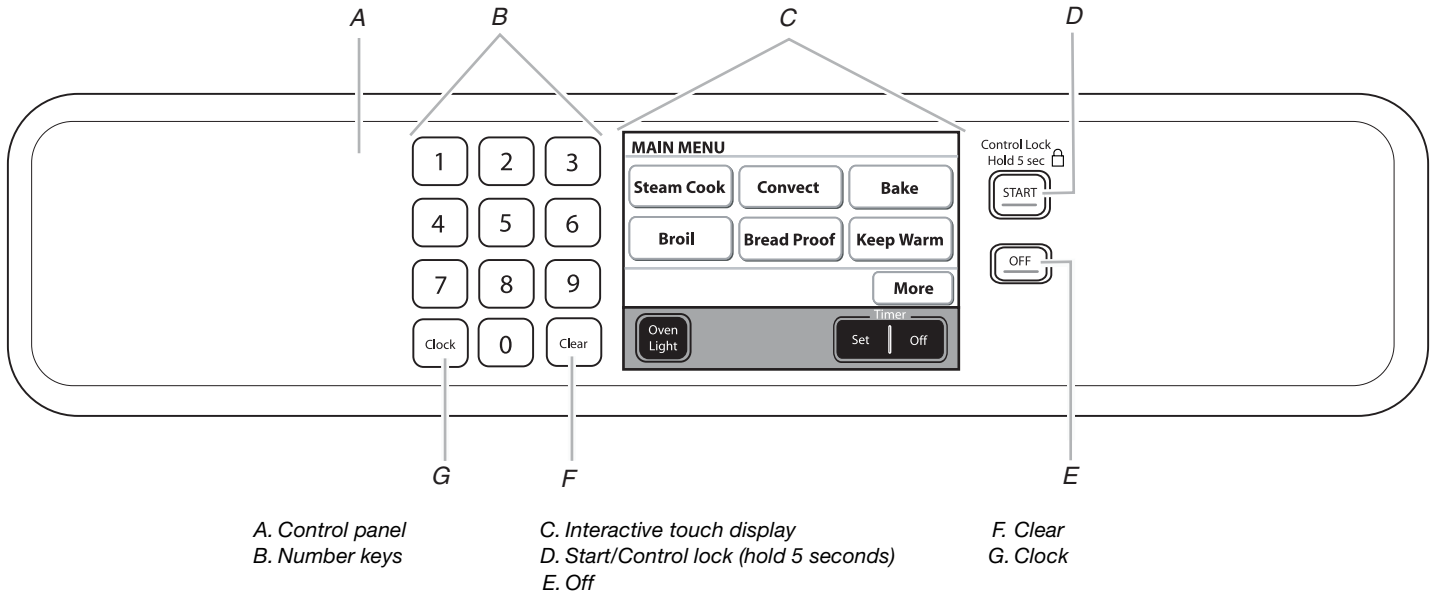
# ELECTRONIC OVEN CONTROL

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

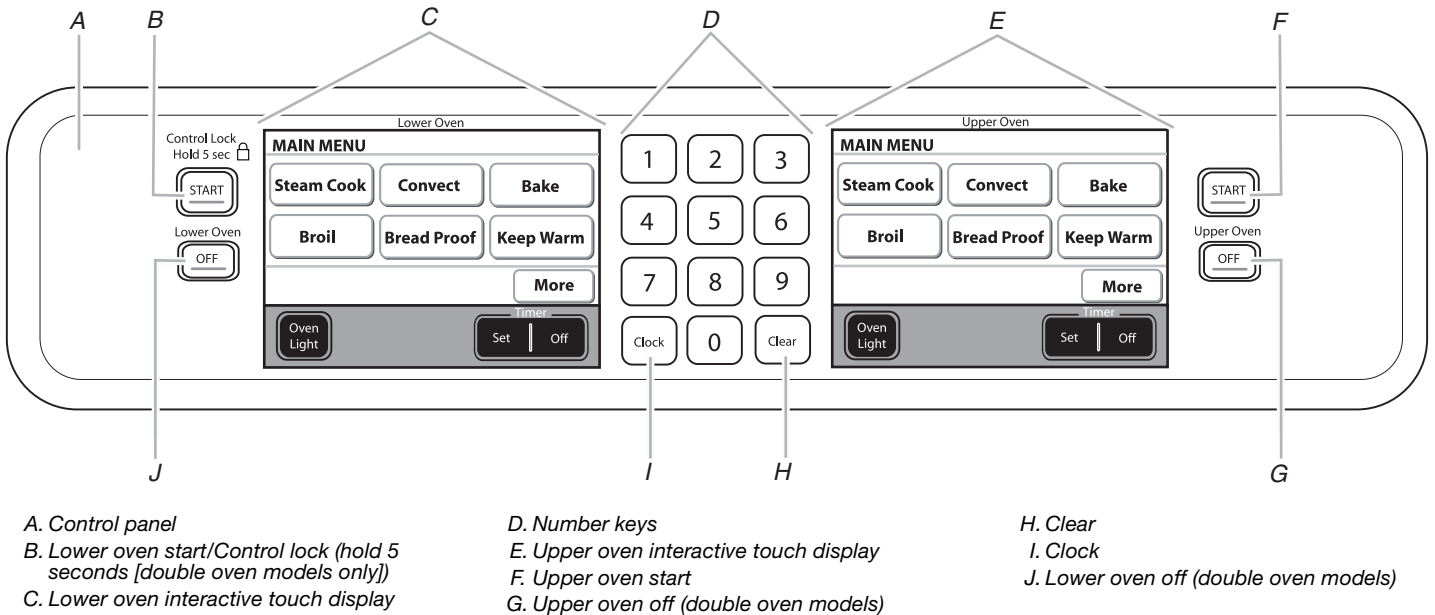
The oven's controls are accessed through its control panel and interactive touch display.

**NOTE:** Due to the sensitivity of the control panel, we have provided special instructions for cleaning the panel as well as the touch screen display. See "General Cleaning" section for cleaning instructions.

## Single Oven Control Panel



## Double Oven Control Panel



### Control Panel

The control panel houses the control menu and function controls. The control pads are very sensitive, and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

### Interactive Touch Display

The display area functions as both a display and an interactive, menu-driven touch control. It is designed to be easily navigable, guiding you through the menus, offering multiple selections, accepting your input and executing your commands. It also provides instructions, tips and graphics. To view the main menu screens, see "Main Menus" section.

## Display

When power is first supplied to the appliance or, when power has been interrupted for more than 10 seconds, the clock will be set to 12:00 P.M. To set the time, follow the instructions under "Clock" section. To bypass setting the clock and begin using the oven, touch Start, Off or Clear.

On double oven models, the left display shows the lower oven and the right display shows the upper oven.

When the oven(s) are in use (active mode), the display shows the oven temperature, heat source(s) and timer, if set.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into standby (sleep) mode. When the oven is in operation, the display will remain active.

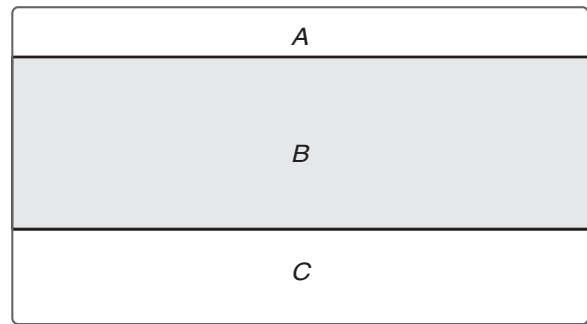
On the single oven, if not in use (sleep mode), the display shows the time of the day. To turn the clock display on/off, see "Clock" section.

On the double oven, if not in use (sleep mode) the right display shows the time of day. To turn the clock display on/off, see "Clock" section.

During programming, the display shows menus and the appropriate selections for the respective cooking function.

## Touch Screen

The LCD touch screen is used to make menu selections, adjust settings and input commands.

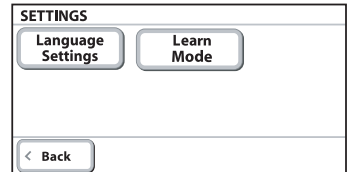
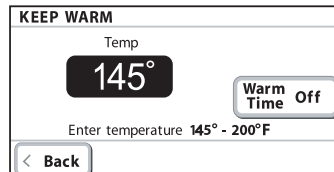
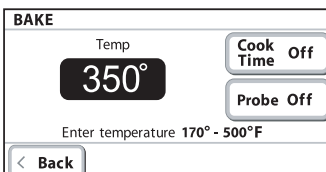
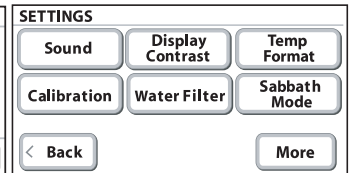
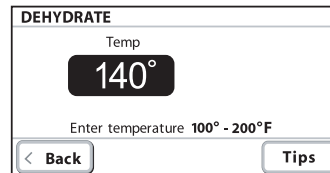
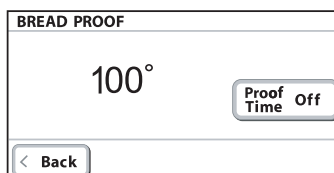
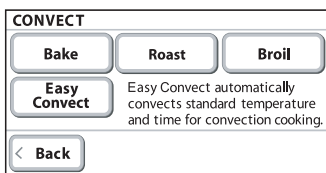
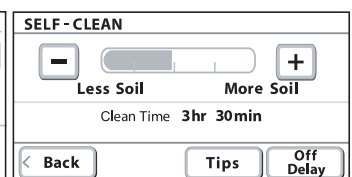
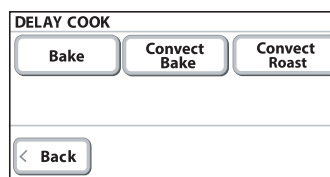
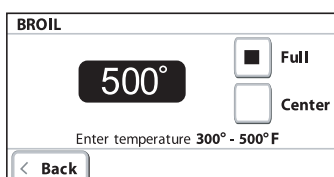
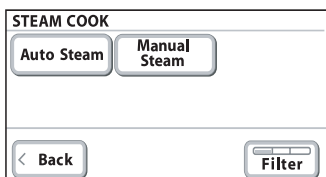
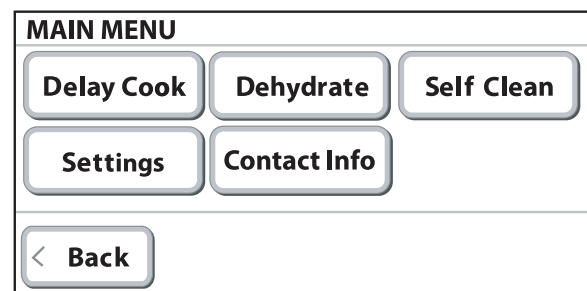
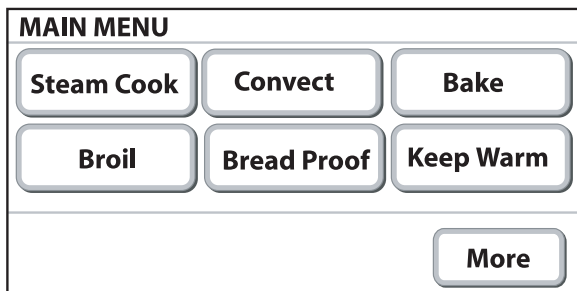


- A. Title/description region
- B. Menu and selection/settings input region
- C. Command input region

Menu selections and input adjustments are made in the center portion of the screen, and the command inputs (OK, Adjust Settings, Browning, Back, etc.) are made in the bottom portion of the screen. Screen titles and descriptions are displayed in the top portion of the screen, which accepts no input. A light to medium pressure touch of the fingertip will activate the menu selection.


## Main Menu

From the Main Menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation and tips can be accessed.



## Menu Demonstration

**⚠ WARNING**



**Burn Hazard**

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**

**Do not touch broil element.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

- To cook using the temperature probe, touch PROBE and enter the desired food temperature, using the number keys.

**AUTO STEAM - Poultry**

Probe

---

**Temp** 325°

**Cook Time** Off

Enter temperature 130° - 180°F

< Exit
Browning

- To change the level of browning, touch BROWNING. Touch “plus” (+) or “minus” (-) to increase or decrease the desired level. Touch OK.

**BROWNING**

-

+

Off Low Med High

Adjust browning to your preference.

OK

- Once the setup is complete, the start key will light up. When settings are correct, touch START. You will be prompted to place the food in the oven and connect the temperature probe. Place the food in the oven, connect the temperature probe and touch OK.

**Place Food in Oven**

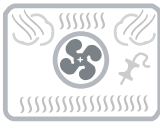
Use broiler pan grid and roasting rack for best results.

**Connect Probe**

OK

- Once the oven starts running, the Off key will light up. Touch OFF if you need to shut the oven off during cooking.

**AUTO STEAM - Poultry**



**Temp**

325°

**Browning** Med

Probe

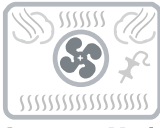
140°

Set 160°

Adjust Settings

- When the set probe temperature is reached, the Check Food message appears on the display. The probe temperature begins to blink and the end of cycle tone will sound. Touch OK.

**CHECK FOOD**



**Temp**

325°

**Browning** Med

Probe

160°

Set 160°

OK

The following demonstrates how to cook a turkey from the Auto Steam menu using a temperature probe.

- From the Main menu, touch STEAM COOK.

MAIN MENU

Steam Cook

Convect

Bake

Broil

Bread Proof

Keep Warm

More

- From the Steam Cook menu, touch AUTO STEAM.

STEAM COOK

Auto Steam

Manual Steam

< Back
Filter

- From the Auto Steam menu, touch POULTRY.

AUTO STEAM

Meats

Poultry

Seafood

Breads

Vegetables

Desserts

< Back
More

- From the Auto Steam - Poultry menu, you can input a variety of selections. The menu will display the default settings.

AUTO STEAM - Poultry

Temp

325°

Enter temperature 250° - 450°F

**Cook Time** 1:30

**Probe** Off

Browning

To change the temperature, input the desired temperature using the number keys.



10. Touch OFF when finished cooking.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food. The probe symbol will remain lit in the display until the probe is unplugged.

---

## Settings

Your oven provides you with the ability to control several of the default settings and access information through the on screen display. These include; Sound, Display Contrast, Temp Format, Calibration, Water Filter, Learn Mode, Sabbath Mode, and Languages.

To access the Settings menu, see the following sections.

---

## Sound (Tones)

Tones are audible signals, indicating the following:

### One beep

- Valid key touch
- Function has been entered

### One chime

- Preheat cycle has been completed

### Two chimes

- End of a cooking cycle

### Three beeps

- Invalid key touch

### Four chimes

- When timer reaches zero  
Includes using the Timer for functions other than cooking.

### Tone Volume (Sound)

- The preset volume can be changed. On double ovens, you can change the sound from either display. Changing the sound on one display changes the sound for both ovens.

### To Change:

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch SETTINGS.
3. Touch SOUND.
4. To change the sound level, touch the “plus” (+) or “minus” (-) signs to increase or decrease to the desired level.
5. Touch OK.

**NOTE:** To turn the sound off touch - until the bar disappears to the left.

---

## Display Contrast

### To Adjust Display Contrast:

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch SETTINGS.
3. Touch DISPLAY CONTRAST.
4. Touch + (plus) or - (minus) to increase/decrease the display contrast to the desired setting.
5. Touch OK.

---

## Temp Format (Fahrenheit and Celsius)

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

### To Change:

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch SETTINGS.
3. Touch TEMP FORMAT.
4. Touch °F (Fahrenheit) or °C (Celsius).
5. Touch OK.

---

## Calibration (Oven Temperature Control)

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

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

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

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

### To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch SETTINGS.
3. Touch CALIBRATION
4. Touch the + (plus) or - (minus) to increase or decrease the temperature.
5. Touch OK.

---

## Water Filter/Filtration System

The Water Filter setting allows you to check the status of the water filter and reset the system after the filter has been replaced.

**IMPORTANT:** The oven will shut off the steam functions until the filter is replaced.

### To Check Filter Status:

1. From the main menu, touch MORE.
2. Touch SETTINGS.
3. Touch WATER FILTER.
4. The status will be displayed. There are 3 water filter states: Good, Replace Filter Soon and Replace Filter. If the filter status is Replace Filter Soon or Replace Filter, the Reset key becomes available.

**NOTE:** See “Water Filtration Replacement” section.

5. After replacing the filter, touch and hold RESET for approximately 3 seconds to reset the system. The status will change to Good.

**NOTE:** If you reset the system without replacing the filter, the system will continue to notify you that the filter needs to be replaced. The oven will shut off the steam functions until the filter is replaced. Continuing to reset the system without replacing the filter may cause damage to the oven.

For information on ordering replacement filters, touch ORDER INFO or see “Assistance or Service” section.

6. Touch OK to return to the Settings Menu.

**NOTE:** It is normal to hear sounds during steam cooking cycles related to the opening and closing of the water inlet valve and water flowing into the steam system.

## Learn Mode

The oven has a learn mode which can show you the oven functions and allow you to become comfortable with the controls. When in the learn mode, the oven does not actually turn on and will not warm food.

### To Use Learn Mode:

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch SETTINGS.
3. Touch MORE.
4. Touch LEARN MODE.
5. The Learn Mode Main Menu will be displayed.

## Sabbath Mode


The Sabbath Mode sets the oven(s) to remain on in a bake setting until turned off. A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath.

When the Sabbath Mode is set, only the number and start keys will function, no tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes. The heat source icons will appear lit on the oven display throughout the Sabbath Mode.

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

If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven(s) will remain in Sabbath Mode but will no longer be actively cooking. When power returns, the display will read “SABBATH MODE - Power outage has occurred.” Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF to return to the normal operating mode (non-Sabbath Mode, not cooking).

**⚠ WARNING**



**Burn Hazard**

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**

**Do not touch broil element.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

**NOTE:** If you touch Sabbath Mode while the temperature probe is set, a message will appear saying “Probe not available.” Remove the probe and touch CONTINUE to enter the untimed Sabbath Mode. Touch CANCEL to return to the Bake mode.

### To Enable:

Before the Sabbath Mode can be regularly set, the oven(s) must first be enabled with a one time only setup. On double oven models, both ovens are enabled at the same time using either the Upper oven or the Lower oven touch display.

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch SETTINGS. Touch MORE.
3. Touch SABBATH MODE.
4. Touch Enable Sabbath Mode option when baking.
5. Touch OK.

### To Disable:

The oven(s) can be disabled of the ability to set the Sabbath Mode by repeating the previous steps. See the “To Enable” section. When disabled “SABBATH DISABLED” will appear on the display and remain on for approximately 5 seconds.

The Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled.

### To Set Regularly Untimed:

Sabbath Mode must be enabled before starting the Bake cycle. See the “To Enable” section.

### On Single Oven Models:

1. From the Main menu, touch BAKE.
2. To change the preset temperature, enter the desired temperature using the number keys. The temperature can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. Do not enter a cook time.
4. When settings are correct, touch START.
5. If the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound\*.
6. Once in the Bake cycle, a Sabbath Mode key will appear in the lower right hand section of the display.
7. Touch SABBATH MODE. (If Sabbath Mode does not appear in the Bake cycle, refer to the “To Enable” section.)
8. Once in the Sabbath Mode, an End Mode key will appear in the lower right hand section of the display. Touch and hold END MODE for approximately 3 seconds to return to the regular Bake cycle.
9. Touch OFF at anytime to turn off the oven.

\*Once the oven is placed in Sabbath Mode, the Sabbath Mode screen will appear and no tone will sound upon completion of the preheat cycle.

### On Double Oven Models:

On double oven models, each oven can be independently set in Sabbath Mode.

To set the untimed Sabbath Mode on one of the ovens, follow steps 1-9 above. If one oven is set in Sabbath Mode, the other oven will not operate.

To set the untimed Sabbath Mode on both ovens, each oven must be set in a regular bake cycle before touching the Sabbath Mode key. Follow steps 1-4 above for each oven.

1. Once each oven is in a regular Bake cycle and the Sabbath Mode key has appeared in the lower right hand section of the displays, touch SABBATH MODE on either display and both ovens will enter the Sabbath Mode.
2. Once in the Sabbath Mode, an End Mode key will appear in the lower right hand section of each display. Touch and hold END MODE on either display for approximately 3 seconds and both ovens will return to the regular Bake cycle.
3. Touch UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF at anytime during Sabbath Mode to simultaneously turn off both ovens.

## To Regularly Set Timed:

# ! WARNING

## Food Poisoning Hazard

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Sabbath Mode must be enabled before starting the Bake cycle. See the “To Enable” section.

### On Single Oven Models:

1. From the Main menu, touch BAKE.
2. To change the preset temperature, enter the desired temperature using the number keys. The temperature can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. To enter a cook time, touch COOK TIME. Enter the desired cook time using the number keys.
4. When settings are correct, touch START.
5. If the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound\*.
6. Once in the Bake cycle, a Sabbath Mode key will appear in the lower right hand section of the display.
7. Touch SABBATH MODE. (If Sabbath Mode does not appear in the Bake cycle, refer to the “To Enable” section.)
8. Once in the Sabbath Mode, an End Mode key will appear in the lower right hand section of the display. Touch and hold END MODE for approximately 3 seconds to return to the regular Bake cycle.
9. Once Cook Time has reached 0:00, the Sabbath Mode Complete message is displayed. The completed time information is updated every minute but no End of Cycle tone will sound.
10. Touch OK to return to the Main Menu.
11. Touch OFF at anytime to turn off the oven.

\*Once the oven is placed in Sabbath Mode, the Sabbath Mode screen will appear and no tone will sound upon completion of the preheat cycle.

### On Double Oven Models:

On double oven models, each oven can be independently set in Sabbath Mode.

To set a timed Sabbath Mode on one of the ovens, follow steps 1-11 above. If one oven is in Sabbath Mode, the other oven will not operate.

To set a timed Sabbath Mode on both ovens, each oven must be set in a regular timed bake cycle before touching the Sabbath Mode key. Follow steps 1-4 above for each oven.

1. Once each oven is in a regular timed Bake cycle and the Sabbath Mode key has appeared in the lower right hand section of the displays, touch SABBATH MODE on either display and both ovens will enter the Sabbath Mode.
2. Once in the Sabbath Mode, an End Mode key will appear in the lower right hand section of each display. Touch and hold END MODE on either display for approximately 3 seconds and both ovens will return to the regular Bake cycle.
3. Touch UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF at anytime during Sabbath Mode to simultaneously turn off both ovens.

**NOTE:** On double oven models, one oven can be set in a timed Sabbath Mode and one oven can be set in an untimed Sabbath Mode, if both ovens are set prior to touching the Sabbath Mode key.

## To Set Delayed:

Sabbath Mode must be enabled before starting the Bake cycle. See the “To Enable” section.

### On Single Oven Models:

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch DELAY COOK.
3. Touch BAKE.
4. To change the preset temperature, enter the desired temperature using the number keys. The temperature can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
5. Touch COOK TIME. Enter the desired cook time using the number keys.
6. Touch DELAY TIME. Enter the amount of time you wish to delay the start of cooking using the number keys.
7. When settings are correct, touch START.
8. Once the delay time is reached, if the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound\*.
9. Once in the Delay Cook cycle, a Sabbath Mode key will appear in the lower right hand section of the display.
10. Touch SABBATH MODE. (If Sabbath Mode does not appear in the Bake cycle, refer to the “To Enable” section.)
11. Once in the Sabbath Mode, an End Mode key will appear in the lower right hand section of the display. Touch and hold END MODE for approximately 3 seconds to return to the regular Bake cycle.
12. Once Cook Time has reached 0:00, the Sabbath Mode Complete message is displayed. The completed time information is updated every minute but no End of Cycle tone will sound.
13. Touch OK to return to the Main Menu.
14. Touch OFF at anytime to turn off the oven.

\*Once the oven is placed in Sabbath Mode, the Sabbath Mode screen will appear and no tone will sound upon completion of the preheat cycle.

### On Double Oven Models:

On double oven models, each oven can be independently set in Sabbath Mode.

To set a delayed Sabbath Mode on one of the ovens, follow steps 1-14 above. If one oven is set in Sabbath Mode, the other oven will not operate.

To set a delayed Sabbath Mode on both ovens, each oven must be set in a regular delayed bake cycle before the Sabbath Mode key is touched. Follow steps 1-7 above for each oven.

1. Once each oven is in a regular delayed Bake cycle and the Sabbath Mode key has appeared in the lower right hand section of the displays, touch SABBATH MODE on either display and both ovens will enter the Sabbath Mode.
2. Once in the Sabbath Mode, an End Mode key will appear in the lower right hand section of each display. Touch and hold END MODE on either display for approximately 3 seconds and both ovens will return to the regular Bake cycle.
3. Touch UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF at anytime during Sabbath Mode to simultaneously turn off both ovens.

On double oven models, one oven can be set in a delayed Sabbath Mode and one oven can be set in a regular timed or untimed Sabbath Mode provided both ovens are set prior to touching the Sabbath Mode key.

**NOTE:** The Sabbath Mode screen will be displayed when the oven is set in a delayed Sabbath Mode. The temperature change keys referenced in the next section will not function before the beginning of the Bake cycle. These become active once the Bake cycle begins.

---

## Temperature Change

The oven temperature can be changed when the oven(s) are in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. The heating elements will not turn on or off for a random time, anywhere from 16 to 24 seconds. It may take up to 30 minutes for the oven to change temperature.

On double oven models, both oven cavities can be set for independent temperatures.

If you wish to change the temperature on both ovens, wait at least one minute from the time you change the temperature on the first oven until you change the temperature on the second oven.

Number keys 1 through 0 represent temperatures.

Use the following chart as a guide.

| NUMBER KEY | OVEN TEMPERATURE |
|------------|------------------|
| 1          | 170°F (77°C)     |
| 2          | 200°F (95°C)     |
| 3          | 225°F (107°C)    |
| 4          | 250°F (120°C)    |
| 5          | 300°F (149°C)    |
| 6          | 325°F (163°C)    |
| 7          | 350°F (177°C)    |
| 8          | 375°F (191°C)    |
| 9          | 400°F (204°C)    |
| 0          | 450°F (232°C)    |

### To Change Temperature:

1. Touch the number key from the chart.
  2. Touch START.
- 

## Languages

### To Change Language Setting:

1. From the Main menu, touch MORE.
  2. Touch SETTINGS.
  3. Touch MORE.
  4. Touch LANGUAGES.
  5. Touch ENGLISH or FRANÇAIS (French).
  6. Touch OK.
- 

## Clock

This is a 12-hour clock. Before setting, make sure the oven(s), Timer and Timed Cooking are off.

### To Set:

1. Touch CLOCK SET/START.
2. Enter the desired time by touching the number keys to set the time of day.
3. Touch AM or PM.
4. Touch OK.
5. To turn the clock display off, touch CLOCK SET/START.
6. Touch ON DISPLAY or OFF DISPLAY.
7. Touch OK.

---

## Start

The Start key begins all oven functions except Sabbath Mode. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up until touched. If not touched within 2 minutes after entering a cooking function, the display will return to the sleep mode and the programmed function will be canceled.

---

## Timer

The Timer is set in hours and minutes and counts down the set time. Times of more than one hour will count down by the minute. In the last hour, the time will count down by minute and second.

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

### To Set:

1. Touch TIMER SET.
2. Use + (plus) or - (minus) keys to adjust the time or enter the desired timer setting by touching the number keys.
3. Touch START TIMER.  
If Start Timer is not touched, the control will continue to wait. When the set time ends, if enabled, end-of-cycle tones will continuously repeat until the "Timer Off" key is touched.
4. Touch TIMER OFF anytime to cancel the Timer or stop the reminder tones.

If Upper Oven Off or Lower Oven Off key is touched, the respective oven will turn off; however, the timer can only be turned off using the Timer Off key.

---

## Lower Oven Off, Upper Oven Off and Off

The Lower Oven Off, Upper Oven Off and Off keys stop oven functions except for the Clock, Timer, and Control Lock. The oven cooling fan may continue to operate even after an oven function has been canceled or completed, depending on the oven temperature.

If the Off key is touched, the cooking function will be canceled and the display will return to the Main Menu from any menu.

---

## Control Lock

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

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

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

**To Lock Control:** Touch and hold START for approximately 5 seconds, until "controls locked" and a lock icon appears in the display and a confirmation tone sounds indicating the oven control has been locked. "Controls locked" and lock icon will appear in the display for approximately 5 seconds.

If a key is touched while the controls are locked, the invalid key touch tone will sound and a reminder message will be displayed indicating the controls are locked.

**To Unlock Control:** Repeat to unlock the control. A tone will sound and a controls unlocked message will be displayed for approximately 5 seconds.

# OVEN USE

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

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

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

The oven is equipped with a water filtration system. This system is required for the use of the steam cooking functionality.

**IMPORTANT:** The oven will shut off the steam functions until the filter is replaced.

The water filter needs to be changed occasionally. The life of the filter will depend on factors such as the amount of steam cooking done and the hardness of the water in your home. The oven has a sensor to determine when the filter needs to be changed.

**NOTE:** It is normal to hear sounds during steam cooking cycles related to the opening and closing of the water inlet valve and water flowing into the steam system.

## Aluminum Foil

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

- 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.

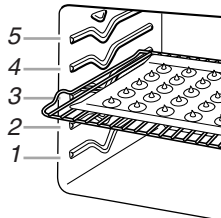
## Positioning Racks and Bakeware

**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.

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



### Traditional Cooking

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

\*On models with the CleanBake™ feature, foods may be placed on a lower rack position.

### Convection Cooking

| OVEN SETTING     | NUMBER OF RACKS USED | RACK POSITION(S) |
|------------------|----------------------|------------------|
| Convection Bake  | 1                    | 1, 2 or 3        |
| Convection Bake  | 2                    | 1 or 2 and 4     |
| Convection Bake  | 3                    | 1, 3 and 5       |
| Convection Roast | 1                    | 1, 2 or 3        |
| Convection Broil | 1                    | 3 or 4           |

### BAKEWARE

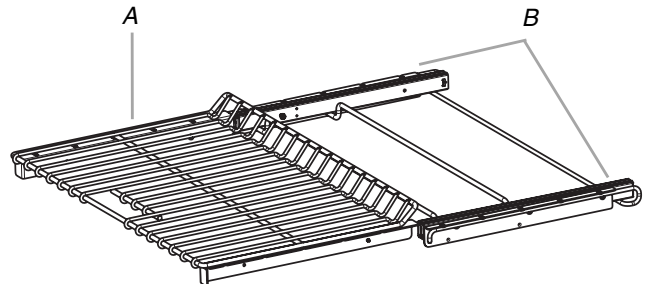
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For traditional cooking, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. For convection cooking, allow 1" (2.5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

| NUMBER OF PAN(S) | POSITION ON RACK   |
|------------------|--|
| 1                | Center of rack.  |
| 2                | Side by side or slightly staggered.  |
| 3 or 4           | Placement that gives best result. Make sure that no bakeware piece is directly over another. |

## Roll-Out Rack

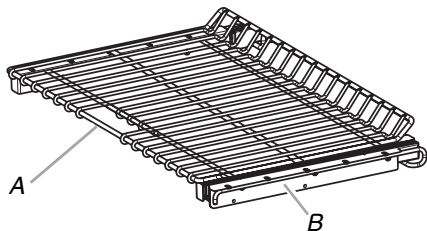
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. It can be used in rack positions 1 through 4. Do not put the roll-out rack in position 5 because it will not fit.

### Open Position



A. Roll-out rack  
B. Sliding shelf

## Closed and Engaged Position

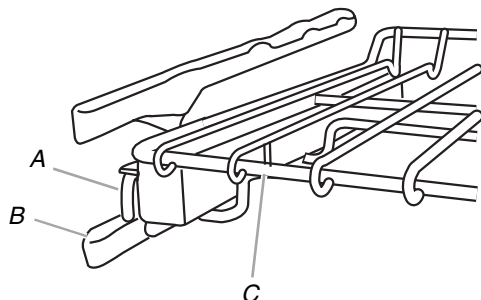


A. Roll-out rack  
B. Sliding shelf

### To Remove Roll-Out Rack:

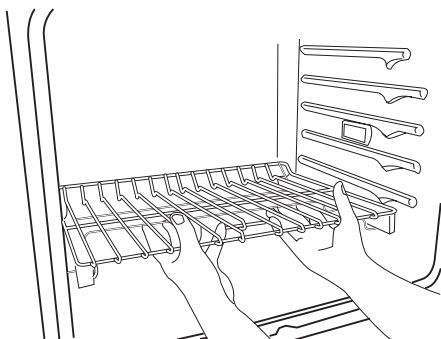
1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push both to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guide located on the sides of the oven.

The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



A. Sliding shelf  
B. Rack guide  
C. Roll-out rack

3. Using 2 hands, lift up the back of the rack and the sliding shelf so that the back and front are level on the rack guide.



4. Pull the rack and the sliding shelf out.

### To Replace Roll-out Rack

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the sliding shelf drops.
3. Pull the rack and the sliding shelf slightly forward until the front edge drops and the sliding shelf is on the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

## 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/<br>RESULTS   | RECOMMENDATIONS  |
|--|--|
| <b>Light colored aluminum</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Light golden crusts</li> <li>■ Even browning</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Use temperature and time recommended in recipe.</li> </ul>  |
| <b>Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brown, crisp crusts</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ May need to reduce baking temperatures slightly.</li> <li>■ Use suggested baking time.</li> <li>■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe.</li> <li>■ Place rack in center of oven.</li> </ul> |
| <b>Insulated cookie sheets or baking pans</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Little or no bottom browning</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Place in the bottom third of oven.</li> <li>■ May need to increase baking time.</li> </ul>  |
| <b>Stainless steel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Light, golden crusts</li> <li>■ Uneven browning</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ May need to increase baking time.</li> </ul>  |
| <b>Stoneware/Baking stone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Crisp crusts</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> </ul>  |
| <b>Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brown, crisp crusts</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ May need to reduce baking temperatures slightly.</li> </ul>   |

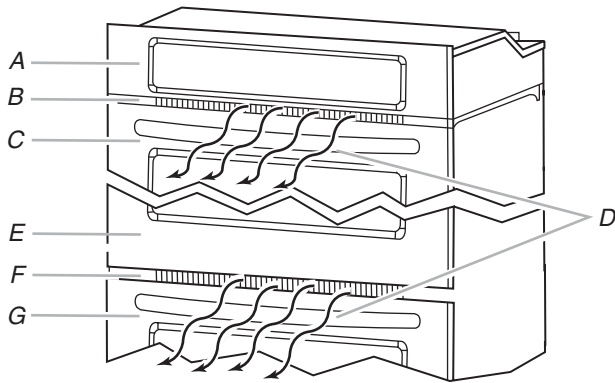
## Meat Thermometer

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

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



## Oven Vent(s)



### Single and Double Oven

- A. Control panel
- B. Oven vent
- C. Single oven or upper double oven
- D. Warm air

### Double Oven

- D. Warm air
- E. Upper oven
- F. Oven vent
- G. Lower oven

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results.

## Baking and Roasting

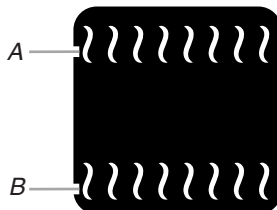
### ⚠ WARNING



#### Burn Hazard

- Use an oven mitt to remove temperature probe.
- Do not touch broil element.
- Failure to follow these instructions can result in burns.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.



- A. Broil elements
- B. Bake element

If the oven door is opened during baking or roasting, the heating elements (bake, both broils, and convection fan) will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

## To Bake or Roast:

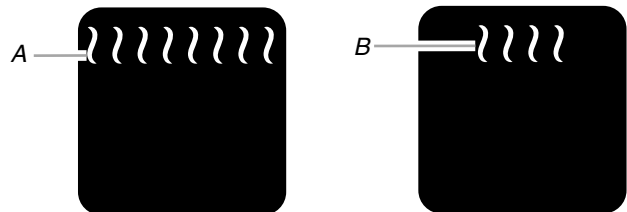
Before baking or roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. From the Main menu, touch **BAKE**.
2. To change the preset temperature, enter the desired temperature using the number keys. The temperature can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. To enter a cook time, touch **COOK TIME**. Enter the desired cook time using the number keys.
4. To use the temperature probe, touch **PROBE** and enter the desired food temperature using the number keys.
5. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.
6. When settings are correct, touch **START**.
7. If the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound.
8. During the preheat and cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch **ADJUST SETTINGS** to change the desired time, temperature and/or probe settings. Touch **START** to enter new settings.
9. If the Cook Time has been set or the temperature probe has been used, the Check Food message will appear at the end of the cook time or once the set temperature has been reached.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch **OK** to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.

10. Touch **OFF**, **UPPER OVEN OFF** or **LOWER OVEN OFF** when finished cooking.

## Full and Center Broiling



- A. Full broil
- B. Center broil

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

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

If the oven door is opened during broiling, the broil element(s) will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds later.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.  
If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number W10123240.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

### To Broil:

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.

When broiling, changing the temperature allows more precise control. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

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

Close the door.

1. From the Main menu, touch BROIL.
2. To change the preset temperature, enter the desired temperature using the number keys. The broil temperature can be set between 300°F and 500°F (149°C and 260°C).
3. The oven defaults to Full broil. Touch CENTER if desired.
4. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.
5. When settings are correct, touch START.
6. During the cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired temperature and/or Full/Center settings. Touch START to enter new settings.
7. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

### BROILING CHART

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

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

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

| FOOD  | COOK TIME<br>(in minutes) |
|---|---------------------------|
| <b>Beef</b>   |                           |
| Steak<br>1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick                   |                           |
| medium-rare   | 11-15                     |
| medium  | 16-19                     |
| well-done   | 20-24                     |
| <b>Pork</b>   |                           |
| Pork chops<br>1" (2.5 cm) thick                             |                           |
| medium  | 16-20                     |
| <b>Lamb</b>   |                           |
| Lamb chops<br>1" (2.5 cm) thick                             |                           |
| medium-rare   | 10-15                     |
| medium  | 11-16                     |
| <b>Ground Meats</b>   |                           |
| Ground beef, pork or lamb patties*<br>¾" (2 cm) thick       |                           |
| well-done   | 14-20                     |
| <b>Chicken</b>  |                           |
| Chicken<br>bone-in pieces**<br>(2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm]) | 20-30                     |
| boneless pieces (4 oz., [113 g])                            | 14-19                     |
| <b>Fish</b>   |                           |
| Fish<br>Fillets ½" to ¾" (1.25 to 2 cm) thick               | 6-9                       |
| Steaks 1" (2.5 cm) thick                                    | 14-18                     |

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

\*\*A temperature setting of 450° (232°C) is recommended.

## Convection Cooking

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


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

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.



- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time using a method such as a toothpick.

## ⚠ WARNING



**Burn Hazard**

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**


**Do not touch broil element.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

## Convection Bake

## ⚠ WARNING



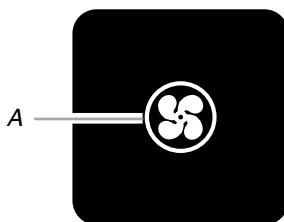
**Burn Hazard**

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**

**Do not touch broil element.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

The T.H.E.<sup>™</sup> (Third Hidden Element) convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.



A. T.H.E.<sup>™</sup> Convection element (hidden) and fan

Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the T.H.E.<sup>™</sup> convection element and broil element and the CleanBake<sup>™</sup> element all heat the oven cavity. After preheat, the T.H.E.<sup>™</sup> convection element and the CleanBake<sup>™</sup> element, and the fan will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately when the door is opened and turns on immediately when the door is closed. Convection, Bake and Broil (only during preheating) elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

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

### To Convection Bake:

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

1. From the Main menu, touch CONVECT.
2. Touch BAKE.
3. To change the preset temperature, enter the desired temperature on the number keys. The convection bake temperature can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
4. To set the cook time, touch COOK TIME. Enter the desired cook time using the number keys.
5. To use the temperature probe, touch PROBE and enter the desired food temperature using the number keys.
6. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.
7. When settings are correct, touch START.
8. During the preheat and cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired time, temperature and/or probe settings. Touch START to enter new settings.
9. If the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound.
10. If the Cook Time has been set or the temperature probe has been used, the Check Food message will appear at the end of the cook time or once the set temperature has been reached.
 

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.
11. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

## Convection Roast

### **WARNING**



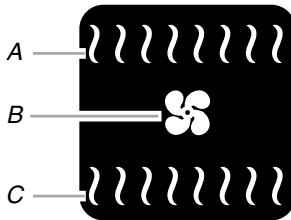
#### Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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



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

If the oven door is opened during convection roasting, the fan turns off immediately when the door is opened and turns on immediately when the door is closed. Bake, broil, and convection elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.
- For best results, use a broiler pan, grid and roasting rack, designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

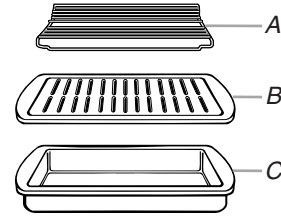
If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number W10123240.

#### To Convection Roast:

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

Use the roasting rack on top of the broiler pan and grid. This holds the food above the grid and allows air to circulate completely around all surfaces.

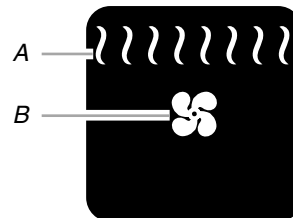
If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number W10123240.



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

1. From the Main menu, touch CONVECT.
2. Touch ROAST.
3. To change the preset temperature, enter the desired temperature on the number keys. The convection roast temperature can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
4. To change the cook time, touch COOK TIME. Enter the desired cook time using the number keys.
5. To use the temperature probe, touch PROBE and enter the desired food temperature using the number keys.
6. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.
7. When settings are correct, touch START.
8. During the preheat and cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired time, temperature and/or probe settings. Touch START to enter new settings.
9. If the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound.
10. If the Cook Time has been set or the temperature probe has been used, the Check Food message will appear at the end of the cook time or once the set temperature has been reached.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.
11. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

## Convection Broil



A. Broil heat  
B. Convection fan

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

The temperature is preset at 325°F (163°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted. If the oven door is opened during convection broiling, the fan turns off immediately when door is opened and turns on again immediately when door is closed. Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

### To Convection Broil:

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

Allow the oven to preheat for 5 minutes. Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

1. From the Main menu, touch CONVECT.
2. Touch BROIL.
3. To change the preset temperature, enter the desired temperature on the number keys. The convection broil temperature can be set between 300°F and 500°F (149°C and 260°C).
4. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.
5. When settings are correct, touch START.
6. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

## EasyConvect™ Conversion

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

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

| SETTING                        | FOODS  |
|--------------------------------|--|
| <b>Meats &amp; Poultry</b>     | <b>Roasts:</b> Pork, Beef and Ham<br><b>Chicken:</b> Whole and Pieces<br><b>Meat Loaf</b><br><b>Baked potatoes</b><br><br>Turkey and large poultry are not included because their cook times vary. |
| <b>Cookies &amp; Cakes</b>     | Cookies, Cakes   |
| <b>Pizza &amp; Snack Foods</b> | <b>Pizza, Convenience foods:</b> french fries, nuggets, and fish sticks  |
| <b>Biscuits &amp; Bread</b>    | <b>Biscuits, Breads:</b> Quick and Yeast   |
| <b>Casseroles &amp; Fish</b>   | <b>Fish, Casseroles:</b> Including frozen entrees and soufflés   |
| <b>Pies</b>                    | <b>Pies:</b> Fruit and Custard   |

### To Use:

1. From the Main menu, touch CONVECT.
2. Touch EASYCONVECT™ control.
3. Select the appropriate food category using the chart as a reference.
4. Enter the standard temperature using the number keys.
5. Enter the standard cook time using the number keys.
6. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.
7. When settings are correct, touch START. The control will automatically adjust the time and/or temperature for convection cooking.
8. If the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound.
9. During the preheat and cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired time and temperature. Touch START to enter new settings.
10. The Check Food message will appear at the end of the cook time or once the set temperature has been reached.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.
11. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

## Proofing Bread

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast. Proofing twice is recommended unless the recipe directs otherwise.

### To Proof:

Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper coated with shortening. Place bowl on rack position 2. See “Positioning Racks and Bakeware” for diagram. Close door.

1. From the main menu, select Bread Proof. The display will show 100°F (38°C).
2. To set a proof time, touch PROOF TIME.
3. Enter the desired time using the number keys.
4. Once a proofing setup function is complete, the Start key will light up.
5. When settings are correct, touch START.  
Let dough rise until nearly doubled in size, check at 20 to 25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
6. If the Proof Time has been set, the Check Food message will appear at the end of the cook time.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.
7. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished proofing.

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

# STEAM-ASSISTED COOKING

Steam-assisted cooking builds on the benefits of convection cooking by helping to retain moisture, texture and flavor in food. Steam or moisture is automatically added during the cooking cycles.

There are 2 categories of steam-assisted cooking: Auto Steam and Manual Steam.

- Steam eliminates the need for the use of parchment paper wraps (for cooking fish), water baths and spritzing during the cooking process.
- When cooking with steam, place meat, poultry, seafood, vegetables, desserts, and casseroles into a cool oven. For best cooking results, allow the oven to cool down from previous cooking before steam cooking. If the oven temperature is above 170°F (77°C), a message will appear telling you the oven is above 170°F (77°C) and recommending you let it cool before proceeding.
- Optimum levels of moisture are introduced at the appropriate time during the cooking cycles.
- Specially developed cycles enhance browning on meats, poultry and bread.
- When baking bread, preheating is required.
- The convection fan will run continuously during all steam functions except Seafood and Desserts.

Reference the “Cooking Charts” section when using steam-assisted cooking and to help you convert your own recipes.

## Auto Steam

Auto Steam has 7 settings: Meats, Poultry, Seafood, Breads, Vegetables, Desserts and Casseroles. Auto Steam settings have preset temperature and time settings to guide the cooking process. Choose the type of food being cooked, and a suggested temperature and time will appear on the display. If desired, both the temperature and time can be changed according to recipe recommendation.

**NOTE:** For optimal cooking results, avoid opening door during steam-assisted cooking. If the oven door is opened steam production is automatically shut off until the door is closed. If the door is opened during steam cooking a message will appear telling you the door is open and you must close the door to resume cooking.

### Auto Steam Time and Temperature Chart

| Auto Steam Function | Temperature   | Browning | Cook Time | Probe |
|---------------------|---------------|----------|-----------|-------|
| Meat                | 325°F (160°C) | Medium   | 1:30      | Off   |
| Poultry             | 325°F (160°C) | Medium   | 1:30      | Off   |
| Seafood             | 250°F (170°C) | Off      | 0:25      |       |
| Bread               | 400°F (205°C) |          | 0:30      |       |
| Vegetables          | 250°F (135°C) | Off      | 0:20      |       |
| Dessert             | 275°F (135°C) |          | 0:30      |       |
| Casseroles          | 350°F (160°C) | Off      | 0:30      |       |

## Auto Steam Settings

### Meats

The Meats setting gives best results with tender cuts of meat that would typically be dry roasted.

The Meats setting has 2 phases. During the first phase, the oven temperature will automatically rise above the set temperature for optimal browning conditions.

- Most of the browning will occur during this phase; this is normal.

During the second phase, the temperature is reduced to the set temperature. Steam is added to provide a moist environment to maintain the juiciness of your meat.

- During this phase, very little exterior browning will occur.

**NOTE:** Restarting the cycle will overcook and/or overbrown food. Instead, change the time and/or temperature.

#### When using the Meats setting:

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

If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number W10123240.

- Preheating is not recommended.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Roasting time may need to be reduced by up to 20 percent compared to convection and traditional roasting times.
- Use a meat thermometer to gauge doneness of food.

With traditional roasting, standing time is included before carving. The internal temperature will usually increase 5°F to 10°F (2°C to 5°C) during standing time. When roasting with the Auto Steam Meats setting, the internal temperature may increase 15°F to 20°F (5°C to 10°C) during stand time; therefore, it is necessary to stop cooking and remove the meat at a lower internal temperature than with conventional roasting.

### Poultry

The Poultry setting gives best results with poultry that would typically be roasted without steam.

The Poultry setting has 2 phases. During the first phase, the oven temperature will automatically rise above the set temperature for optimal browning conditions.

- Most of the browning will occur during this phase. This is normal.

During the second phase, the temperature is reduced to the set temperature. Steam is added to provide a moist environment to maintain the juiciness of your poultry.

- During this phase, very little exterior browning will occur.

**NOTE:** Restarting the cycle will overcook and/or overbrown food. Instead, change the time and/or temperature.

#### When using the Poultry setting:

- For best results, use a broiler pan, grid and roasting rack.
- Preheating is not recommended.
- Roasting time may need to be reduced up to 20 percent compared to convection and traditional roasting times.
- Use a meat thermometer to gauge doneness of food.

## Seafood

The Seafood setting bakes at a lower temperature than traditional baking. This gives you moist, tender, evenly-cooked fish with results similar to those achieved when steaming fish in parchment paper. You can cook shellfish, fillets, steaks or whole fish with this setting.

- For best results, use a broiler pan and grid or a low-sided baking pan.
- Preheating is not recommended.
- The convection fan will turn on mid-cycle and remain on for the rest of the cycle.
- Very little to no browning will occur throughout the cycle. If browning is desired, use a higher browning level. The fish will be moistened during conventional baking.

## Breads

The Breads setting gives best results when baking yeast breads. With the addition of steam to the cycle, you no longer need to spritz with water or add moisture into the oven to achieve a crispy crust and moist interior.

- Preheating is required.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Baking times may be slightly less than with standard baking.
- If you are using a baking stone, place it in the oven on rack position 1 before beginning the cycle. For other bread baking, use rack position 1 or 2.

The oven will preheat to a temperature higher than the set temperature. It will then begin adding steam so the bread dough will go into a moist, hot environment, which is best for rising and crust development.

After preheat, place the bread dough in the oven as quickly as possible and close the door. The oven temperature will reduce to the set temperature, and a small amount of moisture will be added. The remainder of the cycle is dry heat for optimal browning.

## Vegetables

The Vegetables setting gives results similar to steaming on a cooktop or in a microwave. This setting also allows you to steam a larger quantity of vegetables than a cooktop or microwave.

- Preheating is not recommended.
- When steaming vegetables use the default setting of 250°F and arrange the vegetables in a single layer on a low-sided baking pan.
- Check vegetables for doneness early. Freshness of the vegetable affects the required cooking time.
- Steaming artichokes, beets, green beans and broccoli is not recommended.

## Desserts

The Desserts setting gives best results for delicate desserts such as crème brûlée and cheesecake that are typically baked in a water bath. This setting also works well for other custard based dishes, and souffles.

- Preheating is not recommended.
- The convection fan will turn on mid-cycle and turn off before the end of the cycle.
- Lower standard baking temperature by 25°F to 50°F (15°C to 30°C).
- Allows the center of a dessert to bake without overcooking the outer edges.
- It is not necessary to cook with a water bath.

## Casseroles

The Casseroles setting allows you to bake an uncovered casserole without over browning the edges or drying it out.

- Preheating is not recommended.
- Covering the food is not recommended.
- Cooking time may need to be reduced up to 20 percent compared to traditional cooking times.
- Lower standard baking temperature by 25°F (15°C).
- Allows the center of the casserole to bake without overcooking the outer edges.
- Amount of browning can be controlled by adjusting the browning level.

---

### To Cook with Auto Steam:

---

## ⚠ WARNING



### Burn Hazard

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**

**Do not touch broil element.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

1. From the Main menu, touch STEAM COOK.
2. Touch AUTO STEAM.
3. Touch the desired Auto Steam setting.
4. To change the temperature, enter the desired temperature using the number keys.
5. To change the cook time, touch COOK TIME. Enter the desired cook time using the number keys.
6. To use the temperature probe, touch PROBE and enter the desired food temperature using the number keys.
7. To change the level of browning, touch BROWNING. Touch the + (plus) or - (minus) to increase or decrease to the desired level. Touch OK.
8. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.
9. When settings are correct, touch START.  
A message will appear telling you to Place Food in Oven. Place the food in the oven and touch OK. Connect the temperature probe if appropriate.
10. During the cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired time, temperature, probe and/or Browning settings. Touch START to enter new settings.

11. If the Cook Time has been set or the temperature probe has been used, the Check Food message will appear at the end of the cook time or once the set temperature has been reached.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.

12. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

**NOTE:** For breads, if the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound and message telling you to Place Food in Oven will appear.

## Manual Steam

### **WARNING**



#### **Burn Hazard**

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**

**Do not touch broil element.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

Manual steam allows you to set the temperature, cook time, preheat cycle, browning level, and the amount of steam used during the cooking process.

#### **To Cook with Manual Steam:**

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

1. From the Main menu, touch STEAM COOK.
2. Touch MANUAL STEAM.
3. Touch the Manual Steam setting.
4. To change the temperature, enter the desired temperature using the number keys.
5. To change the cook time, touch COOK TIME. Enter the desired cook time using the number keys.
6. To use the temperature probe, touch PROBE and enter the desired food temperature using the number keys.
7. To preheat, touch PREHEAT. Touch ON. Touch OK.
8. To change the level of browning, touch BROWNING. Touch the + (plus) or - (minus) to increase or decrease to the desired level. Touch OK.
9. To change the level of steam intensity, touch STEAM. Touch the + (plus) or - (minus) to increase or decrease to the desired level. Touch OK.
10. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.

11. When settings are correct, touch START.

A message will appear telling you to Place Food in Oven. Place the food in the oven and touch OK. Connect the temperature probe if appropriate.

12. During the preheat (if used) and cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired time, temperature, probe and/or Browning settings. Touch START to enter new settings.

13. If the Cook Time has been set or the temperature probe has been used, the Check Food message will appear at the end of the cook time or once the set temperature has been reached.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.

14. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

**NOTE:** Preheating when cooking with steam is generally only recommended for breads. If preheat is selected and the oven temperature is below the set temperature, the Preheat Bar will be displayed showing the status of the preheat cycle. When preheat is complete a tone will sound and message telling you to Place Food in Oven will appear.

## Keep Warm

### **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.

The steam-assisted Keep Warm function adds moisture into the oven to keep food from drying out, keeping food warm and moist before serving.

- Do not use Keep Warm to heat cold food. Use only cooked, hot foods with Keep Warm.
- Follow manufacturer's recommendations when warming empty serving bowls and plates.
- For best results, do not cover food with foil or lids.
- Use rack positions 1-4. Do not place food on top rack.
- Check food occasionally if left in the oven for more than 1 hour.
- For best results, hold food in Keep Warm for no longer than 4 hours.



The following chart provides recommendations for different foods within a range of temperatures. The temperature range can be set between 145°F and 200°F (63°C and 93°C). Use these temperatures as a guideline and adjust as required for smaller or larger pieces and quantities of food.

#### Keep Warm Chart

| Setting                    | Recommended Foods   |
|----------------------------|---|
| 145°F-160°F<br>(63°C-71°C) | Bread, rolls<br>Fruit pies<br>Coffee cake/pastries  |
| 165°F-180°F<br>(74°C-82°C) | Appetizer<br>Casseroles<br>Custard, pumpkin pies<br>Egg dishes<br>Fish*<br>Meats**<br>Poultry<br>Vegetables |
| 185°F-200°F<br>(85°C-93°C) | Bacon***<br>French toast<br>Pancakes<br>Waffles***  |

\*Fish must be cooked thoroughly until opaque and flaky.

\*\*Beef must be cooked to at least an internal temperature of 145°F (63°C).

\*\*\*Arrange in a single layer on a wire cooling rack. Set rack on a baking sheet.

#### To Use:

1. From the Main menu, touch KEEP WARM.
2. To change the temperature, enter the desired temperature using the number keys.
3. To change the warm time, touch WARM TIME. Enter the desired warm time using the number keys.
4. Once a cooking setup function is complete, the Start key will light up.
5. When settings are correct, touch START.
6. During the warming cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired time and/or temperature. Touch START to enter new settings.
7. If the Warm Time has been set, the Check Food message will appear at the end of the warm time has been reached. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.
8. Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished warming.

## Temperature Probe

### ⚠ WARNING



#### Burn Hazard

**Use an oven mitt to remove temperature probe.**

**Do not touch broil element.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

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

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

The temperature probe is available on most cycles including: Auto Steam, Manual Steam, Bake, Convection Bake, Convection Roast, and EasyConvection™ Conversion (Meats, Poultry, Casseroles, or Fish).

#### To Use:

Before using, insert the probe into the food item. (For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone). Place food in oven and connect the temperature probe to the jack. Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.

1. From the entry selection menu of those cooking functions where a temperature probe is used, touch PROBE.
2. Touch the number keys to enter a probe temperature, if other than 160°F (75°C). The probe temperature is the desired internal temperature of the food when it is done. The temperature can be set between 130°F and 180°F (55°C and 82°C).

**NOTE:** When using the probe, the Cook Time function may not be used.

3. If the probe is set and connected to the oven, the probe icon is displayed in the oven cavity icon. If the probe is set and not connected to the oven, a "Probe Not Connected" message will be displayed. The probe icon will be displayed and the icon will blink until the probe is connected.
4. Once the Start key is touched, the probe display appears. If the current probe temperature is below 130°F (54°C), the display shows "Below 130°F (54°C)." The display shows the current probe temperature once it reaches 130°F (54°C).
5. During cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired probe temperature. Touch START to enter new settings.

- When the set probe temperature is reached, the Check Food message appears on the oven display, the probe temperature begins to blink.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.
- Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.
- Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food. The probe symbol will remain lit in the display until the probe is unplugged.

## Timed/Delay Cooking

### **⚠ WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

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

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

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

#### **To Set a Cooking Time:**

- From the entry selection menu of those cooking functions where Cook Time is available, touch COOK TIME.
- Use the number keys to input the desired cook time.
- Once the Start key is touched, the cook time will be displayed.
- During cooking cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired cook time. Touch START to enter new settings.
- When the end of the cook time is reached, the Check Food message will appear in the oven display.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.
- Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

**NOTE:** For best cooking results, if the temperature probe is being used, the Cook Time function should not be used.

#### **To Set a Delay Cooking Time:**

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

- From the Main menu, touch MORE.
- Touch DELAY COOK.
- Use the number keys to enter the desired delay time. For example, if you would like the oven to turn on in 1 hour and 20 minutes, enter 1:20.
- Set the cooking time and adjust cooking temperature.

- Once the Start key is touched, the Cooking Delayed message appears on the oven display, showing the settings.  
A countdown timer will be displayed in the lower left hand portion of the display showing the time remaining until cooking begins.
- When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The minute time countdown will appear on the oven display.
- When the end of the cook time is reached, the Bake Complete message will appear in the oven display.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear the message, stop reminder tones, and continue the current cooking cycle.
- Touch OK, OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF when finished cooking.

## Dehydrating

Dehydration is a method used to preserve food. Various factors, such as the quality of the fresh food, pretreatment techniques, the size and thickness of the food, and the climate may affect the finished product.

During dehydration, heat is used to force out moisture and air circulation is used to carry the moisture away.

Refer to a reliable book or source for complete information about dehydrating and preserving foods.

#### **To Dehydrate:**

Position the racks according to the following chart. See "Positioning Racks and Bakeware" section for diagram.

| NUMBER OF RACKS | RACK POSITION(S) |
|-----------------|------------------|
| 1               | 3                |
| 2               | 2 and 4          |
| 3               | 1, 3 and 5       |

- From the Main menu, touch MORE.
- Touch DEHYDRATE.
- To change the preset temperature, enter the desired temperature between 100°F and 200°F (100°C and 200°C) using the number keys.
- During setup a Tips key appears on the lower right hand corner of the display. Touch TIPS to see tips for using the dehydration function.
- During dehydration cycle an Adjust Settings key appears on the lower right hand corner of the display. Touch ADJUST SETTINGS to change the desired temperature.
- Touch OFF, UPPER OVEN OFF or, LOWER OVEN OFF when finished dehydrating.

**NOTE:** The oven will automatically turn off after 12 hours. However, some foods may take more than 12 hours to dehydrate. If this is the case, the oven will need to be restarted.



# COOKING CHARTS

Traditional baking oven temperatures and baking times from the recipe are given to help you learn to convert your own recipes.

## Casseroles Baking Chart

For best cooking results, bake Casseroles on rack positions 1 or 2.

| FOOD  | OVEN TEMPERATURE | BROWNING | BAKING TIME (in minutes)                             |
|---|------------------|----------|--|
| <b>Spicy Chicken and Rice – chicken pieces over rice/vegetable mixture (3 qt [2.8 L] rectangular baking dish)</b> |                  |          |  |
| Recipe: Bake (covered)  | 375°F (190°C)    |          | 50-60  |
| Auto Steam Casseroles   | 350°F (175°C)    | Low      | 40-45<br>or until chicken is done and rice is tender |
| <b>Macaroni and Cheese (1 qt [0.9 L] casserole)</b>   |                  |          |  |
| Recipe: Bake  | 350°F (175°C)    |          | 25-30  |
| Auto Steam Casseroles   | 325°F (165°C)    | Low      | 20<br>or until hot and bubbly                        |
| <b>Tuna-Noodle – covered in bread crumbs (1½ qt [1.4 L] casserole)</b>  |                  |          |  |
| Recipe: Bake  | 375°F (190°C)    |          | 20   |
| Auto Steam Casseroles   | 350°F (175°C)    | Off      | 17-20<br>or until hot and bubbly                     |
| <b>Hamburger Pie – hamburger/vegetable mix topped with mashed potato mounds (1½ qt [1.4 L] casserole)</b>         |                  |          |  |
| Recipe: Bake  | 375°F (190°C)    |          | 20-25  |
| Auto Steam Casseroles   | 350°F (175°C)    | Off      | 20<br>or until heated through                        |

## Desserts Baking Chart

For best cooking results, bake on rack positions 1, 2 or 3.

| FOOD   | OVEN TEMPERATURE | BAKING TIME (in minutes)   |
|--|------------------|--|
| <b>Bread Pudding (8" x 8" x 2" [20.3 cm x 20.3 cm x 5 cm] baking dish)</b> |                  |  |
| Recipe: Bake   | 325°F (165°C)    | 35-40  |
| Auto Steam Desserts  | 275°F (135°C)    | 35<br>or until knife inserted in center comes out clean          |
| <b>Chocolate Souffle (2 qt [1.9 L] souffle dish)</b>                       |                  |  |
| Recipe: Bake   | 375°F (190°C)    | 35-40  |
| Auto Steam Desserts  | 300°F (150°C)    | 40-45<br>or until knife inserted under "top hat" comes out clean |
| <b>Banana Souffle (1½ qt [1.4 L] souffle dish)</b>                         |                  |  |
| Recipe: Bake   | 375°F (190°C)    | 35   |
| Auto Steam Desserts  | 300°F (150°C)    | 37-40<br>or until golden brown                                   |
| <b>Cheese Souffle (2 qt [2 L] souffle dish)</b>                            |                  |  |
| Recipe: Bake   | 350°F (175°C)    | 50   |
| Auto Steam Desserts  | 300°F (150°C)    | 55<br>or until knife inserted near center comes out clean        |
| <b>Sweet Potato Puff (9" [22.9 cm] pie plate)</b>                          |                  |  |
| Recipe: Bake   | 400°F (200°C)    | 30   |
| Auto Steam Desserts  | 350°F (175°C)    | 28<br>or until set   |

## Auto Steam Vegetable Cooking Chart

| FOOD  | OVEN TEMPERATURE | BROWNING | COOKING TIME<br>(in minutes)  |
|---|------------------|----------|-------------------------------|
| <b>Asparagus Spears</b>                                 | 250°F (120°C)    | Off      | 12-16                         |
| <b>Acorn Squash 1-1½ lbs (454-680 g)</b>                | 250°F (120°C)    | Off      | 23-25                         |
| <b>Carrots (whole)</b>                                  | 250°F (120°C)    | Off      | 20-25                         |
| <b>Cauliflower (flowerets)</b>                          | 250°F (120°C)    | Off      | 16-18                         |
| <b>Cauliflower (whole)</b>                              | 260°F (127°C)    | Off      | 24-30                         |
| <b>Corn on the Cob (without husk)</b>                   | 250°F (120°C)    | Off      | 20-25                         |
| <b>Corn on the Cob (with husk, no soaking required)</b> | 250°F (120°C)    | Off      | 22-24                         |
| <b>Mushrooms (small, whole)</b>                         | 250°F (120°C)    | Off      | 10-11                         |
| <b>Potatoes (tiny, new)</b>                             | 250°F (120°C)    | Off      | 25-26                         |
| <b>Zucchini (sliced)</b>                                | 250°F (120°C)    | Off      | 10-11                         |
| <b>Scalloped Corn (2 qt [1.9 L] dish)</b>               |                  |          |                               |
| Recipe: Bake  | 325°F (165°C)    |          | 40-50                         |
| Auto Steam Vegetables                                   | 300°F (150°C)    | Off      | 27                            |
| <b>Stuffed Green Peppers (4 servings)</b>               |                  |          |                               |
| Recipe: Bake  | 375°F (190°C)    |          | 15                            |
| Auto Steam Vegetables*                                  | 325°F (163°C)    | Off      | 20<br>or until heated through |

\*Use raw peppers, do not put in boiling water.

## Auto Steam Seafood Cooking Chart

| FOOD                                       | OVEN TEMPERATURE | BROWNING | COOKING TIME<br>(in minutes) |
|--|------------------|----------|------------------------------|
| <b>Filletts, ¼" (0.6 cm) thick</b>         | 250°F (120°C)    | Off      | 8-9                          |
| <b>Filletts, ½" (1.3 cm) thick</b>         | 250°F (120°C)    | Off      | 11-12                        |
| <b>Filletts, 1" (2.5 cm) thick</b>         | 300°F (150°C)    | Off      | 17-20                        |
| <b>Whole, dressed 1" (2.5 cm) thick</b>    | 340°F (170°C)    | Low      | 13-14                        |
| <b>Scallops (U-10 ct)</b>                  | 250°F (120°C)    | Off      | 13-14                        |
| <b>Shrimp (16-20 ct)</b>                   | 250°F (120°C)    | Off      | 9-10                         |
| <b>Shrimp (26-30 ct)</b>                   | 250°F (120°C)    | Off      | 8-9                          |
| <b>Lobster Tail (10-12 oz [283-340 g])</b> | 250°F (120°C)    | Off      | 18-19                        |

## Manual Steam Cooking Chart

For best cooking results, use rack position 1 or 2 when Manual Steam cooking.

| FOOD   | PREHEAT | OVEN TEMPERATURE | BROWNING | STEAM PERCENT | COOKING TIME (in minutes)                                   |
|--|---------|------------------|----------|---------------|---|
| <b>Crusty Pizza Dough (14" [35.6 cm] pizza pan with toppings)</b>                |         |                  |          |               |   |
| Recipe: Bake   |         | 450°F (230°C)    |          |               | 15-20   |
| Manual Steam   | On      | 425°F (220°C)    | Off      | 80            | 10-11   |
| <b>Lasagna (2 qt [2 L] rectangular baking dish)</b>                              |         |                  |          |               |   |
| Recipe: Bake   |         | 375°F (190°C)    |          |               | 30-35   |
| Manual Steam   | Off     | 350°F (175°C)    | Off      | 100           | 23-25<br>or until heated through                            |
| <b>Oven Frittata (10" [25.4 cm] ovenproof skillet)</b>                           |         |                  |          |               |   |
| Recipe: Bake*  |         | 350°F (175°C)    |          |               | 15  |
| Manual Steam   | Off     | 325°F (165°C)    | Off      | 100           | 9-11<br>or until knife inserted near center comes out clean |
| <b>Bratwurst (fresh)</b>   |         |                  |          |               |   |
| Manual Steam   | Off     | 250°F (120°C)    | Medium   | 100           | 18-20<br>or 165°F (74°C)<br>internal temperature            |
| <b>Chicken Breasts (boneless, skinless, 7-8 oz [218-249 g])</b>                  |         |                  |          |               |   |
| Manual Steam   | Off     | 350°F (175°C)    | Low      | 80            | 23<br>or 165°F (74°C)<br>internal temperature               |
| <b>Meat Loaf (7" x 3" x 2" [17.8 cm x 7.6 cm x 5 cm] loaf) 1 lb (454 g) meat</b> |         |                  |          |               |   |
| Recipe: Bake   |         | 350°F (175°C)    |          |               | 45-50   |
| Manual Steam   | Off     | 350°F (175°C)    | Off      | 60            | 40<br>or 160°F (71°C)<br>internal temperature               |
| <b>Shrimp (26-30 ct)</b>   |         |                  |          |               |   |
|  | On      | 250°F (120°C)    | Off      | 100           | 3-4   |

## Meats and Poultry Roasting Chart

- Place meat or poultry on the convection roasting rack set on top of the broiler pan.
- Insert a meat thermometer or use the temperature probe provided with the oven.
- For best cooking results, start with meat or poultry at refrigerated temperature and roast on rack position 1 or 2.
- Start in an unheated oven.
- Roast at the oven temperature recommended for the time given or until the thermometer or temperature probe reaches the specified temperature for doneness.
- Cover with foil and let stand for 10 to 20 minutes before carving.
- The temperature will rise during standing time.
- For best cooking results, place poultry into the oven legs first.

| FOOD  | OVEN TEMPERATURE | BROWNING | COOKING TIME<br>(in hours and minutes) | MINUTES PER 1 LB<br>(454 g) | INTERNAL TEMPERATURE |
|---|------------------|----------|--|-----------------------------|----------------------|
| <b>Beef</b>   |                  |          |  |                             |                      |
| <b>Semi-Boneless Standing Beef Rib Roast (4-5 lbs [1.8-2.3 kg])</b>           |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  |                  |          |  |                             |                      |
| medium-rare   | 325°F (160°C)    | Medium   | 1:39-2:08                              | 24-26                       | 130°F (54°C)         |
| medium  | 325°F (160°C)    | Medium   | 1:50-2:22                              | 27-28                       | 145°F (63°C)         |
| <b>Beef Rib Eye Roast, boneless (4-4½ lbs [1.8-2 kg])</b>                     |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  |                  |          |  |                             |                      |
| medium-rare   | 325°F (160°C)    | Medium   | 1:33-1:56                              | 22-26                       | 130°F (54°C)         |
| medium  | 325°F (160°C)    | Medium   | 1:47-2:10                              | 24-29                       | 145°F (63°C)         |
| <b>Beef Sirloin Roast, boneless (4-5 lbs [1.8-2.3 kg])</b>                    |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  |                  |          |  |                             |                      |
| medium-rare   | 325°F (160°C)    | High     | 1:22-1:42                              | 19-21                       | 130°F (54°C)         |
| medium  | 325°F (160°C)    | High     | 1:35-1:56                              | 22-24                       | 145°F (63°C)         |
| <b>Pork</b>   |                  |          |  |                             |                      |
| <b>Pork Top Loin Roast, single loin (boneless 2-2½ lbs [1-1.1 kg])</b>        |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  | 325°F (160°C)    | High     | 0:44-0:57                              | 22-25                       | 145°F (63°C)         |
| <b>Pork Top Loin Roast, double loin, tied (boneless 3-4 lbs [1.4-1.8 kg])</b> |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  | 325°F (160°C)    | High     | 1:15-1:42                              | 19-29                       | 145°F (63°C)         |
| <b>Pork Loin Center Rib Roast (3-4 lbs [1.4-1.8 kg])</b>                      |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  | 325°F (160°C)    | Medium   | 1:13-1:40                              | 24-25                       | 145°F (63°C)         |
| <b>Pork Tenderloin (1 lb [454 g])</b>   |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  | 425°F (220°C)    | High     | 0:28-0:31                              | 28-31                       | 145°F (63°C)         |
| <b>Ham, fully cooked shank (9½-10 lbs [4.3-4.5 kg])</b>                       |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  | 300°F (150°C)    | Low      | 2:20-2:29                              | 14-15                       | 130°F (54°C)         |
| <b>Lamb</b>   |                  |          |  |                             |                      |
| <b>Leg of Lamb (6-7 lbs [2.7-3.1 kg])</b>                                     |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  | 325°F (165°C)    | Medium   | 1:30-1:46                              | 15-18                       | 130°F (54°C)         |
| <b>Lamb Loin Roast (1½-1¾ lbs [0.7-0.8 kg])</b>                               |                  |          |  |                             |                      |
| Auto Steam Meats  | 400°F (200°C)    | Medium   | 0:31-0:50                              | 19-29                       | 130°F (54°C)         |

| <b>FOOD</b>  | <b>OVEN TEMPERATURE</b> | <b>BROWNING</b> | <b>COOKING TIME (in hours and minutes)</b> | <b>MINUTES PER 1 LB (454 g)</b> | <b>INTERNAL TEMPERATURE</b> |
|--|-------------------------|-----------------|--|---------------------------------|-----------------------------|
| <b>Chicken</b>                                       |                         |                 |  |                                 |                             |
| <b>Chicken, broiler-fryer (3½-4½ lbs [1.6-2 kg])</b> |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 350°F (175°C)           | High            | 0:42-0:49                                  | 11-13                           | 165°F (74°C)                |
| <b>Chicken, roasting (4-5 lbs [1.8-2.3 kg])</b>      |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 350°F (175°C)           | High            | 0:49-0:52                                  | 10-12                           | 165°F (74°C)                |
| <b>Chicken, roasting (6-6½ lbs [2.7-2.9 kg])</b>     |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 350°F (175°C)           | High            | 1:04-1:15                                  | 11-12                           | 165°F (74°C)                |
| <b>Turkey</b>  |                         |                 |  |                                 |                             |
| <b>Turkey (10-12 lbs [4.5-5.4 kg])</b>               |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 325°F (165°C)           | Medium          | 0:59-1:33                                  | 6-8                             | 165°F (74°C)                |
| <b>Turkey (14-17 lbs [6.4-7.7 kg])</b>               |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 325°F (165°C)           | Medium          | 1:15-1:45                                  | 5-6                             | 165°F (74°C)                |
| <b>Turkey (20-22 lbs [9-10 kg])</b>                  |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 300°F (150°C)           | Medium          | 2:00-2:12                                  | 6-7                             | 165°F (74°C)                |
| <b>Turkey Breast, whole (7½-9 lbs [3.4-4.1 kg])</b>  |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 325°F (165°C)           | Medium          | 1:15-1:40                                  | 9-11                            | 165°F (74°C)                |
| <b>Duck</b>  |                         |                 |  |                                 |                             |
| <b>Duck (5-6 lbs [2.3-2.7 kg])</b>                   |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 350°F (175°C)           | Medium          | 1:07-1:12                                  | 11-13                           | 165°F (74°C)                |
| <b>Cornish Hens</b>                                  |                         |                 |  |                                 |                             |
| <b>Cornish Hens (22 oz [624 g])</b>                  |                         |                 |  |                                 |                             |
| Auto Steam Poultry                                   | 350°F (175°C)           | High            | 0:37-0:38                                  | 26-27                           | 165°F (74°C)                |

# OVEN CARE

## Self-Cleaning Cycle

### **⚠ WARNING**



#### **Burn Hazard**

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

**Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

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

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

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

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

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

#### **Prepare Oven:**

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.  
Remove 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.

#### **How the Cycle Works**

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

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

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

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

| <b>CLEANING LEVEL</b> | <b>TOTAL CLEANING TIME (includes a 30 minute cool down time)</b> |
|-----------------------|--|
| 1 (Quick)             | 2 hours  |
| 2                     | 2 hours 30 minutes   |
| 3                     | 3 hours  |
| 4 (Regular)           | 3 hours 30 minutes   |
| 5                     | 4 hours  |
| 6 (Maxi)              | 4 hours 30 minutes   |

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 lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

On double oven models, only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

**NOTE:** The oven has a 2 speed cooling fan motor. During self-cleaning the fan(s) will operate at its highest speed to increase airflow to better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase of noise may be noticeable during and after the self-cleaning cycle until the oven cools.

#### **To Self-Clean:**

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

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch SELF CLEAN.
3. Touch + or - to increase or decrease the clean time to the desired level.
4. Touch TIPS to receive instructions on preparing your oven for self-clean. Touch OK to return to the Self-Clean menu.
5. Once the self-clean setup function is complete, the Start key will light up.
6. When settings are correct, touch START.
7. When the end of the self-clean time is reached, the oven will shut off automatically and the Complete message will be displayed. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear this message, stop reminder tones and return to the Main Menu.

#### **To Delay Start Self-Clean:**

1. From the Main menu, touch MORE.
2. Touch SELF CLEAN.
3. Touch + or - to increase or decrease the clean time to the desired level.
4. Touch TIPS to receive instructions on preparing your oven for self-clean. Touch OK to return to the Self-Clean menu.
5. Touch OFF DELAY.
6. Use the + or - to increase or decrease the delay time or use the number keys to enter the desired amount of time. Touch OK.
7. Once the self-clean setup function is complete, the Start key will light up.

8. When settings are correct, touch START.
9. Once the Start key is touched, the Delayed Self-Clean will be displayed showing the settings. A countdown timer will be displayed in the lower left hand portion of the display showing the time remaining until self-cleaning begins.
10. When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The countdown timer will appear on the oven display. If the door is opened before the self-clean cycle begins, the self-clean cycle will be canceled and a message will appear. Touch OK to return to the Main Menu.
11. When the end of the self-clean time is reached, the oven will shut off automatically and the Complete message will be displayed. If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute. Touch OK to clear this message, stop reminder tones and return to the Main Menu

Once the self-clean cycle starts, the door will automatically lock and "DOOR LOCKED" will appear on the display.

The door will not unlock until the oven cools and the Complete message appears.

#### To Stop Self-Clean anytime:

Touch OFF, UPPER OVEN OFF or LOWER OVEN OFF. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

## Water Filter Cartridge Replacement

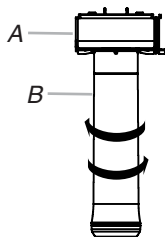
Water filter cartridge should be replaced when "REPLACE FILTER" appears in the control panel display, or after 1 year of use.

For further information or to order a replacement water filter cartridge visit [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) or call 1-866-986-3223. Ask for Part Number 8212695.

#### To Replace Water Filter:

Turn filter cartridge to the left to remove cartridge from the filter head.

Install new cartridge. Turn cartridge to the right to reattach to the filter head.



A. Filter head  
B. Filter cartridge

#### If you need Assistance or Service:

Please reference the "Assistance or Service" section.

## General Cleaning

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

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

### STAINLESS STEEL (on some models)

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

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

See "Assistance or Service" section to order.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

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

### OVEN DOOR EXTERIOR

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):  
See "Assistance or Service" section to order.

### OVEN DOOR INTERIOR

#### Cleaning Method:

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

### CONTROL PANEL

Activate the Control Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See "Control Lock" section.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):  
See "Assistance or Service" section to order.

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

---

## 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

---

## BROILER PAN AND GRID (Accessory)

---

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

### Cleaning Method:

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

### Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

---

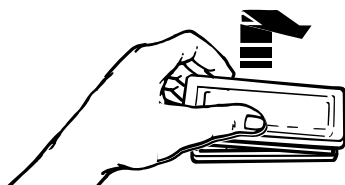
## Oven Lights

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

### To Replace:

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

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



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

---

## Oven Door

### IMPORTANT:

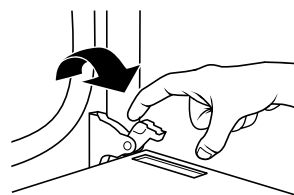
To avoid oven door glass breakage:

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

### To Remove:

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



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



### To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



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



---

# TROUBLESHOOTING

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

---

## Nothing will operate

---

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

## Oven will not operate

---

- **Is the electronic oven control set correctly?**  
See “Electronic Oven Control” section.
  - **Has a delay start been set?**  
See “Timed Cooking” section.
  - **Is the Control Lock set?**  
See “Control Lock” section.
  - **Is the Sabbath Mode set?**  
See “Sabbath Mode” section.
  - **On double oven models, is one oven self-cleaning?**  
When one oven is self-cleaning the other oven cannot be set or turned on.
  - **On double oven models, is the correct oven control being used?**  
The left control is for the lower oven, the right control is for the upper oven.
- 

## Oven temperature too high or too low

---

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

## Warm air coming from oven vent

---

- Warm air coming from the oven vent is normal. During a self-clean cycle the air stream is increased.
- 

## Display shows messages

---

- **Is the display showing a letter followed by a number?**  
Clear the display. See “Display(s)” section. If a letter followed by a number reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.
- 

## Steam cycle will not operate

---

- **Is the water supply connected to the oven?**  
See the Installation Instructions supplied with this oven.
  - **Does the filter need to be replaced?**  
The oven will shut off the steam functions until the filter is replaced. See “Water Filter/Filtration System” 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 Cooking” section.
  - **On double oven models, is one oven self-cleaning?**  
When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.
- 

## Oven cooking results not what expected

---

- **Is the proper temperature set?**  
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
  - **Is the proper oven temperature calibration set?**  
See “Oven Temperature Control” section.
  - **Was the oven preheated?**  
See “Baking and Roasting” section.
  - **Is the proper bakeware being used?**  
See “Bakeware” section.
  - **Are the racks positioned properly?**  
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
  - **Is there proper air circulation around bakeware?**  
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
  - **Is the batter evenly distributed in the pan?**  
Check that batter is level in the pan.
  - **Is the proper length of time being used?**  
Adjust cooking time.
  - **Has the oven door been opened while cooking?**  
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
  - **Are baked items too brown on the bottom?**  
Move rack to higher position in the oven.
  - **Are pie crust edges browning early?**  
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
-

---

# ASSISTANCE OR SERVICE

---

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

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

## If you need replacement parts

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

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

---

## In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free: **1-800-422-1230**.

### Our consultants provide assistance with:

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

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

### For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

## Accessories

### Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) and click on “Shopping Options.” Go to “Replacement Parts & Accessories” and click on “applianceaccessories.com.” Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

### Broiler Pan Kit

Order Part Number W10123240

### KitchenAid® Replacement Water Filter

Order Part Number 8212695

### KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 4396920

### KitchenAid® Stainless Steel Wipes

(stainless steel models)

Order Part Number 8212510

### All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

---

## In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777**.

### Our consultants provide assistance with:

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

### For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

# KITCHENAID® BUILT-IN OVEN & MICROWAVE WARRANTY

---

## LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "KitchenAid") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

---

## SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

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

- Electric element
- Solid state touch control system parts

---

## SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY

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

---

## ITEMS 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 KitchenAid.
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 KitchenAid within 30 days from the date of purchase.
6. 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.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized KitchenAid servicer is not available.
9. 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.
10. 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. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

---

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

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**. 9/07

---

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

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

Dealer name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Phone number \_\_\_\_\_

Model number \_\_\_\_\_

Serial number \_\_\_\_\_

Purchase date \_\_\_\_\_

# SÉCURITÉ DU FOUR

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

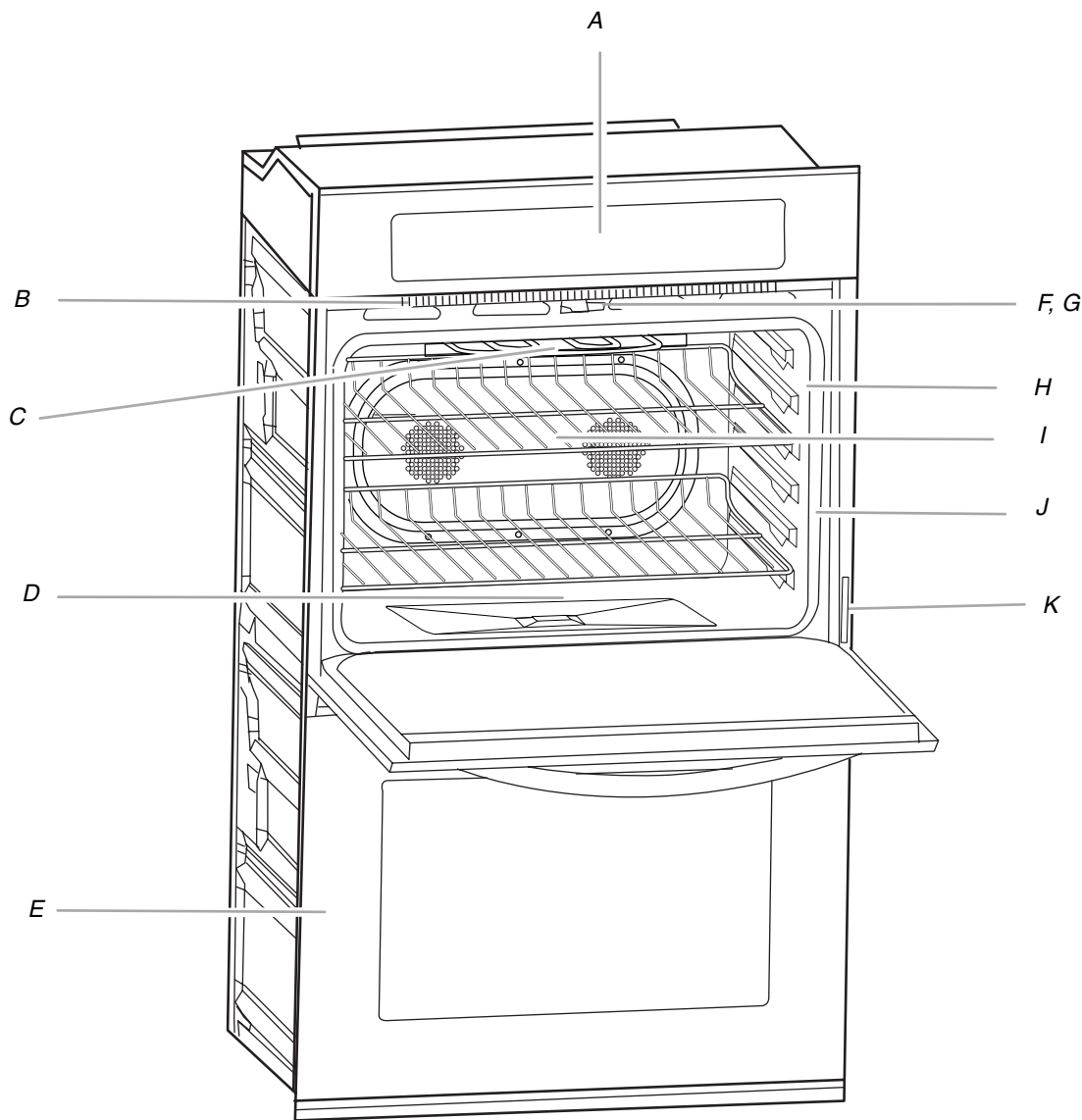
### Fours autonettoyants :

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

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



A. Commande électronique du four

B. Évent du four

C. Éléments du gril

D. Élément de cuisson CleanBake™

E. Four inférieure (sur les modèles de four double)

F. Interrupteur automatique de la lampe du four

G. Loquet de verrouillage du four

H. Connecteur de la sonde thermométrique

I. Élément de cuisson par convection et ventilateur

J. Joint d'étanchéité

K. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (sur la glissière à droite)

## Pièces et caractéristiques non illustrées

Lampes du four

Troisième grille du four (grille à glissières)

Sonde thermométrique

Réflecteur True-Broil™

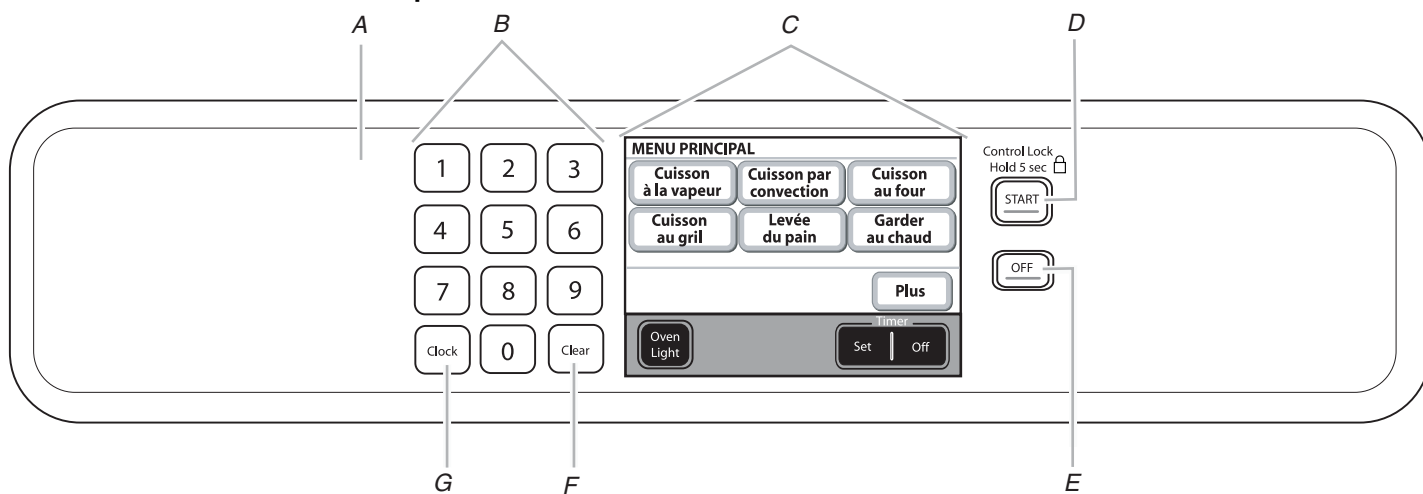
# COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR

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

Les commandes du four sont accessibles grâce à ce tableau de commande et à l'affichage tactile interactif.

**REMARQUE :** Étant donné la sensibilité du tableau de commande, nous avons inclus des instructions particulières pour nettoyer le panneau ainsi que l'afficheur tactile. Voir la section "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage.

## Tableau de commande du four simple

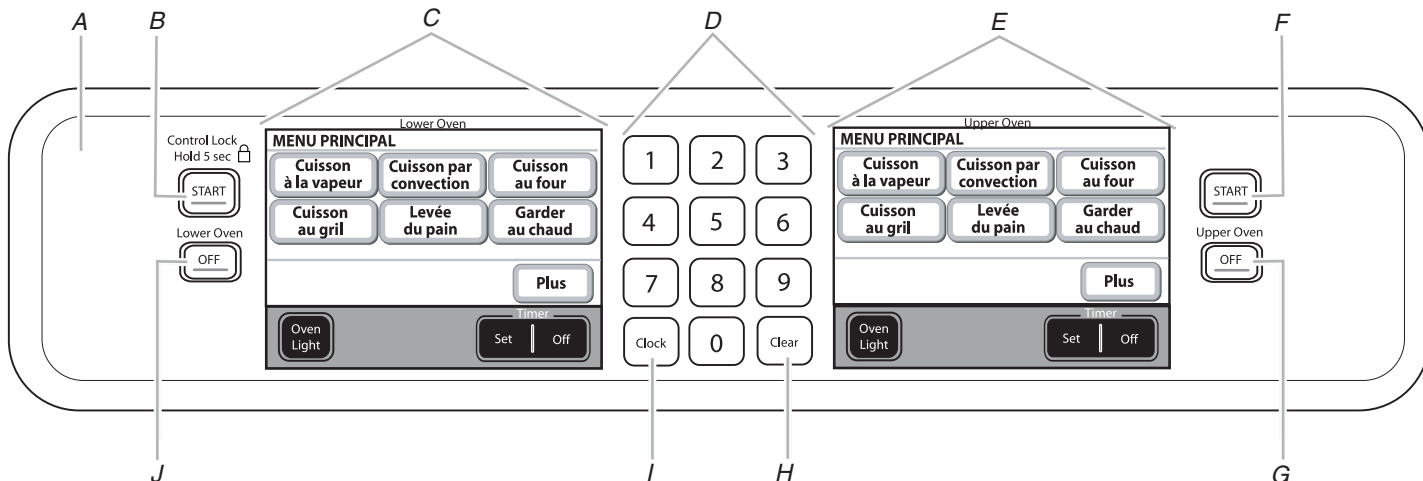


A. Tableau de commande  
B. Touches numériques

C. Afficheur tactile interactif  
D. Mise en marche/verrouillage des commandes  
(à maintenir enfoncé pendant 5 secondes)

E. Arrêt  
F. Effacer  
G. Horloge

## Tableau de commande du four double



A. Tableau de commande  
B. Mise en marche du four inférieur/verrouillage des commandes (à maintenir enfoncé pendant 5 secondes [sur les modèles de four double uniquement])  
C. Affichage tactile interactif du four inférieur

D. Touches numériques  
E. Affichage tactile interactif du four supérieur  
F. Mise en marche du four supérieur  
G. Arrêt du four supérieur (sur les modèles de four double)

H. Effacer  
I. Horloge (réglage/mise en marche)  
J. Arrêt du four inférieur (sur les modèles de four double)

## Tableau de commande

Le tableau de commande comprend le menu de commande et les commandes de fonctions. Les touches de commande sont très sensibles, et nécessitent seulement un léger toucher pour être activées.

Pour en savoir plus sur les commandes individuelles, consulter leurs sections respectives dans ce manuel.

## Afficheur tactile interactif

La zone d'affichage fonctionne à la fois comme afficheur et comme commande tactile interactive évoluant en fonction des menus. Elle est conçue pour être facilement utilisable, vous guider dans les menus, offrir de multiples sélections, accepter vos données et exécuter vos commandes. Elle fournit également des instructions, des conseils et des illustrations. Pour consulter les écrans du menu principal, voir la section "Menus principaux".

## Afficheur

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou lorsque l'alimentation a été interrompue pendant plus de 10 secondes, l'horloge sera réglée à 12:00. Pour régler l'heure, suivre les instructions dans la section "Horloge". Pour ne pas régler l'horloge et commencer à utiliser le four, appuyer sur Démarrer, Arrêt ou Effacer.

Sur les modèles de four double, l'affichage gauche indique le four inférieur et l'affichage droit le four supérieur.

Lorsqu'on utilise le(s) four(s) (mode actif), l'affichage indique la température du four, la(les) source(s) de chaleur et la minuterie, si celle-ci est réglée.

Après environ 2 minutes d'inactivité, l'afficheur passe en mode de veille. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste actif.

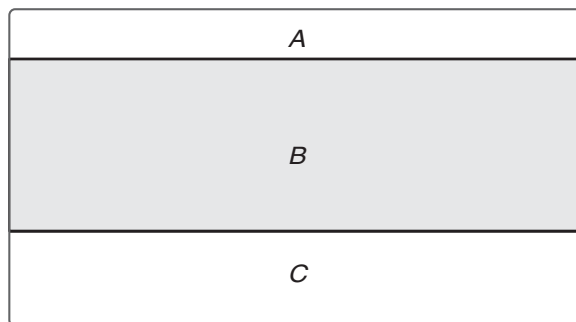
Sur le four simple, si celui-ci n'est pas utilisé (mode de veille), l'affichage indique l'heure du jour. Pour activer/désactiver l'affichage de l'horloge, voir la section "Horloge".

Sur le four double, si celui-ci n'est pas utilisé (mode de veille), l'affichage droit indique l'heure du jour. Pour activer/désactiver l'affichage de l'horloge, voir la section "Horloge".

Lors de la programmation, l'affichage indique des menus et les sélections appropriées à la fonction de cuisson respective.

## Écran tactile

L'écran tactile ACL est utilisé pour faire des sélections de menu, ajuster les réglages et entrer des données.

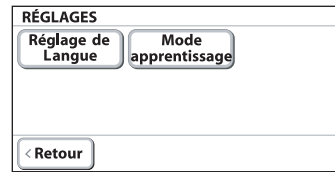
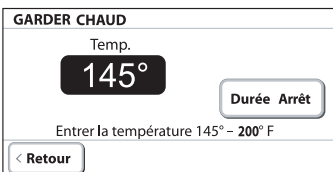
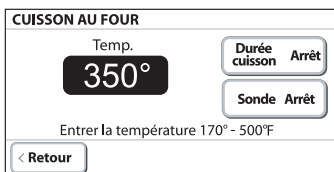
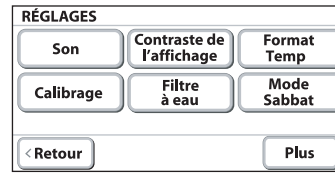
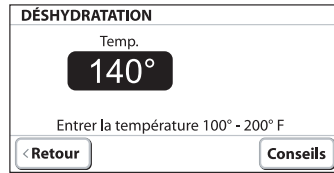
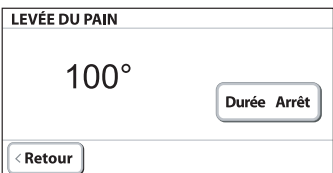
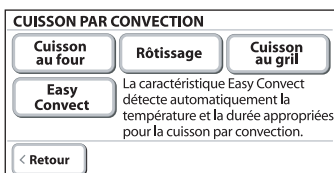
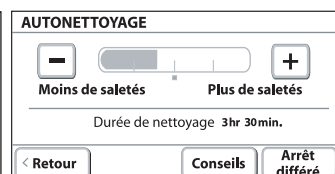
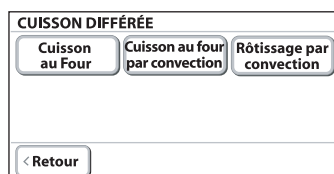
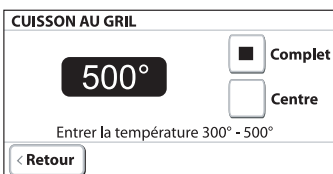
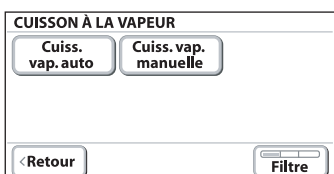
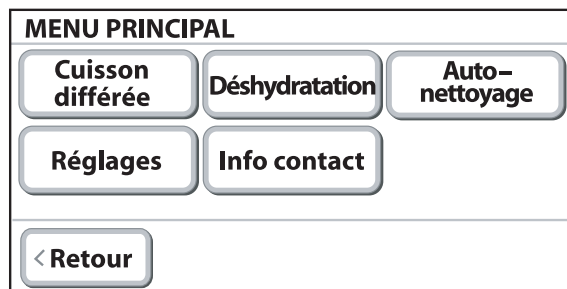
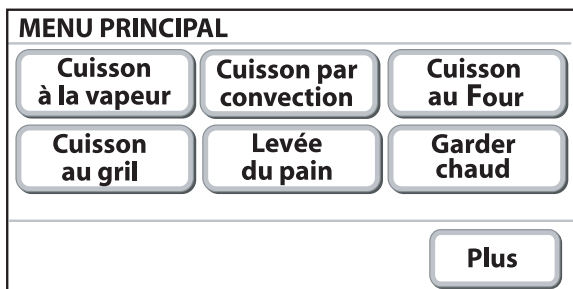


- A. Zone du titre/de la description
- B. Zone du menu et de l'entrée des données de sélection/réglages
- C. Zone de l'entrée de commande

Les sélections de menu et les ajustements de données sont effectués dans la zone centrale de l'écran et les entrées de commande (OK, Ajuster les réglages, Brunissage, Retour, etc.) sont effectuées dans la zone inférieure de l'écran. Les titres d'écran et les descriptions sont affichées dans la partie supérieure de l'écran; cette zone n'accepte aucune entrée de donnée. Une pression légère à moyenne active le choix de menu.

## Menus principaux

À partir du menu principal, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.





## Démonstration du menu

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du grill.

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

Ce qui suit indique comment faire cuire une dinde à partir du menu Cuisson à vapeur automatique à l'aide d'une sonde thermométrique.

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON À LA VAPEUR.

**MENU PRINCIPAL**

|                     |                        |                 |
|---------------------|------------------------|-----------------|
| Cuisson à la vapeur | Cuisson par convection | Cuisson au four |
| Cuisson au grill    | Levée du pain          | Garder au chaud |
| <b>Plus</b>         |                        |                 |

2. Dans le menu Cuisson à la vapeur, appuyer sur CUISS. VAP. AUTO.

**CUISSON À LA VAPEUR**

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cuiss. vap. auto | Cuiss. vap. manuelle |
|------------------|----------------------|

**Filtre**

**< Retour**

3. Dans le menu Cuiss. Vap. Auto., appuyer sur VOLAILLE.

**CUISS. VAP. AUTO.**

|             |          |               |
|-------------|----------|---------------|
| Viandes     | Volaille | Fruits de mer |
| Pains       | Légumes  | Desserts      |
| <b>Plus</b> |          |               |

**< Retour**

4. À partir du menu Cuisson à la vapeur automatique - Volaille, vous pouvez entrer plusieurs choix. Le menu affichera les réglages par défaut.

**CUISS. VAP. AUTO - Volaille**

Temp. **325°**

Durée cuisson 1:30

Sonde Arrêt

Entrer la température 250° - 450° F

**< Retour**

**Brunissage**

Pour changer la température, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques.

5. Pour utiliser la sonde thermométrique, appuyer sur SONDÉ et entrer la température des aliments désirée à l'aide des touches numériques.

**CUISS. VAP. AUTO - Volaille**

Sonde

Temp. 325°

Durée cuisson Arrêt

Entrer la température 130° - 180° F

**< Retour**

**Brunissage**

6. Pour changer le niveau de brunissage, appuyer sur BRUNISSAGE.

Appuyer sur "plus" (+) ou "moins" (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré. Appuyer sur OK.

**BRUNISSAGE**

- [Progression] +

Arrêt Bas Moyen Élevé

Régler le brunissage selon vos préférences.

**OK**

7. Une fois que le réglage est terminé, la touche start (démarrer) s'allumera.

Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer). Vous serez invité à mettre l'aliment au four et à brancher la sonde thermométrique. Mettre l'aliment au four, brancher la sonde thermométrique et appuyer sur OK.

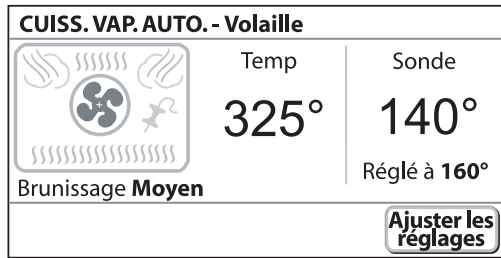
**Mettre les aliments dans le four**

Utiliser la grille de la lèchefrite et la grille de rôtissage pour des résultats optimaux.

**Brancher la sonde**

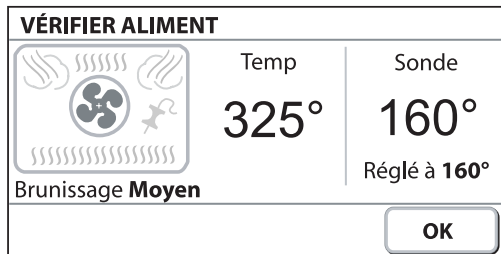
**OK**

8. Une fois que le four commencera à fonctionner, la touche Arrêt s'allumera. Appuyer sur ARRÊT si vous devez arrêter four pendant la cuisson.



9. Lorsque la température de la sonde réglée est atteinte, le message Vérifier aliment s'affiche. La température de la sonde commence à clignoter et le signal de fin de programme est émis.

Appuyer sur OK.



10. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée. Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire les aliments. Le symbole de la sonde restera allumé jusqu'à ce que la sonde soit débranchée.

## Réglages

Votre four vous permet de contrôler plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations grâce à l'affichage à l'écran. Ceux-ci comprennent : Son, Contraste de l'affichage, Format de température, Calibrage, Filtre à eau, Mode apprentissage, Mode Sabbat et Langues.

Pour accéder au menu des réglages, voir les sections suivantes.

## Son (signaux sonores)

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un bip

- Touche numérique valide
- Fonction entrée

### Une sonnerie

- Programme de préchauffage terminé

### Deux sonneries

- Fin d'un programme de cuisson

### Trois bips

- Touche numérique non valide

## Quatre sonneries

- Lorsque la minuterie est à zéro  
Inclut l'utilisation de la minuterie pour des fonctions autres que la cuisson.

## Volume du signal sonore (son)

- Le volume pré réglé peut être modifié. Sur les fours doubles, vous pouvez modifier le son de n'importe quel affichage. Changer le son sur un affichage change le son des deux fours.

### Modification :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur RÉGLAGES.
3. Appuyer sur SON.
4. Pour modifier le niveau de son, appuyer sur les signes "plus" (+) ou "moins" (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.
5. Appuyer sur OK.

**REMARQUE :** Pour désactiver le son, appuyer sur - jusqu'à ce que la barre disparaisse sur la gauche.

## Contraste d'affichage

### Réglage du contraste d'affichage :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur RÉGLAGES.
3. Appuyer sur CONTRASTE DE L'AFFICHAGE.
4. Appuyer sur + (plus) ou - (moins) pour augmenter/diminuer le contraste d'affichage au réglage désiré.
5. Appuyer sur OK.

## Format de température (Fahrenheit et Celsius)

La température est pré réglée en Fahrenheit, mais elle peut être modifiée et affichée en Celsius.

### Modification :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur RÉGLAGES.
3. Appuyer sur FORMAT TEMP.
4. Appuyer sur °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius).
5. Appuyer sur OK.

## Calibrage (commande de la température du four)

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut fausser la lecture.

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

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

| AJUSTEMENT EN °F<br>(CHANGEMENT<br>AUTOMATIQUE EN °C) | CUIT LES ALIMENTS   |
|---|---------------------|
| 5° à 10°F (3° à 6°C)                                  | ...un peu plus      |
| 15° à 20°F (9° à 12°C)                                | ...modérément plus  |
| 25° à 35°F (15° à 21°C)                               | ...beaucoup plus    |
| -5° à -10°F (-3° à -6°C)                              | ...un peu moins     |
| -15° à -20°F (-9° à -12°C)                            | ...modérément moins |
| -25° à -35°F (-15°C à -21°C)                          | ...beaucoup moins   |

#### Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur RÉGLAGES.
3. Appuyer sur CALIBRAGE.
4. Appuyer sur + (plus) ou - (moins) pour augmenter ou diminuer la température.
5. Appuyer sur OK.

#### Filtre à eau/Système de filtration de l'eau

Le réglage Filtre à eau vous permet de vérifier le statut du filtre à eau et de réinitialiser le système une fois que le filtre a été remplacé.

**IMPORTANT :** Le four arrêtera les fonctions de vapeur jusqu'à ce que le filtre soit remplacé.

#### Pour vérifier le statut du filtre :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur RÉGLAGES.
3. Appuyer sur FILTRE À EAU.
4. Le statut s'affichera. Il y a 3 statuts du filtre à eau : Bon, Remplacer le filtre bientôt et Remplacer le filtre. Si le statut du filtre est Remplacer le filtre bientôt ou Remplacer le filtre, la touche Réinitialiser est disponible.

**REMARQUE :** Voir la section "Remplacement du système de filtration de l'eau".

5. Après avoir remplacé le filtre, appuyer sur RÉINITIALISER pendant environ 3 secondes pour réinitialiser le système. Le statut passera à Bon.

**REMARQUE :** Si vous réinitialisez le système sans remplacer le filtre, le système continuera à vous avertir que le filtre doit être remplacé. Le four arrêtera les fonctions de vapeur jusqu'à ce que le filtre soit remplacé. Continuer à réinitialiser le système sans remplacer le filtre peut endommager le four.

Pour en savoir plus sur la commande de filtres de rechange, appuyer sur INFO. PR. COMM. ou consulter la section "Assistance ou service".

6. Appuyer sur OK pour retourner au menu Réglages.

**REMARQUE :** Il est normal d'entendre des bruits pendant les programmes de cuisson à la vapeur liés à l'ouverture et à la fermeture du robinet d'entrée d'eau et de l'écoulement de l'eau dans le système de vapeur.

## Mode d'apprentissage

Le four comporte un mode d'apprentissage qui peut montrer les fonctions du four et permet d'être plus à l'aise avec les commandes. En mode d'apprentissage, le four ne s'allume pas réellement et ne chauffe pas les aliments.

#### Utilisation du mode d'apprentissage :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur RÉGLAGES.
3. Appuyer sur PLUS.
4. Appuyer sur MODE D'APPRENTISSAGE.
5. Le menu principal du mode d'apprentissage s'affiche.

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au(x) four(s) de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat.

Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et de mise en marche fonctionnent; aucun signal sonore ne retentira et les afficheurs n'indiqueront aucun message ou changement de température. Les icônes de source de chaleur s'allument sur l'afficheur du four tout au long du mode Sabbat.

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

Si une panne de courant se présente lorsque le mode Sabbat est programmé, le(s) four(s) conservera/conserveront le mode Sabbat affiché mais ne sera/seront plus en mode cuisson. Quand le courant est rétabli, l'afficheur indique "Mode Sabbat - panne de courant". Appuyer sur OFF (arrêt), UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur), ou LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur) pour revenir à un mode de fonctionnement normal (pas de mode Sabbat actif, pas de cuisson).

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de brûlures

**Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.**

**Ne pas toucher l'élément du gril.**

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

**REMARQUE :** Si vous appuyez sur le mode Sabbat alors que la sonde thermométrique est réglée, un message s'affiche indiquant "Sonde non disponible". Retirer la sonde et appuyer sur Continuer pour entrer le mode Sabbat non minuté. Appuyer sur Annuler pour revenir au mode de cuisson au four.

### Activation :

Avant que le mode Sabbat puisse être régulièrement programmé, le(s) four(s) doit/doivent être activé(s) une seule et unique fois. Sur les modèles de four double, les deux fours sont activés simultanément en utilisant soit l'affichage de la touche du Four supérieur, soit celle de l'affichage du Four inférieur.

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur RÉGLAGES. Appuyer sur PLUS.
3. Appuyer sur MODE SABBAT.
4. Appuyer sur l'option Activer le mode Sabbat lors de la cuisson au four.
5. Appuyer sur OK.

### Désactivation :

La fonction d'activation du mode Sabbat peut être désactivée en répétant les étapes précédentes. Voir la section "Activation".

Lorsque la fonction est désactivée, "MODE SABBAT DÉSACTIVÉ" apparaîtra sur l'afficheur pendant environ 5 secondes.

Le mode Sabbat ne peut être programmé régulièrement tant qu'il n'a pas été réactivé.

### Pour un réglage normal, non minuté :

Le mode Sabbat doit être activé avant de lancer le programme de cuisson au four. Voir la section "Activation".

#### Sur les modèles de four simple :

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON AU FOUR.
2. Pour changer la température pré-réglée, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques. La température peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
3. Ne pas entrer de durée de cuisson.
4. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
5. Si la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore sera émis\*.
6. Une fois dans le programme de cuisson au four, une touche Mode Sabbat s'affiche dans le coin inférieur droit de l'affichage.
7. Appuyer sur MODE SABBAT. (Si le mode Sabbat n'apparaît pas dans le programme de cuisson au four, consulter la section "Activation".)
8. Une fois au mode Sabbat, une touche Fin du Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur Fin du mode Sabbat et maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes environ pour retourner au mode de cuisson au four normal.
9. Appuyer sur OFF (arrêt) à tout moment pour éteindre le four.

\*Une fois que le four est au mode Sabbat, l'écran mode Sabbat s'affiche et aucun signal sonore ne sera émis une fois le programme de préchauffage terminé.

#### Sur les modèles de four double :

Sur les modèles de four double, chaque four peut être réglé indépendamment au mode Sabbat.

Pour régler l'un des fours au mode Sabbat non minuté, suivre les étapes 1 à 9 ci-dessus. Si un des fours est réglé au mode Sabbat, l'autre ne fonctionnera pas.

Pour régler les deux fours au mode Sabbat non minuté, chaque four doit être réglé dans un programme de cuisson non minuté ordinaire avant d'appuyer sur la touche mode Sabbat. Suivre les étapes 1 à 4 ci-dessus pour chacun des fours.

1. Une fois que chaque four est réglé dans un programme de cuisson ordinaire et que la touche mode Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit des affichages, appuyer sur MODE SABBAT sur un des afficheurs et les deux fours se mettront au mode Sabbat.
2. Une fois au mode Sabbat, une touche Fin du Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit de chacun des affichages. Appuyer sur Fin du mode Sabbat et maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes environ pour retourner au mode de cuisson au four normal.
3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur) ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) à tout moment pendant le mode Sabbat pour éteindre les deux fours simultanément.

### Pour un réglage normal, minuté :

## AVERTISSEMENT

### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Le mode Sabbat doit être activé avant de lancer le programme de cuisson au four. Voir la section "Activation".

#### Sur les modèles de four simple :

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON AU FOUR.
2. Pour changer la température pré-réglée, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques. La température peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
3. Pour entrer une durée de cuisson, appuyer sur DURÉE CUISSON. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques.
4. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
5. Si la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore sera émis.
6. Une fois dans le programme de cuisson au four, une touche Mode Sabbat s'affiche dans le coin inférieur droit de l'affichage.
7. Appuyer sur MODE SABBAT. (Si le mode Sabbat n'apparaît pas dans le programme de cuisson au four, consulter la section "Activation".)
8. Une fois au mode Sabbat, une touche Fin du Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur Fin du mode Sabbat pendant environ 3 secondes pour retourner au mode de cuisson au four normal.
9. Une fois que la durée de cuisson a atteint 0:00, le message Mode Sabbat terminé s'affiche. Les informations de durée sont mises à jour chaque minute mais aucun signal de Fin de programme n'est émis\*.
10. Appuyer sur OK pour retourner au menu principal.
11. Appuyer sur OFF (arrêt) à tout moment pour éteindre le four.

\*Une fois que le four est au mode Sabbat, l'écran mode Sabbat s'affiche et aucun signal sonore ne sera émis une fois le programme de préchauffage terminé.

### Sur les modèles de four double :

Sur les modèles de four double, chaque four peut être réglé indépendamment au mode Sabbat.

Pour régler l'un des fours au mode Sabbat minuté, suivre les étapes 1 à 11 ci-dessus. Si un des fours est réglé au mode Sabbat, l'autre ne fonctionnera pas.

Pour régler les deux fours au mode Sabbat minuté, chaque four doit être réglé dans un programme de cuisson minuté ordinaire avant d'appuyer sur la touche mode Sabbat. Suivre les étapes 1 à 4 ci-dessus pour chacun des fours.

1. Une fois que chaque four est réglé dans un programme de cuisson minuté ordinaire et que la touche mode Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit des affichages, appuyer sur MODE SABBAT sur un des afficheurs et les deux fours se mettront au mode Sabbat.
2. Une fois au mode Sabbat, une touche Fin du Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit de chacun des affichages. Appuyer sur Fin du mode Sabbat et maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes environ pour retourner au mode de cuisson au four normal.
3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur) ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) à tout moment pendant le mode Sabbat pour éteindre les deux fours simultanément.

**REMARQUE :** Sur les modèles de four double, un des fours peut être réglé au mode Sabbat minuté et l'autre au mode Sabbat non minuté, si les deux fours sont réglés avant d'avoir appuyé sur mode Sabbath.

### Pour régler un fonctionnement différé :

Le mode Sabbat doit être activé avant de lancer le programme de cuisson au four. Voir la section "Activation".

### Sur les modèles de four simple :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur CUISSON DIFFÉRÉE.
3. Appuyer sur CUISSON AU FOUR.
4. Pour changer la température pré-réglée, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques. La température peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
5. Appuyer sur DURÉE CUISSON. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques.
6. Appuyer sur TEMPS DIFFÉRÉ. Entrer la durée du différé du début de la cuisson à l'aide des touches numériques.
7. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur la touche START (démarrer).
8. Une fois que la durée du différé est atteinte, si la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore sera émis\*.
9. Une fois dans le programme de cuisson différée, une touche Mode Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage.
10. Appuyer sur MODE SABBAT. (Si le mode Sabbat n'apparaît pas dans le programme de cuisson au four, consulter la section "Activation".)
11. Une fois au mode Sabbat, une touche Fin du Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur Fin du mode Sabbat pendant environ 3 secondes pour retourner au mode de cuisson au four normal.

12. Une fois que la durée de cuisson a atteint 0:00, le message Mode Sabbat terminé s'affiche. Les informations de durée sont mises à jour chaque minute mais aucun signal de Fin de programme n'est émis.

13. Appuyer sur OK pour retourner au menu principal.

14. Appuyer sur OFF (arrêt) à tout moment pour éteindre le four.

\*Une fois que le four est au mode Sabbat, l'écran mode Sabbat s'affiche et aucun signal sonore ne sera émis une fois le programme de préchauffage terminé.

### Sur les modèles de four double :

Sur les modèles de four double, chaque four peut être réglé indépendamment au mode Sabbat.

Pour régler l'un des fours au mode Sabbat différé, suivre les étapes 1 à 14 ci-dessus. Si un des fours est réglé au mode Sabbat, l'autre ne fonctionnera pas.

Pour régler les deux fours au mode Sabbat différé, chaque four doit être réglé dans un programme de cuisson différé ordinaire avant d'appuyer sur la touche mode Sabbat. Suivre les étapes 1 à 7 ci-dessus pour chacun des fours.

1. Une fois que chaque four est réglé dans un programme de cuisson différé ordinaire et que la touche mode Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit des affichages, appuyer sur MODE SABBAT sur un des afficheurs et les deux fours se mettront au mode Sabbat.
2. Une fois au mode Sabbat, une touche Fin du Sabbat apparaît dans le coin inférieur droit de chacun des affichages. Appuyer sur Fin du mode Sabbat et maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes environ pour retourner au mode de cuisson au four normal.
3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur) ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) à tout moment pendant le mode Sabbat pour éteindre les deux fours simultanément.

Sur les modèles de four double, un des fours peut être réglé au mode Sabbat différé et l'autre au mode Sabbat minuté ou non minuté, si les deux fours sont réglés avant d'avoir appuyé sur mode Sabbath.

**REMARQUE :** L'écran mode Sabbat s'affichera quand le four sera réglé dans un programme de mode Sabbat différé. Les touches de changement de température mentionnées dans la section suivante ne fonctionneront pas avant le début du programme de cuisson. Elles seront activées une fois que le programme de cuisson débutera.

### Changement de température

La température du four peut être modifiée lorsque le(s) four(s) est/sont en mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l'affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s'allumeront ou ne s'éteindront pas pendant un certain temps, entre 16 et 24 secondes. Le changement de température du four peut prendre jusqu'à une demi-heure.

Sur les modèles de four double, les cavités des deux fours peuvent être programmées à des températures différentes.

Si on souhaite changer la température des deux fours, il faut attendre au moins une minute à partir du moment où on a changé la température du premier four pour changer la température du deuxième.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent les températures.

Utiliser le tableau suivant comme guide

| TOUCHE NUMÉRIQUE | TEMPÉRATURE DU FOUR |
|------------------|---------------------|
| 1                | 170°F (77°C)        |
| 2                | 200°F (95°C)        |
| 3                | 225°F (107°C)       |
| 4                | 250°F (120°C)       |
| 5                | 300°F (149°C)       |
| 6                | 325°F (163°C)       |
| 7                | 350°F (177°C)       |
| 8                | 375°F (191°C)       |
| 9                | 400°F (204°C)       |
| 0                | 450°F (232°C)       |

#### Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique indiquée dans le tableau.
2. Appuyer sur START (démarrer).

## Langues

#### Modification du réglage de la langue :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur RÉGLAGES.
3. Appuyer sur PLUS.
4. Appuyer sur RÉGLAGE DE LANGUE.
5. Appuyer sur ENGLISH (anglais) ou FRANÇAIS.
6. Appuyer sur OK.

## Horloge

Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Avant le réglage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

#### Réglage :

1. Appuyer sur CLOCK SET START (réglage/mise en marche de l'horloge).
2. Entrer la durée désirée en appuyant sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
3. Appuyer sur AM ou PM.
4. Appuyer sur OK.
5. Pour désactiver l'affichage de l'horloge, appuyer sur CLOCK SET START (réglage/mise en marche de l'horloge).
6. Appuyer sur MARCHÉ AFFICHEUR ou ARRÊT AFFICHEUR.
7. Appuyer sur OK.

## Mise en marche

La touche Start (démarrer) met en marche toutes les fonctions du four excepté le mode Sabbat. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera jusqu'à ce qu'elle soit enfoncée. Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 2 minutes après avoir entré une fonction de cuisson, l'affichage retourne au mode de veille et la fonction programmée est annulée.

## Minuterie

La minuterie est réglée en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée. Les durées supérieures à une heure procéderont à un compte à rebours minute par minute. La dernière heure, le compte à rebours se fera en minutes et secondes.

**REMARQUE :** La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

#### Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie).
2. Utiliser les touches + (plus) ou - (moins) pour ajuster la durée ou entrer le réglage de minuterie désiré en appuyant sur les touches numériques.
3. Appuyer sur DÉMARRER MINUTERIE.  
Si l'on n'appuie pas sur Démarrer la minuterie, la commande continue de patienter. Lorsque la durée réglée est terminée, s'ils sont activés, des signaux sonores de fin de programme retentissent continuellement jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche "Arrêt de la minuterie".
4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie ou arrêter les signaux de rappel.

Lorsqu'on appuie sur les touches Upper Oven Off (arrêt du four supérieur) ou Lower Oven Off (arrêt du four inférieur) le four utilisé s'éteint; cependant, la minuterie ne peut être arrêtée qu'en utilisant la touche Timer Off (arrêt de la minuterie).

## Arrêt du four inférieur, arrêt du four supérieur et arrêt

Les touches Lower Oven Off (arrêt du four inférieur), Upper Oven Off (arrêt du four supérieur) et Off (arrêt) arrêtent les fonctions des fours à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes. Le ventilateur de refroidissement du four peut continuer à fonctionner même après l'annulation ou la fin d'une fonction, selon la température du four.

Si l'on appuie sur la touche Off (arrêt), la fonction de cuisson sera annulée et l'affichage retournera au menu principal à partir de n'importe quel menu.

## Verrouillage des commandes

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

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

Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

**Verrouillage des commandes :** appuyer sur START (démarrer) pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que "Commandes verrouillées" et un icône de verrou apparaissent sur l'affichage et qu'un signal de confirmation soit émis pour indiquer que la commande du four est verrouillée. "Commandes verrouillées" et l'icône de verrou apparaîtront sur l'affichage pendant environ 5 secondes.

Si une touche est enfoncée alors que les commandes sont utilisées, le signal de la touche non valide sera émis et un message de rappel s'affichera indiquant que les commandes sont verrouillées.

**Pour déverrouiller les commandes :** répéter pour déverrouiller les commandes. Un signal sonore sera émis et un message de verrouillage des commandes s'affichera pendant environ 5 secondes.



# 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.

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

**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.

Le four est équipé d'un système de filtration de l'eau. Ce système est nécessaire pour utiliser la fonction de cuisson à la vapeur.

**IMPORTANT :** Le four arrêtera les fonctions de vapeur jusqu'à ce que le filtre soit remplacé.

Le filtre à eau doit être changé régulièrement. La durée de vie du filtre dépend de facteurs tels que la quantité de cuisson à la vapeur effectuée et la dureté de l'eau de votre foyer. Le four dispose d'un détecteur pour déterminer quand le filtre doit être changé.

**REMARQUE :** Il est normal d'entendre des bruits pendant les programmes de cuisson à la vapeur liés à l'ouverture et à la fermeture du robinet d'entrée d'eau et de l'écoulement de l'eau dans le système de vapeur.

## Papier d'aluminium

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

- 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 renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

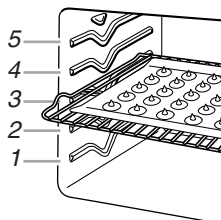
## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

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

### GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

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



### Cuisson traditionnelle

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

\*Sur les modèles dotés de la caractéristique CleanBake™, les aliments peuvent être placés sur une grille placée plus bas.

### Cuisson par convection

| RÉGLAGE DU FOUR                 | NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES | POSITION(S) DE LA GRILLE |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Cuisson au four par convection  | 1                           | 1, 2 ou 3                |
| Cuisson au four par convection  | 2                           | 2 et 4                   |
| Cuisson au four par convection  | 3                           | 1, 3 et 5                |
| Rôtissage par convection        | 1                           | 1, 2 ou 3                |
| Cuisson au grill par convection | 1                           | 3 ou 4                   |

### USTENSILES DE CUISSON

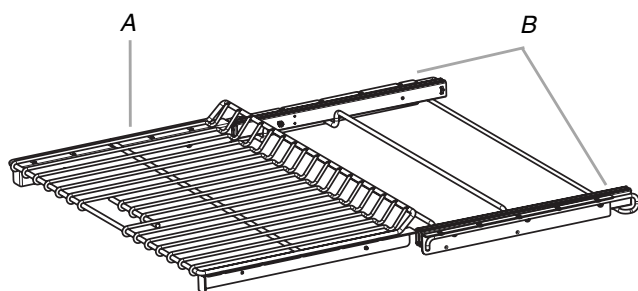
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour une cuisson traditionnelle, laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Pour une cuisson par convection, laisser 1" (2,5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser 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              | Emplacements procurant les meilleurs résultats. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre. |

## Grille coulissante

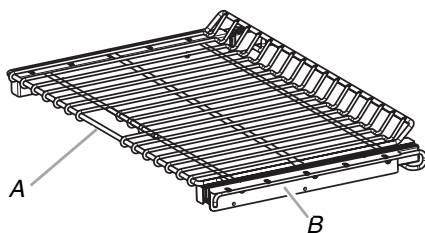
La grille coulissante permet un accès facile pour la mise au four et l'extraction d'un plat; on peut la placer à l'une des positions 1 à 4; ne pas essayer de placer la grille coulissante à la position 5... ce n'est pas possible.

### Grille déployée



A. Grille coulissante  
B. Étagère coulissante

### Grille rétractée

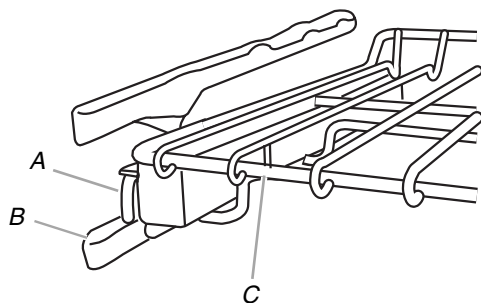


A. Grille coulissante  
B. Étagère coulissante

### Dépose de la grille coulissante :

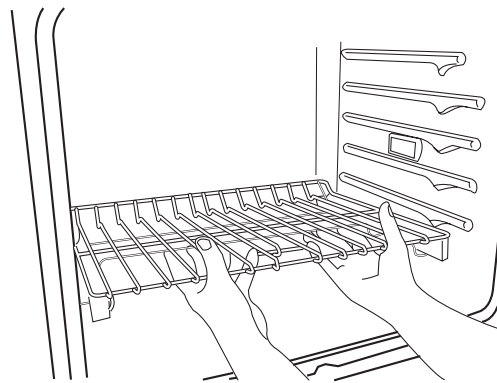
1. Glisser la grille complètement à l'intérieur de sorte qu'elle est fermée et engagée avec l'étagère coulissante.
2. Employer les 2 mains - soulever ensemble le bord avant de la grille et l'étagère coulissante. Pousser doucement ces composants vers la paroi arrière du four pour que le bord avant de l'étagère coulissante soit en appui sur le guide situé de chaque côté du four.

Le bord avant de la grille et de l'étagère coulissante devrait alors être placé plus haut que le bord arrière.



A. Étagère coulissante  
B. Guide de coulissement  
C. Grille coulissante

3. Employer les 2 mains - soulever l'arrière de la grille et l'étagère coulissante pour placer l'avant et l'arrière au même niveau que le guide.



4. Tirer la grille et l'étagère coulissante hors du four.

### Remise en place de la grille coulissante

1. Employer les 2 mains - saisir l'avant de la grille rétractée et l'étagère coulissante. Placer la grille rétractée et l'étagère coulissante sur le guide.
2. Pousser doucement la grille et l'étagère coulissante vers l'arrière du four jusqu'au point où le bord arrière de l'étagère coulissante s'abaisse.
3. Tirer la grille et l'étagère coulissante légèrement vers l'avant jusqu'au point où le bord avant s'abaisse (insertion de l'étagère coulissante dans le guide).

Pour éviter d'endommager l'étagère coulissante, ne pas placer sur la grille une charge de plus de 25 lb (11,4 kg).

Ne pas laver la grille coulissante au lave-vaisselle; un tel lavage éliminerait le lubrifiant et réduirait la qualité du glissement.

Pour d'autres informations, voir la section "Nettoyage général".

## Ustensiles de cuisson

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

### USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS

### RECOMMANDATIONS

#### Aluminium légèrement coloré

- Croûtes légèrement dorées
- Brunissage uniforme

- Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.

#### Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif

- Croûtes brunes, croustillantes

- Peut nécessiter de réduire 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.



## USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS

## RECOMMANDATIONS

### Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique

- Brunissage faible ou non existant à la base

### Acier inoxydable

- Croûtes dorées, légères
- Brunissage inégal

### Plats en grès/Pierre de cuisson

- Croûtes croustillantes

### Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four

- Croûtes brunes, croustillantes

- Placer à la troisième position au bas du four.

- Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.

- Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.

- Suivre les instructions du fabricant.

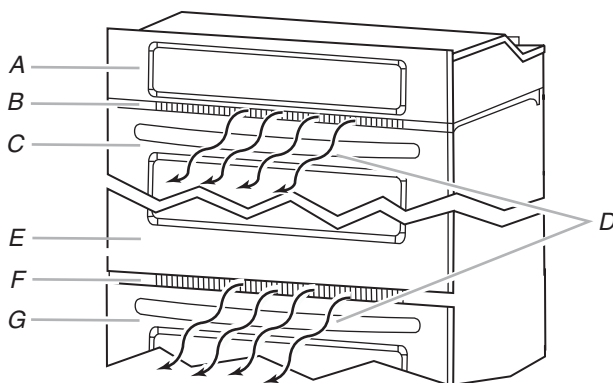
- Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

## Thermomètre à viande

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

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

## Évent(s) du four



### Four simple et double

- A. Tableau de commande
- B. Évent du four
- C. Four simple ou four double supérieur
- D. Air chaud

### Four double

- D. Air chaud
- E. Four supérieur
- F. Évent du four
- G. Four inférieur

Ne pas obstruer ni couvrir les événements du four car ils permettent à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage.

## Cuisson au four et rôtissage

### ⚠ AVERTISSEMENT



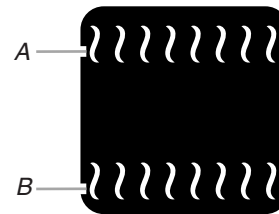
#### Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

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

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



A. Éléments du gril

B. Élément de cuisson au four

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments chauffants (cuisson au four, les deux éléments de gril et le ventilateur de convection) s'éteindront environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

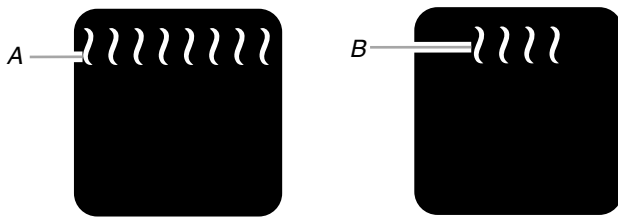
### Cuisson au four ou rôtissage :

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

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON AU FOUR.
2. Pour changer la température pré réglée, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques. La température peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
3. Pour entrer une durée de cuisson, appuyer sur DURÉE CUISSON. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques.
4. Pour utiliser la sonde thermométrique, appuyer sur SONDÉ et entrer la température des aliments désirée à l'aide des touches numériques.
5. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
6. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
7. Si la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore sera émis.

8. Pendant le programme de préchauffage et de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer les réglages de durée, de température et/ou de sonde désirés. Appuyer sur START (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.
9. Si la durée de cuisson a été réglée ou la sonde thermométrique a été utilisée, le message Vérifier apparaîtra à la fin de la durée de cuisson ou une fois que la température réglée aura été atteinte.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
10. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

### Cuisson au gril complet et central



A. Gril complet  
B. Gril central

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

Pendant la cuisson au gril complet, les deux éléments (extérieur et intérieur) chauffent. Pendant la cuisson au gril central, seul l'élément intérieur chauffe. Le ou les élément(s) s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, le ou les élément(s) de cuisson au gril s'éteindront environ 30 secondes après. Lorsque la porte du four est fermée, les éléments se rallumeront environ 30 secondes plus tard.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et sa grille. Elle est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite si vous souhaitez en acheter un. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser 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 gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

### Cuisson au gril :

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

Pendant la cuisson au gril, le changement de température permet un contrôle plus précis. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Fermer la porte.

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON AU GRIL.
2. Pour changer la température pré réglée, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques. La température de cuisson au gril peut être réglée entre 300°F et 500°F (149°C et 260°C).
3. Le four est réglé par défaut à la cuisson au gril complet. Appuyer sur CENTRE si désiré.
4. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
5. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
6. Pendant le programme de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer les réglages de température et/ou complet/central désirés. Appuyer sur START (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.
7. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

### TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

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

Le réglage de température à 500°F (260°C) est recommandé pour la plupart des aliments.

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

| ALIMENT  | DURÉE DE CUISSON (en minutes) |
|--|-------------------------------|
| <b>Bœuf</b>  |                               |
| Bifteck<br>1" à 1¼" (2,5 à 3 cm) d'épaisseur<br>saignant à point | 11-15                         |
| à point  | 16-19                         |
| bien cuit  | 20-24                         |
| <b>Porc</b>  |                               |
| Côtelettes de porc<br>1" (2,5 cm) d'épaisseur<br>à point         | 16-20                         |

| ALIMENT   | DURÉE DE CUISSON (en minutes) |
|---|-------------------------------|
| <b>Agneau</b>   |                               |
| Côtelettes d'agneau<br>1" (2,5 cm) d'épaisseur<br>saignant à point<br>à point               | 10-15<br>11-16                |
| <b>Viandes hachées</b>  |                               |
| Bœuf haché, galettes de porc ou<br>d'agneau*<br>¾" (2 cm) d'épaisseur<br>bien cuit          | 14-20                         |
| <b>Poulet</b>   |                               |
| Poulet<br>morceaux avec os**<br>(2" à 2½" [5 à 6,3 cm])<br>morceaux désossés (4 oz [113 g]) | 20-30<br>14-19                |
| <b>Poisson</b>  |                               |
| Poisson<br>Filets ½" to ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur<br>Darnes 1" (2,5 cm) d'épaisseur      | 6-9<br>14-18                  |

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

\*\*Le réglage de température à 450°F (232°C) est recommandé.

### Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces et du pain croustillants tout en conservant l'humidité.

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

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans 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.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

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

- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

### Cuisson au four par convection

## ⚠ AVERTISSEMENT



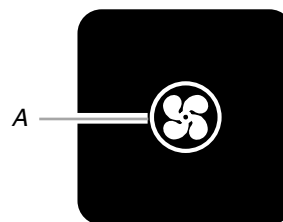
### Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

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

L'élément de convection T.H.E.™ (troisième élément dissimulé) est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four, et assisté par le ventilateur de convection, assure un chauffage efficace et équilibré.



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

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection T.H.E.™ et du gril et l'élément CleanBake™ chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection T.H.E.™, l'élément CleanBake™ et le ventilateur s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allume immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de convection, de cuisson au four et de cuisson au gril (seulement pendant le préchauffage) s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettent de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

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

### Cuisson au four par convection :

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

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON PAR CONVECTION.
2. Appuyer sur CUISSON AU FOUR.
3. Pour changer la température pré réglée, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques. La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Pour régler une durée de cuisson, appuyer sur DURÉE CUISSON. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques.
5. Pour utiliser la sonde thermométrique, appuyer sur SONDE et entrer la température des aliments désirée à l'aide des touches numériques.
6. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
7. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
8. Pendant le programme de préchauffage et de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer les réglages de durée, de température et/ou de sonde désirés. Appuyer sur START (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.
9. Si la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore sera émis.
10. Si la durée de cuisson a été réglée ou la sonde de température a été utilisée, le message Vérifier aliment apparaîtra à la fin de la durée de cuisson ou une fois que la température réglée aura été atteinte.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
11. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

## Rôtissage par convection

### ⚠ AVERTISSEMENT



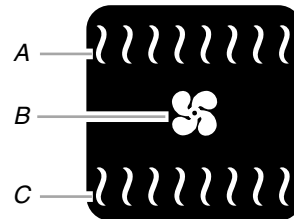
#### Risque de brûlures

**Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.**

**Ne pas toucher l'élément du gril.**

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

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



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

Si la porte du four est ouverte pendant le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allume immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettent de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille de rôtissage, conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

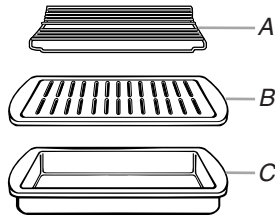
Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite si vous souhaitez en acheter un. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

### Rôtissage par convection :

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

Utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Ce positionnement garde l'aliment au-dessus de la grille et permet la libre circulation de l'air autour de toutes les surfaces.

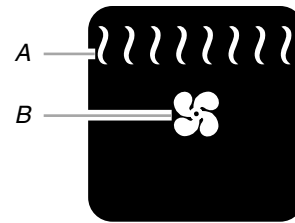
Il est possible de commander un ensemble de lèche-frite si vous souhaitez en acheter un. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.



A. Grille de rôtissage  
B. Grille de la lèche-frite  
C. Lèche-frite

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON PAR CONVECTION.
2. Appuyer sur RÔTISSAGE.
3. Pour changer la température pré-réglée, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques. La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Pour changer une durée de cuisson, appuyer sur DURÉE CUISSON. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques.
5. Pour utiliser la sonde de température, appuyer sur SONDÉ et entrer la température des aliments désirée à l'aide des touches numériques.
6. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
7. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
8. Pendant le programme de préchauffage et de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer les réglages de durée, de température et/ou de sonde désirés. Appuyer sur START (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.
9. Si la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore sera émis.
10. Si la durée de cuisson a été réglée ou la sonde thermométrique a été utilisée, le message Vérifier aliments apparaîtra à la fin de la durée de cuisson ou une fois que la température réglée aura été atteinte.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
11. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

## Cuisson au grill par convection



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

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

La température est pré-réglée à 325°F (163°C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au grill par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allume immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson au grill s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se remettent de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

### Cuisson au grill par convection :

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

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer l'aliment sur la grille non chauffée de la lèche-frite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèche-frite parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON PAR CONVECTION.
2. Appuyer sur CUISSON AU GRIL.
3. Pour changer la température pré-réglée, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques. La température de cuisson au grill par convection peut être réglée entre 300°F et 500°F (149°C et 260°C).
4. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
5. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
6. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

## Conversion de la température de convection EasyConvect™

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

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

| RÉGLAGE                         | ALIMENTS   |
|---------------------------------|--|
| <b>Viandes et volaille</b>      | <b>Rôtis :</b> Porc, bœuf et jambon<br><b>Poulet :</b> Entier, en morceaux<br><b>Pain de viande</b><br><b>Pommes de terre au four</b><br><br>Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable. |
| <b>Biscuits et gâteaux</b>      | Biscuits, gâteaux  |
| <b>Pizza et collations</b>      | <b>Pizza, plats cuisinés :</b> frites, pépites et bâtonnets de poisson   |
| <b>Biscuits et pain</b>         | <b>Biscuits, pains :</b> à cuisson rapide, à levure  |
| <b>Mets en sauce et poisson</b> | <b>Poisson, mets en sauce :</b> incluant les plats surgelés et les soufflés  |
| <b>Tartes</b>                   | <b>Tartes :</b> fruits et flans  |

### Utilisation :

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON PAR CONVECTION.
2. Appuyer sur la commande EASYCONVECT™.
3. Sélectionner le type d'aliment approprié à l'aide du tableau.
4. Entrer la température standard en utilisant les touches numériques.
5. Entrer la durée de cuisson standard en utilisant les touches numériques.
6. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
7. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer). La commande ajustera automatiquement la durée et/ou la température pour la cuisson par convection.
8. Si la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore sera émis.
9. Pendant le programme de préchauffage et de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer les réglages de durée et de température. Appuyer sur START (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.

10. Le message Vérifier aliment apparaît à la fin de la durée de cuisson ou une fois que la température réglée est atteinte. Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
11. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

## Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Sauf indication contraire de la recette, il est recommandé de procéder à une double levée.

### Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de matière grasse. Mettre le saladier sur la grille en position 2. Consulter le schéma dans la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Fermer la porte.

1. Dans le menu principal, sélectionner Levée du pain. L'afficheur indiquera 100°F (38°C).
2. Pour régler une durée de levée, appuyer sur DURÉE DE LEVÉE.
3. Entrer la durée désirée en utilisant les touches numériques.
4. Une fois qu'une fonction de réglage de levée est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
5. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).  
Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant au bout de 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
6. Si la durée de levée a été réglée, le message Vérifier aliment apparaîtra à la fin de la durée de cuisson.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
7. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la levée est terminée.

Avant d'effectuer une seconde levée de pain, mettre la pâte en forme, la placer dans un ustensile de cuisson au four et couvrir sans serrer avec un emballage plastique enduit d'aérosol de cuisson antiadhésif. Reprendre le même placement et suivre les étapes de commande mentionnées ci-dessus. Avant la cuisson au four, retirer l'emballage plastique.

# CUISSON AVEC INJECTION DE VAPEUR

La cuisson avec injection de vapeur présente les avantages de la cuisson par convection en aidant à maintenir l'humidité, la texture et la saveur dans l'aliment. La vapeur ou l'humidité est automatiquement ajoutée au cours des programmes de cuisson. Il existe 2 catégories de cuisson avec injection de vapeur : Auto Steam (injection de vapeur automatique) et Manual Steam (injection de vapeur manuelle).

- La vapeur supprime le besoin d'utiliser des emballages de papier sulfurisé (pour la cuisson du poisson), la cuisson au bain-marie et la vaporisation durant le processus de cuisson.
- Lors de la cuisson à la vapeur, placer la viande, la volaille, les fruits de mer, les légumes, les desserts et les mets en sauce dans un four froid. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laisser le four refroidir de la cuisson précédente avant une cuisson à la vapeur. Si la température du four est supérieure à 170°F (77°C), un message apparaîtra indiquant que le four est au-dessus de 170°F (77°C) et recommandant de le laisser refroidir avant de continuer.
- Des niveaux optimaux d'humidité sont introduits au moment approprié au cours des programmes de cuisson.
- Des programmes spécialement conçus améliorent le brunissage des viandes, de la volaille et du pain.
- Le préchauffage est nécessaire pour la levée du pain.
- Le ventilateur de convection fonctionne en permanence au cours de toutes les fonctions de cuisson à la vapeur sauf pour la cuisson des fruits de mer et des desserts.

Consulter la section "Tableaux de cuisson" lors de l'utilisation de la cuisson avec injection de vapeur et pour vous aider à adapter vos propres recettes.

## Cuisson à la vapeur automatique

La fonction Cuisson à la vapeur automatique comporte 7 réglages : Viandes, Volaille, Poisson, Pains, Légumes, Desserts et Mets en sauce. Les réglages Cuisson à la vapeur automatique comportent des pré-réglages de température et de durée pour vous guider dans le processus de cuisson. Choisir le type d'aliment à cuire, et une température et une durée suggérées apparaîtront sur l'afficheur. La température et la durée peuvent être modifiées en fonction des recommandations de la recette, si désiré.

**REMARQUE :** Pour des résultats de cuisson optimaux, éviter d'ouvrir la porte lors de la cuisson avec injection de vapeur. Si la porte du four est ouverte, la production de vapeur est automatiquement arrêtée jusqu'à ce que la porte soit fermée. Si la porte est ouverte lors de la cuisson à la vapeur, un message apparaîtra indiquant que la porte est ouverte et qu'il faut la fermer pour reprendre la cuisson.

### Durée de la fonction Cuisson à la vapeur automatique et tableau de température

| Fonction Cuisson à la vapeur automatique | Température   | Brunissage | Durée de cuisson | Sonde |
|--|---------------|------------|------------------|-------|
| Viande                                   | 325°F (160°C) | Moyen      | 1:30             | Arrêt |
| Volaille                                 | 325°F (160°C) | Moyen      | 1:30             | Arrêt |
| Fruits de mer                            | 250°F (127°C) | Arrêt      | 0:25             |       |
| Pain                                     | 400°F (205°C) |            | 0:30             |       |

| Fonction Cuisson à la vapeur automatique | Température   | Brunissage | Durée de cuisson | Sonde |
|--|---------------|------------|------------------|-------|
| Légumes                                  | 250°F (135°C) | Arrêt      | 0:20             |       |
| Dessert                                  | 275°F (135°C) |            | 0:30             |       |
| Mets en sauce                            | 350°F (160°C) | Arrêt      | 0:30             |       |

## Réglages cuisson à la vapeur automatique

### Viandes

Le réglage Viandes donne le meilleur résultat avec des coupes tendres de viande qui nécessiteraient habituellement d'être rôties.

Le réglage Viandes comporte 2 phases. Au cours de la première phase, la température du four augmente automatiquement au-dessus de la température réglée pour des conditions de brunissage optimales.

- La plupart du brunissage aura lieu durant cette phase; ceci est normal.

Au cours de la deuxième phase, la température est ramenée à la température réglée. La vapeur est ajoutée pour fournir un environnement humide afin de maintenir la jutosité de la viande.

- Au cours de cette phase, on constatera très peu de brunissage extérieur.

**REMARQUE :** Le fait de recommencer le programme entraînera une cuisson ou un brunissage excessifs des aliments. Il est préférable de modifier la durée et/ou la température.

### En cas d'utilisation du réglage Viandes :

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite si vous souhaitez en acheter un. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- La durée du rôtissage peut nécessiter d'être réduite jusqu'à 20 pour cent par rapport aux durées du rôtissage par convection ou de rôtissage traditionnel.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson des aliments.

Avec le rôtissage traditionnel, le temps de repos est inclus avant le découpage de la viande. La température interne augmente en général de 5°F à 10°F (2°C à 5°C) au cours du temps de repos. En cas de rôtissage avec le réglage Viandes - cuisson à la vapeur automatique, la température interne peut augmenter de 15°F à 20°F (5°C à 10°C) au cours du temps de repos; par conséquent, il est nécessaire d'arrêter la cuisson et de retirer la viande à une température interne inférieure à celle applicable au rôtissage conventionnel.



## Volaille

Le réglage Volaille donne les meilleurs résultats avec la volaille qui serait rôtie habituellement sans vapeur.

Le réglage Volaille comporte 2 phases. Au cours de la première phase, la température du four augmente automatiquement au-dessus de la température réglée pour des conditions de brunissage optimales.

- La plupart du brunissage aura lieu durant cette phase. Ceci est normal.

Au cours de la deuxième phase, la température est ramenée à la température réglée. La vapeur est ajoutée pour fournir un environnement humide afin de maintenir la jutosité de la volaille.

- Au cours de cette phase, on constatera très peu de brunissage extérieur.

**REMARQUE :** Le fait de recommencer le programme entraînera une cuisson ou un brunissage excessifs des aliments. Il est préférable de modifier la durée et/ou la température.

### En cas d'utilisation du réglage Volaille :

- Utiliser une lèchefrite, une grille et une grille de rôtissage pour des résultats optimaux.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- La durée du rôtissage peut nécessiter d'être réduite jusqu'à 20 pour cent par rapport aux durées du rôtissage par convection ou de rôtissage traditionnel.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson des aliments.

## Fruits de mer

Le réglage Fruits de mer cuit à une température inférieure à celle utilisée pour la cuisson au four traditionnelle. Ceci permet d'obtenir un poisson humide, tendre, cuit uniformément avec des résultats similaires à ceux obtenus avec la cuisson du poisson à la vapeur dans du papier sulfurisé. Vous pouvez faire cuire des fruits de mer, des filets, des darnes ou le poisson entier avec ce réglage.

- Utiliser une lèchefrite, une grille et une grille de rôtissage ou un plat de cuisson aux bords peu élevés pour des résultats optimaux.
- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Le ventilateur de convection s'allume en cours de programme et reste allumé jusqu'à la fin du programme.
- Au cours du programme, il y aura peu ou pas de brunissage. Si un brunissage est désiré, utiliser un niveau de brunissage plus élevé. Le poisson sera moins sec qu'avec la cuisson au four conventionnelle.

## Pains

Le réglage Pains donne les meilleurs résultats lors de cuisson au four de pain à la levure. Grâce à l'ajout de vapeur, il n'est plus nécessaire de vaporiser ou d'ajouter de l'eau dans le four pour obtenir une croûte croustillante et un intérieur humide.

- Le préchauffage est nécessaire.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- Les durées de cuisson peuvent être légèrement inférieures qu'avec la cuisson standard.
- En cas d'utilisation d'une pierre de cuisson, placer celle-ci dans le four sur la grille en position 1 avant le début du programme. Pour la cuisson au four d'autres pains, utiliser la position de grille 1 ou 2.

Le four préchauffe à une température supérieure à la température réglée. Il ajoute ensuite de la vapeur afin que la pâte à pain lève dans un environnement humide, chaud, c'est-à-dire des conditions idéales pour la levée de la pâte et la consistance croustillante.

Après le préchauffage, placer la pâte à pain dans le four aussitôt que possible et fermer la porte. La température du four est ramenée à la température réglée et une petite quantité d'humidité est ajoutée. Le reste du programme se fait avec une chaleur sèche pour un brunissage optimal.

## Légumes

Le réglage Légumes donne des résultats similaires à la cuisson à la vapeur sur une table de cuisson ou au micro-ondes. Ce réglage permet de cuire à la vapeur une plus grande quantité de légumes que sur une table de cuisson ou un micro-ondes.

- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Lors de la cuisson à la vapeur de légumes, utiliser le réglage par défaut de 250°F et placer les légumes sur une seule couche dans un plat de cuisson à bords peu élevés.
- Vérifier la cuisson des légumes assez tôt. La fraîcheur des légumes affecte la durée de cuisson requise.
- La cuisson à la vapeur des artichauts, betteraves, haricots verts et brocoli n'est pas recommandée.

## Desserts

Le réglage Desserts donne les meilleurs résultats pour les desserts délicats tels que la crème brûlée et le gâteau au fromage, desserts habituellement préparés au bain-marie. Ce réglage fonctionne bien aussi avec les plats à base de crème et les soufflés.

- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Le ventilateur de convection s'allume en cours de programme et s'éteint avant la fin du programme.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F à 50°F (15°C à 30°C).
- Laisser le centre du dessert cuire sans faire cuire excessivement les bords.
- Il n'est pas nécessaire de faire cuire au bain-marie.

## Mets en sauce

Le réglage Mets en sauce permet de faire cuire un mets en sauce non recouvert sans trop faire brunir les bords ou le rendre sec.

- Le préchauffage n'est pas recommandé.
- Il n'est pas recommandé de recouvrir les aliments.
- La durée de cuisson peut nécessiter d'être réduite jusqu'à 20 pourcent par rapport aux durées de cuisson traditionnelles.
- Réduire la température de cuisson habituelle de 25°F (15°C).
- Laisser le centre du mets en sauce cuire sans faire cuire excessivement les bords.
- Le degré de brunissage peut être contrôlé en ajustant le niveau de brunissage.



## Cuisson avec le réglage Cuisson à la vapeur automatique :

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

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

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

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON À LA VAPEUR.
2. Appuyer sur CUISS. VAP. AUTO.
3. Appuyer sur le réglage Cuis. vap. auto. désiré.
4. Pour changer la température, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques.
5. Pour changer une durée de cuisson, appuyer sur DURÉE CUISSON. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques.
6. Pour utiliser la sonde thermométrique, appuyer sur SONDE et entrer la température des aliments désirée à l'aide des touches numériques.
7. Pour changer le niveau de brunissage, appuyer sur BRUNISSAGE. Appuyer sur + (plus) ou - (moins) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré. Appuyer sur OK.
8. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
9. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).  
Un message apparaît indiquant de mettre les aliments au four. Placer les aliments dans le four et appuyer sur OK. Relier la sonde thermométrique si besoin.
10. Pendant le programme de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer les réglages de durée, de température, de sonde et/ou de brunissage désirés. Appuyer sur START (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.
11. Si la durée de cuisson a été réglée ou la sonde de température a été utilisée, le message Vérifier aliment apparaîtra à la fin de la durée de cuisson ou une fois que la température réglée aura été atteinte.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
12. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

**REMARQUE :** Pour les pains, si la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal est émis et un message indique de mettre les aliments au four.

## Cuisson à la vapeur manuelle

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

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

La cuisson à la vapeur manuelle permet de régler la température, la durée de cuisson, le programme de préchauffage, le degré de brunissage et la quantité de vapeur utilisée lors du processus.

### **Cuisson avec le réglage Cuisson à la vapeur manuelle :**

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

1. Dans le menu principal, appuyer sur CUISSON À LA VAPEUR.
2. Appuyer sur CUISS. VAP. MANUELLE.
3. Appuyer sur le réglage de cuisson à la vapeur manuelle.
4. Pour changer la température, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques.
5. Pour changer une durée de cuisson, appuyer sur DURÉE CUISSON. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant les touches numériques.
6. Pour utiliser la sonde thermométrique, appuyer sur SONDE et entrer la température des aliments désirée à l'aide des touches numériques.
7. Pour préchauffer, appuyer sur PRÉCHAUFFAGE. Appuyer sur MARCHÉ. Appuyer sur OK.
8. Pour changer le niveau de brunissage, appuyer sur BRUNISSAGE. Appuyer sur + (plus) ou - (moins) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré. Appuyer sur OK.
9. Pour changer le niveau d'intensité de la vapeur, appuyer sur VAPEUR. Appuyer sur + (plus) ou - (moins) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré. Appuyer sur OK.
10. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
11. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).  
Un message apparaît indiquant de mettre les aliments au four. Placer les aliments dans le four et appuyer sur OK. Relier la sonde thermométrique si besoin.
12. Pendant le programme de préchauffage (s'il est utilisé) et de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer les réglages de durée, de température, de sonde et/ou de brunissage désirés. Appuyer sur START (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.

13. Si la durée de cuisson a été réglée ou la sonde de température a été utilisée, le message Vérifier aliment apparaîtra à la fin de la durée de cuisson ou une fois que la température réglée aura été atteinte.

Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.

14. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

**REMARQUE :** Le préchauffage lors de la cuisson à la vapeur est généralement recommandé uniquement pour les pains. Si le préchauffage est sélectionné et que la température du four est inférieure à la température réglée, la barre de préchauffage s'affichera pour indiquer le statut du programme de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal est émis et un message indique de mettre les aliments au four.

## Garder au chaud

### **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 d'être placés dans le four chaud.

La fonction Garder au chaud avec injection de vapeur ajoute de l'humidité dans le four afin d'empêcher l'assèchement des aliments et de les conserver chauds et humides avant le service.

- Ne pas utiliser la fonction Garder au chaud pour chauffer des aliments froids. Utiliser seulement des aliments cuits et chauds avec la fonction Garder au chaud.
- Suivre les recommandations du fabricant pour le réchauffage des bols et plats de service vides.
- Pour des résultats optimaux, ne pas couvrir les aliments avec du papier d'aluminium ou des couvercles.
- Utiliser les positions de grille 1 à 4. Ne pas placer d'aliments sur la grille supérieure.
- Vérifier les aliments de temps en temps si on les laisse dans le four pendant plus d'une heure.
- Pour des résultats optimaux, ne pas utiliser la fonction Garder au chaud pendant plus de 4 heures.

Le tableau suivant fournit les recommandations pour différents aliments avec une gamme de températures. La température peut être réglée entre 145°F et 200°F (63°C et 93°C). Utiliser les températures comme guide et ajuster au besoin pour les morceaux plus petits ou plus gros et en fonction des quantités d'aliments.

#### Tableau pour la fonction Garder au chaud

| Réglage                    | Aliments recommandés   |
|----------------------------|--|
| 145°F-160°F<br>(63°C-71°C) | Pain, petits pains<br>Tartes aux fruits<br>Brioche/pâtisseries |

| Réglage                    | Aliments recommandés   |
|----------------------------|--|
| 165°F-180°F<br>(74°C-82°C) | Hors d'oeuvre<br>Mets en sauce<br>Crème pâtissière, tartes à la citrouille<br>Plats à base d'oeufs<br>Poisson*<br>Viandes**<br>Volaille<br>Légumes |
| 185°F-200°F<br>(85°C-93°C) | Bacon***<br>Pain doré<br>Crêpes<br>Gaufres***  |

\*Le poisson doit être cuit complètement jusqu'à ce qu'il soit opaque et floconneux.

\*\*Le boeuf doit être cuit de façon à ce que la température interne atteigne au moins 145°F (63°C).

\*\*\*Disposer en une simple couche sur une grille de refroidissement en métal. Placer la grille sur une plaque à pâtisserie.

#### Utilisation :

1. Dans le menu principal, appuyer sur GARDER CHAUD.
2. Pour changer la température, entrer la température désirée à l'aide des touches numériques.
3. Pour changer une durée de maintien au chaud, appuyer sur DURÉE. Entrer la durée de maintien au chaud désirée en utilisant les touches numériques.
4. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
5. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
6. Pendant le programme de maintien au chaud, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer les réglages de durée et/ou de température. Appuyer sur START (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.
7. Si la durée de maintien au chaud a été réglée, le message Vérifier aliment apparaîtra à la fin de la durée de maintien au chaud.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
8. Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque le maintien au chaud est terminé.

## Sonde thermométrique

### **⚠️ AVERTISSEMENT**



#### **Risque de brûlures**

**Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.**

**Ne pas toucher l'élément du gril.**

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

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

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

La sonde thermométrique est disponible pour la plupart des programmes, dont : Cuisson à la vapeur automatique, Cuisson à la vapeur manuelle, Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection et Conversion EasyConvect™ (Viandes, Volaille, Mets en sauce ou Poisson).

#### **Utilisation :**

Avant l'utilisation, insérer la sonde à l'intérieur de l'aliment. (Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se situer au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os). Placer les aliments dans le four et connecter la sonde thermométrique à la prise. Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

1. Dans le menu de sélection des fonctions de cuisson où une sonde thermométrique est utilisée, appuyer sur **SONDE**.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température pour la sonde autre que 160°F (75°C). La température de la sonde correspond à la température interne désirée une fois que l'aliment est cuit. La température peut être réglée entre 130°F et 180°F (55°C et 82°C).

**REMARQUE :** Lors de l'utilisation de la sonde, la fonction de durée de cuisson peut ne pas être utilisée.

3. Si la sonde est réglée et reliée au four, l'icône de sonde s'affiche dans l'icône de la cavité du four.  
Si la sonde est réglée et non reliée au four, un message "Probe Not Connected" (sonde non reliée) s'affiche. L'icône de sonde s'affichera et clignotera jusqu'au branchement de la sonde.
4. Une fois qu'on appuie sur la touche Start (démarrer), l'affichage de la sonde apparaît. Si la température de la sonde actuelle est inférieure à 130°F (54°C), l'affichage indique "Inférieure à 130°F (54°C)."  
L'affichage indique la température de sonde actuelle une fois qu'elle atteint 130°F (54°C).

5. Pendant le programme de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur **AJUSTER RÉGLAGES** pour changer la température de la sonde désirée. Appuyer sur **START** (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.
6. Lorsque la température de la sonde réglée est atteinte, le message Vérifier aliment s'affiche sur l'affichage du four et la température de la sonde commence à clignoter.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur **OK** pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
7. Appuyer sur **OFF** (arrêt), **LOWER OVEN OFF** (arrêt du four inférieur), ou **UPPER OVEN OFF** (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.
8. Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire les aliments. Le symbole de la sonde restera allumé jusqu'à ce que la sonde soit débranchée.

## Cuisson minutée/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 cuire pendant une période déterminée. La cuisson différée permet au(x) four(s) d'être réglé(s) pour s'allumer à une certaine heure du jour, la mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux car ils peuvent ne pas cuire correctement.

La cuisson minutée est disponible pour la plupart des programmes, dont : Cuisson au four, Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection, Conversion EasyConvect™, Levée du pain et Garder au chaud.

La cuisson différée est disponible pour les programmes de Cuisson au four, Cuisson au four par convection et Rôtissage par convection.

#### **Réglage d'une durée de cuisson :**

1. Dans le menu de sélection de ces fonctions de cuisson pour lesquelles la durée de cuisson est disponible, appuyer sur **DURÉE CUISSON**.
2. Utiliser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson désirée.
3. Une fois que l'on appuie sur la touche Start (démarrer), la durée de cuisson s'affiche.
4. Pendant le programme de cuisson, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur **AJUSTER RÉGLAGES** pour changer la durée de cuisson désirée. Appuyer sur **START** (démarrer) pour entrer de nouveaux réglages.
5. Lorsque la fin de la durée de cuisson est atteinte, le message le message Cuisson au four terminée apparaîtra sur l'affichage du four.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur **OK** pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.

- Appuyer sur OFF (arrêt), UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

**REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, si la sonde thermométrique est utilisée, la fonction Durée de cuisson ne doit pas être utilisée.

#### 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".

- Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
- Appuyer sur CUISSON DIFFÉRÉE.
- Utiliser les touches numériques pour entrer la durée différée désirée. Par exemple, si vous souhaitez que le four s'allume dans 1 h 20, entrer 1:20.
- Régler la durée et la température de cuisson.
- Une fois que la touche Start (démarrer) est enfoncée, le message Cuisson différée apparaît sur l'affichage du four, indiquant les réglages.  
Un décompte s'affichera dans la partie inférieure gauche de l'affichage et indiquera le temps restant avant le début de la cuisson.
- Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours en minutes apparaîtra sur l'affichage du four.
- Lorsque la fin de la durée de cuisson est atteinte, le message Cuisson au four terminée apparaîtra sur l'affichage du four.  
Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer le message, arrêter les signaux de rappel et continuer le programme de cuisson en cours.
- Appuyer sur OK, OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la cuisson est terminée.

## Déshydratation

La déshydratation est une méthode utilisée pour conserver la nourriture. De nombreux facteurs, tels que la qualité de la nourriture fraîche, les techniques de prétraitement, la taille et l'épaisseur des aliments, ainsi que le climat peuvent affecter le produit fini.

Pendant la déshydratation, la chaleur est utilisée pour expulsé l'humidité et la circulation d'air est utilisée pour déplacer l'humidité.

Consulter un manuel de conseil ou un ouvrage pour obtenir des informations supplémentaires concernant la déshydratation et la conservation de la nourriture.

#### La déshydratation :

Positionner les grilles selon le tableau suivant. Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson" pour le diagramme.

| NOMBRE DE GRILLES | POSITION(S) DE LA GRILLE |
|-------------------|--------------------------|
| 1                 | 3                        |
| 2                 | 2 et 4                   |
| 3                 | 1, 3 et 5                |

- Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
- Appuyer sur DÉSHYDRATATION.
- Pour changer la température pré-réglée, entrer la température désirée entre 100°F et 200°F (100°C et 200°C) à l'aide des touches numériques.
- Lors du réglage, une touche Conseils apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur CONSEILS pour voir les conseils d'utilisation de la fonction Déshydratation.
- Pendant le programme de déshydratation, une touche d'ajustement des réglages apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES pour changer la température désirée.
- Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur) lorsque la déshydratation est terminée.

**REMARQUE :** Le four s'éteint automatiquement après 12 heures. Cependant, certains aliments peuvent nécessiter plus de 12 heures de déshydratation. Dans ce cas, le four devra être remis en marche.

# TABLEAUX DE CUISSON

Les températures et les durées de cuisson au four de la recette sont données pour vous aider à apprendre à convertir vos propres recettes.

## Tableau de cuisson des mets en sauce

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, faire cuire les mets en sauce sur les positions de grille 1 ou 2.

| ALIMENT  | TEMPÉRATURE DU FOUR | BRUNISSAGE   | DURÉE DE CUISSON (en minutes)                                   |
|--|---------------------|--------------|---|
| <b>Poulet épicé et riz - morceaux de poulet sur du riz/un mélange de légumes (plat de cuisson rectangulaire de 3 pintes [2,8 L])</b> |                     |              |   |
| Recette : cuisson au four (avec couvercle)   | 375°F (190°C)       |              | 50-60   |
| Cuisson à la vapeur automatique de mets en sauce   | 300°F (175°C)       | Low (faible) | 40-45<br>ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et le riz tendre |
| <b>Macaroni au fromage (mets de 1 pinte [0,9 L])</b>   |                     |              |   |
| Recette : cuisson au four  | 350°F (175°C)       |              | 25-30   |
| Cuisson à la vapeur automatique de mets en sauce   | 325°F (165°C)       | Low (faible) | 20<br>ou jusqu'à ce que le plat soit chaud et bouillonne        |
| <b>Thon-nouilles - couvert de chapelure (plat de 1½ pinte [1,4 L])</b>   |                     |              |   |
| Recette : cuisson au four  | 375°F (190°C)       |              | 20  |
| Cuisson à la vapeur automatique de mets en sauce   | 350°F (175°C)       | Off (arrêt)  | 17-20<br>ou jusqu'à ce que le plat soit chaud et bouillonne     |
| <b>Hamburger en tarte - hamburger/mélange de légumes avec pommes de terre en purée (plat de 1½ pinte [1,4 L])</b>                    |                     |              |   |
| Recette : cuisson au four  | 375°F (190°C)       |              | 20-25   |
| Cuisson à la vapeur automatique de mets en sauce   | 350°F (175°C)       | Off (arrêt)  | 20<br>ou jusqu'à ce qu'il soit chaud de manière uniforme        |

## Tableau de cuisson des desserts

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, cuire au four sur les positions de grille 1, 2 ou 3.

| ALIMENT  | TEMPÉRATURE DU FOUR | DURÉE DE CUISSON (en minutes)  |
|--|---------------------|--|
| <b>Pudding de pain perdu (plat de 8" x 8" x 2" [20,3 cm x 20,3 cm x 5 cm])</b> |                     |  |
| Recette : cuisson au four  | 325°F (165°C)       | 35-40  |
| Desserts par injection de vapeur automatique                                   | 275°F (135°C)       | 35<br>ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre du gâteau en ressorte propre            |
| <b>Soufflé au chocolat (moule à soufflé de 1,9 pintes [2 L])</b>               |                     |  |
| Recette : cuisson au four  | 375°F (190°C)       | 35-40  |
| Desserts par injection de vapeur automatique                                   | 300°F (150°C)       | 40-45<br>ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée sous le "chapeau supérieur" en ressorte propre |
| <b>Soufflé à la banane (moule à soufflé de 1½ pinte [1,4 L])</b>               |                     |  |
| Recette : cuisson au four  | 375°F (190°C)       | 35   |
| Desserts par injection de vapeur automatique                                   | 300°F (150°C)       | 37-40<br>ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée  |
| <b>Soufflé au fromage (moule à soufflé de 2 pintes [2 L])</b>                  |                     |  |
| Recette : cuisson au four  | 350°F (175°C)       | 50   |
| Desserts par injection de vapeur automatique                                   | 300°F (150°C)       | 55<br>ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée près du centre du gâteau en ressorte propre       |
| <b>Feuilleté de patate douce (moule à tarte de 9" [22,9 cm])</b>               |                     |  |
| Recette : cuisson au four  | 400°F (200°C)       | 30   |
| Desserts par injection de vapeur automatique                                   | 350°F (175°C)       | 28<br>ou jusqu'à ce que ce soit prêt   |

## Tableau de cuisson à la vapeur automatique des légumes

| ALIMENT  | TEMPÉRATURE DU FOUR | BRUNISSAGE  | DURÉE DE CUISSON (en minutes)                            |
|--|---------------------|-------------|--|
| <b>Pointes d'asperges</b>                                    | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 12-16  |
| <b>Courges reine-de-table 1-1½ lb (454-680 g)</b>            | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 23-25  |
| <b>Carottes (entières)</b>                                   | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 20-25  |
| <b>Chou-fleur (bouquets)</b>                                 | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 16-18  |
| <b>Chou-fleur (entier)</b>                                   | 260°F (127°C)       | Off (arrêt) | 24-30  |
| <b>Épi de maïs (décortiqué)</b>                              | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 20-25  |
| <b>Épi de maïs (non décortiqué, trempage non nécessaire)</b> | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 22-24  |
| <b>Champignons (petits, entiers)</b>                         | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 10-11  |
| <b>Pommes de terre (petites, nouvelles)</b>                  | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 25-26  |
| <b>Courgettes (en tranches)</b>                              | 250°F (120°C)       | Off (arrêt) | 10-11  |
| <b>Maïs gratiné (moule de 2 pintes [1,9 L])</b>              |                     |             |  |
| Recette : cuisson au four                                    | 325°F (165°C)       |             | 40-50  |
| Légumes par injection de vapeur automatique*                 | 300°F (150°C)       | Off (arrêt) | 27   |
| <b>Poivrons verts farcis (4 portions)</b>                    |                     |             |  |
| Recette : cuisson au four                                    | 375°F (190°C)       |             | 15   |
| Légumes par injection de vapeur automatique*                 | 325°F (163°C)       | Off (arrêt) | 20<br>ou jusqu'à ce qu'il soit chaud de manière uniforme |

\*Utiliser des poivrons crus, ne pas les mettre dans l'eau bouillante.

## Tableau de cuisson à la vapeur automatique des fruits de mer

| ALIMENT                                      | TEMPÉRATURE DU FOUR | BRUNISSAGE   | DURÉE DE CUISSON (en minutes) |
|--|---------------------|--------------|-------------------------------|
| Filets, épaisseur ¼" (0,6 cm)                | 250°F (120°C)       | Off (arrêt)  | 8-9                           |
| Filets, épaisseur ½" (1,3 cm)                | 250°F (120°C)       | Off (arrêt)  | 11-12                         |
| Filets, 1" (2,5 cm) d'épaisseur              | 300°F (150°C)       | Off (arrêt)  | 17-20                         |
| Entier, assaisonné - 1" (2,5 cm) d'épaisseur | 340°F (170°C)       | Low (faible) | 13-14                         |
| Pétoncles (U-10 unités)                      | 250°F (120°C)       | Off (arrêt)  | 13-14                         |
| Crevettes (16-20 unités)                     | 250°F (120°C)       | Off (arrêt)  | 9-10                          |
| Crevettes (26-30 unités)                     | 250°F (120°C)       | Off (arrêt)  | 8-9                           |
| Queue de homard (10-12 oz [283-340 g])       | 250°F (120°C)       | Off (arrêt)  | 18-19                         |

## Tableau de cuisson à la vapeur manuelle

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, utiliser la position de grille 1 ou 2 lors de la cuisson à la vapeur manuelle.

| ALIMENT   | PRÉ-CHAUFFAGE | TEMPÉRATURE DU FOUR | BRUNISSAGE     | POURCENTAGE DE VAPEUR | DURÉE DE CUISSON (en minutes)  |
|---|---------------|---------------------|----------------|-----------------------|--|
| <b>Pâte à pizza croustillante (moule à pizza de 14" [35,6 cm] avec garniture)</b>               |               |                     |                |                       |  |
| Recette : cuisson au four   |               | 450°F (230°C)       |                |                       | 15-20  |
| Cuisson à la vapeur manuelle  | On (marche)   | 425°F (220°C)       | Off (arrêt)    | 80                    | 10-11  |
| <b>Lasagnes (plat rectangulaire de 2 pintes [2 L])</b>  |               |                     |                |                       |  |
| Recette : cuisson au four   |               | 375°F (190°C)       |                |                       | 30-35  |
| Cuisson à la vapeur manuelle  | Off (arrêt)   | 350°F (175°C)       | Off (arrêt)    | 100                   | 23-25<br>ou jusqu'à ce qu'il soit chaud de manière uniforme  |
| <b>Frittata au four (poêlon allant au four de 10" [25,4 cm])</b>                                |               |                     |                |                       |  |
| Recette : cuisson au four*  |               | 350°F (175°C)       |                |                       | 15   |
| Cuisson à la vapeur manuelle  | Off (arrêt)   | 325°F (165°C)       | Off (arrêt)    | 100                   | 9-11<br>ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée près du centre du pain en ressorte propre |
| <b>Saucisses bratwurst (fraîches)</b>   |               |                     |                |                       |  |
| Cuisson à la vapeur manuelle  | Off (arrêt)   | 250°F (120°C)       | Medium (moyen) | 100                   | 18-20<br>ou 165°F (74°C)<br>température interne  |
| <b>Blancs de poulet (désossées, sans peau, 7-8 oz [218-249 g])</b>                              |               |                     |                |                       |  |
| Cuisson à la vapeur manuelle  | Off (arrêt)   | 350°F (175°C)       | Low (faible)   | 80                    | 25<br>ou 165°F (74°C)<br>température interne   |
| <b>Pain de viande, (pain de 7" x 3" x 2" [17,8 cm x 7,6 cm x 5 cm], 1 lb (454 g) de viande)</b> |               |                     |                |                       |  |
| Recette : cuisson au four   |               | 350°F (175°C)       | Off (arrêt)    | 60                    | 45-50  |
| Cuisson à la vapeur manuelle  | Off (arrêt)   | 350°F (175°C)       |                |                       | 40<br>ou 160°F (71°C)<br>température interne   |
| <b>Crevettes (26-30 unités)</b>   | On (marche)   | 250°F (120°C)       | Off (arrêt)    | 100                   | 3-4  |

## Tableau de rôtissage des viandes et de la volaille

- Placer la viande ou la volaille sur la grille de rôtissage par convection installée au-dessus de la lèche-frite.
- Insérer un thermomètre à viande ou utiliser la sonde thermométrique fournie avec le four.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, commencer par la viande ou la volaille à température réfrigérée et faire rôtir à la position de grille 1 ou 2.
- Débuter la cuisson dans un four froid.
- Faire rôtir à la température recommandée pour la durée indiquée ou jusqu'à ce que le thermomètre ou la sonde thermométrique atteigne la température spécifiée pour la cuisson.
- Couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 à 20 minutes avant de découper la viande.
- La température augmentera pendant le temps de repos.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, mettre la volaille au four les pattes en premier.

| ALIMENT   | TEMPÉRATURE DU FOUR | BRUNISSAGE     | DURÉE DE CUISSON (en heures et minutes) | MINUTES PAR LB (454 g) | TEMPÉRATURE INTERNE |
|---|---------------------|----------------|---|------------------------|---------------------|
| <b>Bœuf</b>   |                     |                |   |                        |                     |
| <b>Côte de rôti de bœuf semi-désossé (4 à 5 lb [1,8 à 2,3 kg])</b>                        |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique saignant à point                              | 325°F (160°C)       | Medium (moyen) | 1:39-2:08                               | 24-26                  | 130°F (54°C)        |
| à point   | 325°F (160°C)       | Medium (moyen) | 1:50-2:22                               | 27-28                  | 145°F (63°C)        |
| <b>Faux-filet de rôti de bœuf, désossé (4 à 4½ lb [1,8 à 2 kg])</b>                       |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique saignant à point                              | 325°F (160°C)       | Medium (moyen) | 1:33-1:56                               | 23-26                  | 130°F (54°C)        |
| à point   | 325°F (160°C)       | Medium (moyen) | 1:47-2:10                               | 26-29                  | 145°F (63°C)        |
| <b>Rôti de bœuf, surlongue, désossé (4 à 5 lb [1,8 à 2,3 kg])</b>                         |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique saignant à point                              | 325°F (160°C)       | High (élevé)   | 1:22-1:42                               | 19-21                  | 130°F (54°C)        |
| à point   | 325°F (160°C)       | High (élevé)   | 1:35-1:56                               | 22-24                  | 145°F (63°C)        |
| <b>Porc</b>   |                     |                |   |                        |                     |
| <b>Rôti de porc, longe supérieure, longe unique (désossé 2-2½ lb [1-1,1 kg])</b>          |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique   | 325°F (160°C)       | High (élevé)   | 0:44-0:57                               | 22-25                  | 145°F (63°C)        |
| <b>Rôti de porc, longe supérieure, double longe, ficelé (désossé 3-4 lb [1,4-1,8 kg])</b> |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique   | 325°F (160°C)       | High (élevé)   | 1:15-1:42                               | 19-29                  | 145°F (63°C)        |
| <b>Rôti de porc, longe centrale (3 à 4 lb [1,4 à 1,8 kg])</b>                             |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique   | 325°F (160°C)       | Medium (moyen) | 1:13-1:40                               | 24-25                  | 145°F (63°C)        |
| <b>Filet de porc (1 lb [454 g])</b>   |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique   | 425°F (220°C)       | High (élevé)   | 0:28-0:31                               | 28-31                  | 145°F (63°C)        |
| <b>Jambon, entièrement cuit (9½-10 lb [4,3 à 4,5 kg])</b>                                 |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique   | 300°F (150°C)       | Low (faible)   | 2:20-2:29                               | 14-15                  | 130°F (54°C)        |



| ALIMENT   | TEMPÉRATURE DU FOUR | BRUNISSAGE     | DURÉE DE CUISSON (en heures et minutes) | MINUTES PAR LB (454 g) | TEMPÉRATURE INTERNE |
|---|---------------------|----------------|---|------------------------|---------------------|
| <b>Agneau</b>   |                     |                |   |                        |                     |
| <b>Gigot d'agneau [6 à 7 lb [2,7 à 3,1 kg]]</b>           |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique               | 325°F (165°C)       | Medium (moyen) | 1:30-1:46                               | 15-18                  | 130°F (54°C)        |
| <b>Rôti de longe d'agneau (1½ à 1¾ lb [0,7 à 0,8 kg])</b> |                     |                |   |                        |                     |
| Viandes par injection de vapeur automatique               | 400°F (200°C)       | Medium (moyen) | 0:31-0:50                               | 19-29                  | 130°F (54°C)        |
| <b>Poulet</b>   |                     |                |   |                        |                     |
| <b>Poulet, gril-sauteuse (3½ à 4½ lb [1,6 à 2 kg])</b>    |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 350°F (175°C)       | High (élevé)   | 0:42-0:49                               | 11-13                  | 165°F (74°C)        |
| <b>Poulet rôti (4 à 5 lb [1,8 à 2,3 kg])</b>              |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 350°F (175°C)       | High (élevé)   | 0:49-0:52                               | 10-12                  | 165°F (74°C)        |
| <b>Poulet rôti (6 à 6½ lb [2,7 à 2,9 kg])</b>             |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 350°F (175°C)       | High (élevé)   | 1:04-1:15                               | 11-12                  | 165°F (74°C)        |
| <b>Dinde</b>  |                     |                |   |                        |                     |
| <b>Dinde (10 à 12 lb [4,5 à 5,4 kg])</b>                  |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 325°F (165°C)       | Medium (moyen) | 0:59-1:33                               | 6-8                    | 165°F (74°C)        |
| <b>Dinde (14 à 17 lb [6,4 à 7,7 kg])</b>                  |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 325°F (165°C)       | Medium (moyen) | 1:15-1:45                               | 5-6                    | 165°F (74°C)        |
| <b>Dinde (20 à 22 lb [9 à 10 kg])</b>                     |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 300°F (150°C)       | Medium (moyen) | 2:00-2:12                               | 6-7                    | 165°F (74°C)        |
| <b>Blanc de dinde, entier (7½ à 9 lb [3,4 à 4,1 kg])</b>  |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 325°F (165°C)       | Medium (moyen) | 1:15-1:40                               | 9-11                   | 165°F (74°C)        |
| <b>Canard</b>   |                     |                |   |                        |                     |
| <b>Canard (5 à 6 lb [2,3 à 2,7 kg])</b>                   |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 350°F (175°C)       | Medium (moyen) | 1:07-1:12                               | 11-13                  | 165°F (74°C)        |
| <b>Poulet de Cornouailles</b>                             |                     |                |   |                        |                     |
| <b>Poulet de Cornouailles (22 oz [624 g])</b>             |                     |                |   |                        |                     |
| Volaille par injection de vapeur automatique              | 350°F (175°C)       | High (élevé)   | 0:37-0:38                               | 26-27                  | 165°F (74°C)        |

# ENTRETIEN DU FOUR

## Programme d'autonettoyage

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque de brûlures**

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

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

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

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

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

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

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Événement du four" ou "Événements du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

#### **Préparation du four :**

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

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 l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.

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

#### **Comment fonctionne le programme**

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des craquements.

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

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h 30, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyages suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et entre 3 h 30 et 4 h 30 pour des saletés moyennes à abondantes.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

| <b>NIVEAU DE NETTOYAGE</b> | <b>DURÉE DE NETTOYAGE TOTALE (inclut 30 minutes de temps de refroidissement)</b> |
|----------------------------|--|
| 1 (rapide)                 | 2 heures   |
| 2                          | 2 heures 30 minutes  |
| 3                          | 3 heures   |
| 4 (régulier)               | 3 heures 30 minutes  |
| 5                          | 4 heures   |
| 6 (maximum)                | 4 heures 30 minutes  |

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de casser le verre, ne pas appliquer de chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il n'ait complètement refroidi.

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

Sur les modèles de four double, seul un four peut procéder à l'autonettoyage à la fois. Si un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ni allumé.

**REMARQUE :** Le four possède un ventilateur de refroidissement à 2 vitesses. Pendant l'autonettoyage, le(s) ventilateur(s) fonctionnera(ont) à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud à travers les événements du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

#### **Autonettoyage :**

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

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur AUTONETTOYAGE.
3. Appuyer sur + ou - pour augmenter ou diminuer la durée de nettoyage au niveau désiré.
4. Appuyer sur CONSEILS pour recevoir des instructions sur la préparation de votre four pour le programme d'autonettoyage. Appuyer sur OK pour retourner au menu.

5. Une fois que la fonction de réglage de l'autonettoyage est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
6. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
7. À la fin de la durée de l'autonettoyage, le four s'arrêtera automatiquement et le message Terminé s'affichera. Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer ce message, arrêter les signaux de rappel et retourner au menu principal.

#### Pour différer l'autonettoyage :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS.
2. Appuyer sur AUTONETTOYAGE.
3. Appuyer sur + ou - pour augmenter ou diminuer la durée de nettoyage au niveau désiré.
4. Appuyer sur CONSEILS pour recevoir des instructions sur la préparation de votre four pour le programme d'autonettoyage. Appuyer sur OK pour retourner au menu.
5. Appuyer sur ARRÊT DIFFÉRÉ.
6. Utiliser les touches + ou - pour augmenter ou diminuer la durée différée ou utiliser les touches numériques pour entrer la durée désirée. Appuyer sur OK.
7. Une fois que la fonction de réglage de l'autonettoyage est terminée, la touche Start (démarrer) s'allumera.
8. Lorsque les réglages sont corrects, appuyer sur START (démarrer).
9. Une fois qu'on appuie sur la touche Start (démarrer), le programme d'autonettoyage différé s'affichera et indiquera les réglages. Un décompte s'affichera dans la partie inférieure gauche de l'affichage et indiquera le temps restant avant le début du programme d'autonettoyage.
10. Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le décompte apparaîtra sur l'afficheur du four. Si la porte est ouverte avant le début du programme d'autonettoyage, ce programme sera annulé et un message apparaîtra. Appuyer sur OK pour retourner au menu principal.
11. À la fin de la durée de l'autonettoyage, le four s'arrêtera automatiquement et le message Terminé s'affichera. Les signaux sonores de fin de programme seront émis (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur OK pour effacer ce message, arrêter les signaux de rappel et retourner au menu principal.

Une fois que le programme d'autonettoyage commence, la porte est automatiquement verrouillée et "PORTE VERROUILLÉE" s'affiche.

La porte ne se déverrouillera pas avant que le four refroidisse et que le message Terminé s'affiche.

#### Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur OFF (arrêt), LOWER OVEN OFF (arrêt du four inférieur), ou UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur). Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

### Remplacement de la cartouche du filtre à eau

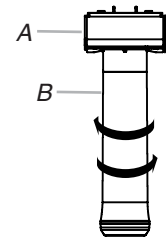
La cartouche du filtre à eau doit être remplacée lorsque "REPLACER LE FILTRE" apparaît sur l'affichage du tableau de commande, ou au bout d'un an d'utilisation.

Pour en savoir plus ou pour commander une cartouche de filtre de remplacement, visiter [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) ou appeler le 1-866-986-3223. Demander le numéro de pièce 8212695.

#### Remplacer le filtre à eau :

Tourner la cartouche du filtre vers la gauche pour retirer la cartouche de la tête du filtre.

Installer la nouvelle cartouche. Tourner la cartouche vers la droite pour la refixer à la tête du filtre.



A. Tête de filtre  
B. Cartouche de filtre

#### Si vous avez besoin d'assistance ou de service :

Veillez consulter la section "Assistance ou service".

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four a refroidi. 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.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® - Pièce n° 4396920 (non incluse) ou chiffons pour acier inoxydable KitchenAid® - Pièce n° 8212510 (non incluse) :

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.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure

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

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers - Pièce n° 31682B (non incluse) :

Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

## INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

### Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :  
Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

## TABLEAU DE COMMANDE

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. 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 tout-usage pour appareils ménagers - Pièce n° 31682B (non incluse) :  
Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

Pour éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ni certains essuie-tout.

## CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer des taches, des attaques, des 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”. Sortir les grilles sinon elles se décolorent et glissent plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

## LÈCHEFRITE ET GRILLE (accessoire)

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

### Méthode de nettoyage :

- Produit de nettoyage légèrement abrasif :  
Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau :  
Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

### Émail vitrifié seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle

## Lampes du four

Les lampes du four ont des ampoules halogènes de 12 volts, 5 watts maximum. Elles s'allument lorsque la porte est ouverte. Sur les modèles de fours doubles, les lumières supérieure et inférieure s'allument lorsqu'une des portes du four est ouverte. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour les allumer ou les éteindre.

### Remplacement :

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

1. Interrompre le courant électrique.
2. Enlever le couvercle en verre des ampoules en saisissant le bord avant et en tirant.



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

## Porte du four

### IMPORTANT :

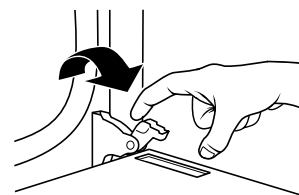
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- 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 heurter la vitre avec des ustensiles de cuisson 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, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

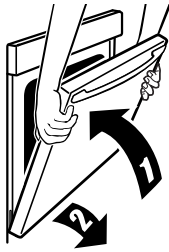
### Dépose :

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



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.

4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté.  
Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



#### Réinstallation :

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

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

## DÉPANNAGE

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

### Rien ne fonctionne

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

### Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**  
Voir la section "Commande électronique du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**  
Voir la section "Cuisson minutée".
- **Le verrouillage des commandes a-t-il été réglé?**  
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Le mode Sabbat a-t-il été réglé?**  
Voir la section "Mode Sabbat".
- **Sur les modèles à double four, un des fours est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?**  
Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ou allumé.
- **Sur les modèles de four double, utilise-t-on la bonne commande de four?**  
La commande de gauche est celle du four inférieur, la commande de droite celle du four supérieur.

### 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".

### De l'air chaud s'échappe de l'évent du four

- Il est normal que de l'air chaud s'échappe de l'évent du four. Pendant un programme d'auto-nettoyage, le flux d'air augmente.

### Des messages s'affichent

- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**  
Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, appeler pour une visite de service. Voir la section "Assistance ou service".

### Le programme de cuisson à la vapeur ne fonctionne pas

- **L'alimentation en eau est-elle reliée au four?**  
Voir les instructions d'installation fournies avec ce four.
- **Le filtre doit-il être remplacé?**  
Le four arrêtera les fonctions de vapeur jusqu'à ce que le filtre soit remplacé. Voir la section "Filtre à eau/système de filtration de l'eau".

### Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**  
Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**  
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**  
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**  
Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur les modèles à double four, un des fours est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?**  
Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé pour un programme d'autonettoyage.

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

- **La température correcte est-elle réglée?**  
Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**  
Voir la section "Commande de la température du four".

- **Le four a-t-il été préchauffé?**  
Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**  
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**  
Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**  
Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**  
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**  
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**  
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**  
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**  
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

## ASSISTANCE OU SERVICE

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

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

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

## Accessoires

### Accessoires É.-U.

Pour commander des accessoires, téléphoner sans frais au Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid au **1-800-442-9991** et suivre les messages sur le menu. Ou visiter notre site Web à **www.kitchenaid.com** et cliquer sur "Shop-Online," puis "Accessories".

### Ensemble de lèchefrite

Commander la pièce numéro W10123240

### Remplacement du filtre à eau KitchenAid®

Commander la pièce numéro 8212695

### Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 4396920

### Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 8212510

### Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce numéro 31682B

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

### Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Ventes d'accessoires et 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 KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

### Pour plus d'assistance

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

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

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

---

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

---

## GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

---

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

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

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

---

## GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

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

---

## 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 KitchenAid.
  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 KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
  6. 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.
  7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
  8. 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 KitchenAid autorisé n'est pas disponible.
  9. 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.
  10. 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 des pièces de rechange 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. KITCHENAID 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.

---

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

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/07

---

**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 \_\_\_\_\_