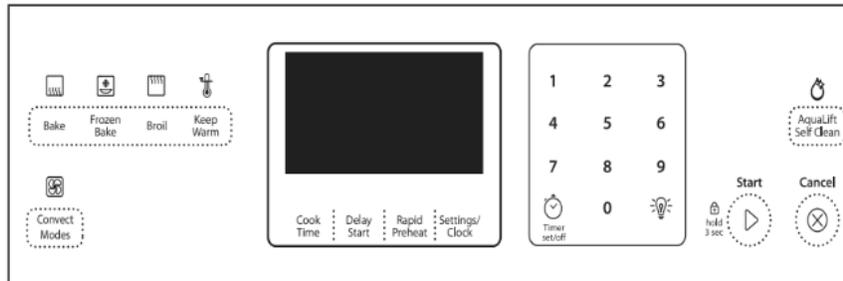
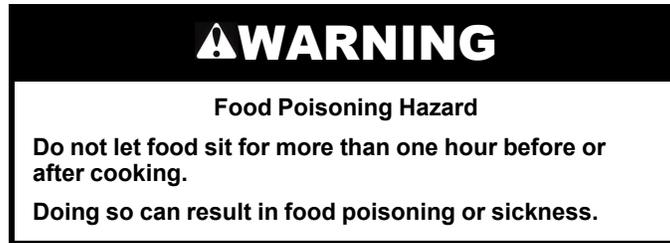


Slide-In Gas Range Control Guide

FEATURE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at www.whirlpool.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help Section at www.whirlpool.ca.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK	Clock	The Clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press SETTINGS/CLOCK until “CLOCK” is displayed. 2. Press “3” for AM or “6” for PM. 3. Press START to change the time. 4. Use the number keypads to set the time of day. 5. Press START to save the setting.
SETTINGS/ CLOCK	Settings	Settings enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Electronic Oven Controls” section.
OVEN LIGHT 	Oven cavity light	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light On and Off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come On.
TIMER SET/OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” 3. Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. 5. If the Timer is running, but not in the display, press TIMER SET/OFF to display the countdown for 5 seconds.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	Range function	The Cancel keypad stops any function, except the Clock and Timer.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
FROZEN BAKE	Prepackaged food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 4. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. NOTE: Cook only 1 package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. 2. Press FROZEN BAKE. 3. Press the number keypad to select the desired food option. 4. Press the number keypads to set the temperature as recommended on the food packaging. 5. Press COOK TIME. 6. Press the number keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. 7. Press START. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. NOTE: The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. Follow the prompts on the display to select more time if desired. 8. At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. Follow the prompts on the display to select more time if desired. Unless more time is selected, the bake element turns off. 9. Press CANCEL when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL. 2. Select the broiling temperature by pressing 1 - High or 2 - Low. 3. Press START, and allow the oven to preheat for 5 minutes. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Position the cookware in the oven, and then close the door. 6. Press CANCEL when finished.
CONVECT MODES	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT MODES until the desired convection mode appears in the display. 2. Press START. 3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 4. Press START. 5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4. 6. Press CANCEL when finished.
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. Press CANCEL when finished.
DELAY START	Delayed start	<p>The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
COOK TIME	Timed cooking	<p>Timed cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
RAPID PREHEAT	Rapid oven preheating	<p>Provides the fastest preheat time for the Bake function. Rapid Preheat is preset to OFF, but it can be changed to ON.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press RAPID PREHEAT. 2. The current setting will be displayed. 3. Press the “1” keypad to adjust the setting. 4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day. <p>NOTE: This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Rapid Preheat. A standard rack should be used for Rapid Preheat.</p> <p>If preheating for the Bake cycle has already started, Rapid Preheat may be started directly by pressing RAPID PREHEAT.</p>
AQUALIFT SELF CLEAN	Clean cycle	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
START (Hold 3 Sec to lock)	Oven control lockout	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is OFF. 2. Press and hold START (Hold 3 Sec to lock) for 3 seconds. 3. A tone will sound, and "Control Locked" will scroll, and then "Locked" will be displayed. 4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.
SETTINGS/CLOCK	Energy save	<p>Press and hold SETTINGS/CLOCK for 3 seconds to change status. The display will scroll "Energy saver on." or "Energy saver off."</p> <p>If Energy Save is ON, the range will go into Sleep mode after 5 minutes of inactivity. Any keypad press will activate the display. If Energy Save is OFF, the display will be on at all times.</p>

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL or CANCEL UPPER to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered.
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Use the Settings/Clock or Clock/Tools keypad to change the tone settings. Depending on your model.

Energy Save

The Energy Save mode puts the range into Sleep mode and reduces energy consumption.

To Activate the Energy Save Mode:

1. Press and hold SETTINGS/CLOCK for 3 seconds. "Energy saver on." will appear in the display.
2. The setting will be activated after 5 minutes.

To Deactivate the Energy Save Mode:

1. Press and hold SETTINGS/CLOCK for 3 seconds. "Energy saver off." will appear in the display.
2. The clock will reappear in the display and the range can be operated as usual.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings/Clock or Clock/Tools keypad.

Use the Settings/Clock or Clock/Tools keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings/Clock or Clock/Tools keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Then press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL/CANCEL UPPER to exit Settings.

Clock

The Clock can use a 12- or 24-hour cycle.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "CLOCK" is displayed.
2. Press START to change the time.
3. Press 3 for AM or 6 for PM.
4. Use the number keypad to set the time of day.
5. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the volume of the tone to either high or low.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

End-of-Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Keypress Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without the oven turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "12Hr AUTO_OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain ON in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes.

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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "SABBATH" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Languages: Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" or "2" keypad to select the desired language.
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS/CLOCK or CLOCK/TOOLS until "TEMP CALIB" is displayed.
2. On some models, press "1" to adjust the drawer temperature calibration. Press START, wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

OR

Press START to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

3. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
4. Press START or CANCEL/CANCEL UPPER to exit and display the time of day.

AquaLift® Self-Cleaning Technology



AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature, and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an innovative coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom, and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than in traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the "Clean Cycle" section in the Owner's Manual for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Surface Temperatures

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

Baking, Warming or Storage Drawer

When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

Oven Vent

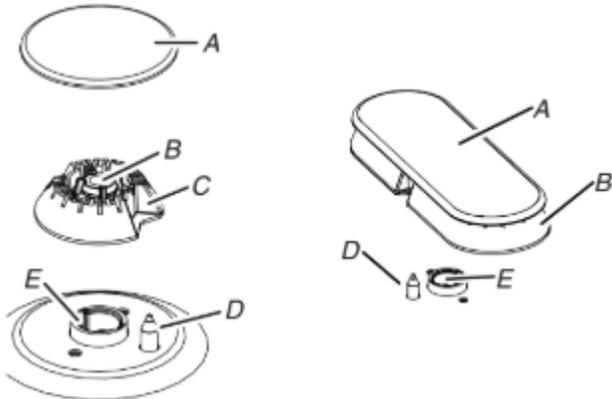
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

Surface Burners

NOTE: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover, and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section in the Owner's Manual.

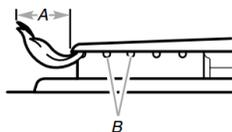
Alignment: Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.



A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base
D. Igniter electrode
E. Orifice holder

NOTE: The oval burner base is permanently attached to the burner cap.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube opening by always using a burner cap.

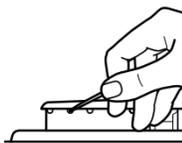


A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

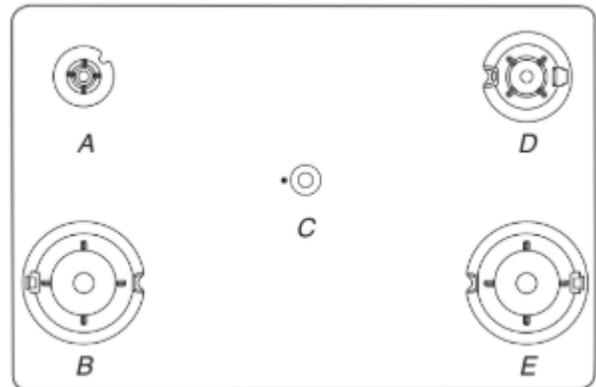
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers. Do not wash in the dishwasher

1. Remove the burner cap and the burner base, and clean according to "General Cleaning" section in the Owner's Manual.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

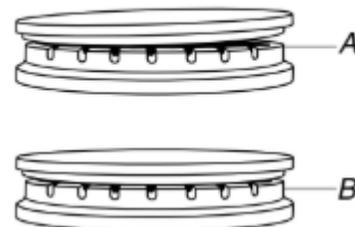


4. Replace the burner base. The burner bases and caps must be properly positioned before cooking. Your range comes with three sizes of burners and caps. See the following illustration for burner positions.



A. Small (AUX)
B. Large (UR)
C. Oval
D. Medium (SR)
E. Large (UR)

5. Replace the burner cap, making sure it is properly aligned with the burner base. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



A. Incorrect
B. Correct

IMPORTANT: The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base.



Small cap (AUX) Medium cap (SR) Large cap (UR)

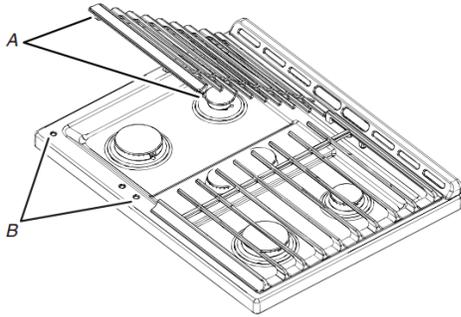
6. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, turn off the burner. Do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

EZ-2-Lift™ Hinged Cast Iron Grates

The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

Your cooktop comes with hinged grates for easier cleaning. The grates pivot upward and toward the back of the cooktop for easy access under the grates.

The grates will stop once they are moved to their vertical (fully open) position. A 20" (50.8 cm) minimum clearance from the countertop to the bottom of the upper cabinets/appliances is needed to fully open the grates.

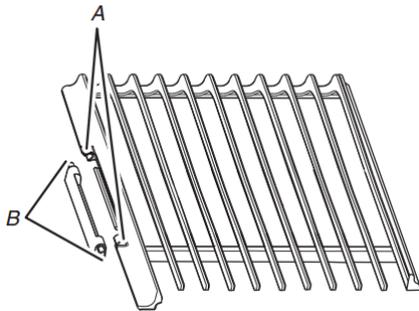


A. Bumpers
B. Alignment indentations

Be sure to return the grates to their normal (down) position once cleaning is complete.

The grates are removable for cleaning.

To attach the grates to their hinges, insert the grate slot over the hinge pin on the back of the cooktop. Be sure to keep the grate angled above the cooktop to avoid scratching the cooktop until the grate is seated on the hinge pin. Then position the grate down onto the cooktop.



A. Grate slot
B. Hinge pin

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor due to the high temperatures of the gas flame.

Cookware

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

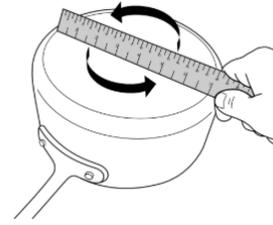
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

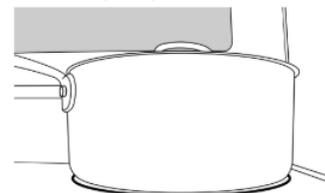
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

Cookware	Characteristics
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking. Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings. May scratch the cooktop.
Copper	<ul style="list-style-type: none"> Heats very quickly and evenly. May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Use on low heat settings. May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> See stainless steel or cast iron. Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



Home Canning

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

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

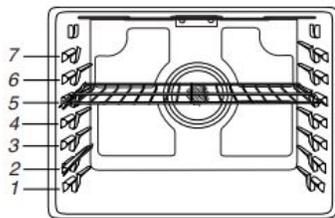
OVEN USE

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

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

Positioning Racks and Bakeware

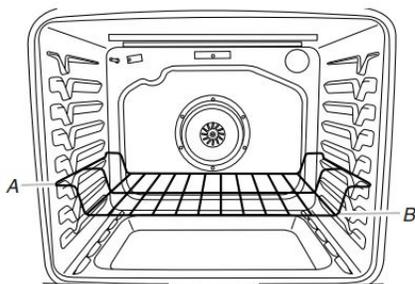
Use the following illustrations and chart as a guide.



The oven has seven positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles, frozen foods
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

IMPORTANT: If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3
B. Food in position 2

IMPORTANT: These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Multiple Rack Cooking

Two-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Three-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the display will not indicate temperature changes.

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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SABBATH" is displayed. "OFF. Press (1) for On" will scroll in the display.
2. Press the "1" keypad. "ON. Press (1) for Off" will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

NOTE: To disable the Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. Press SETTINGS/CLOCK. Three tones will sound. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.

2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS/CLOCK, and then press "7" to return to regular baking, or press CANCEL to turn off the range.

NOTE: No tones will sound while deactivating Sabbath mode.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake, or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Rapid Preheat

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

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for one-rack baking.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

ACCUBAKE® Temperature Management System

The ACCUBAKE® system electronically regulates the oven heat levels during Preheat and Bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during Bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

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

Frozen Bake™ Technology

Frozen Bake™ Technology can be used to cook prepackaged frozen food without needing to preheat the oven and without overbrowning the food. There are 4 preprogrammed food options to choose from: Pizza, Lasagna, Nuggets/Fries, and Pie. Frozen Bake™ Technology should only be used for these foods. Cook only 1 package at a time when using Frozen Bake™ Technology. Use the recommended temperature and maximum recommended time from the packaging.

A beep will alert you to check the food's doneness before the cook time is completed and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add to the cook time or end the cycle.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

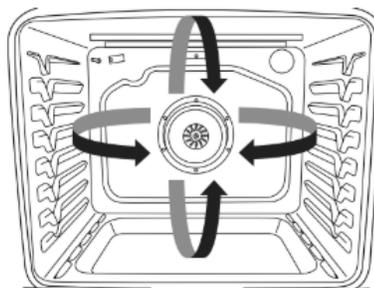
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

■ 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, one may be ordered. See the Quick Start Guide for contact information.

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.



During convection baking or roasting, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During convection broiling, the broil and convection elements cycle on and off.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Use the following chart as a guide.

Convection Mode	Time/Temp. Guidelines
Convection Bake	25°F (15°C) lower temperature, possible shortened cooking time
Convection Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Convection Broil	Shortened cooking time

Convect Options

Convect Bake - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Convect Roast - whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Convect Broil - thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

Cook Time (on some models)

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press the Start keypad. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press the Cancel keypad to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up. Press number keypads to enter the length of time to cook.
4. Press DELAY START.
5. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
6. Press the Start keypad.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing the Start keypad by repeating steps 2 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

7. Press the Cancel keypad to clear the display.

Guide des commandes du cuisinière à gaz encastrées

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

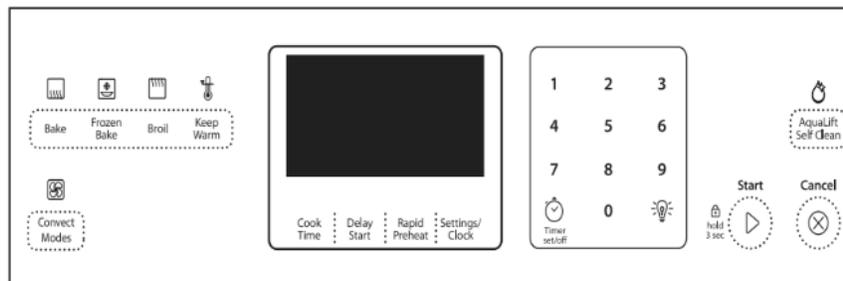
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse www.whirlpool.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section d'aide sur les produits à l'adresse www.whirlpool.ca.

⚠ 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.



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Horloge	<p>Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four".</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "CLOCK" (horloge). Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi). Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Réglages	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section "Commandes électroniques du four".
OVEN LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	<p>L'éclairage du four est commandé par une touche située sur le tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche symbolisant la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.</p>
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	Minuterie du four	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Utiliser les touches numériques pour régler la durée au format hr-min-min. Il n'est pas nécessaire de saisir les zéros de gauche. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur "2". Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra. Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. Appuyer sur START (mise en marche). Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)	Plats préparés surgelés	<ol style="list-style-type: none"> Placer le plat sur une grille plate du four à la position 4. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". REMARQUE : Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé) Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité. Utiliser les touches numériques pour régler la température recommandée sur l'emballage du plat. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat. Appuyer sur START (mise en marche). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. REMARQUE : La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). Sélectionner la température de cuisson au grill en appuyant sur 1 - élevée ou 2 - basse. Appuyer sur START (mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. Placer le plat dans le four et fermer la porte. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT MODES (modes de convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur CONVECT MODES (modes de convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité. Appuyer sur START (mise en marche). Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. Appuyer sur START (mise en marche). Pour modifier la température, répéter les étapes 3 et 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. Appuyer sur START (mise en marche). Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
DELAY START (mise en marche différée)	Mise en marche différée	<p>La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	<p>La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
RAPID PREHEAT (préchauffage rapide)	Préchauffage rapide du four	<p>Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four). Le préchauffage rapide est initialement réglé sur OFF (désactivé), mais il est possible de le régler sur ON (activé).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide). 2. Le réglage en cours s'affiche. 3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage. 4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure. <p>REMARQUE : Cette fonction doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage rapide. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage rapide.</p> <p>Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé directement en appuyant sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide).</p>
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	Programme de nettoyage	Voir la section "Programme de nettoyage" dans le manuel du propriétaire.
START (hold 3 sec to lock) (mise en marche [appuyer pendant 3 s pour verrouiller])	Verrouillage des commandes du four	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche START (hold 3 sec to lock) (mise en marche [appuyer pendant 3 s pour verrouiller]). 3. Un signal sonore retentit et l'avertissement "Control Locked" (commandes verrouillées) défile, puis "Locked" (verrouillé) s'affiche. 4. Répéter l'opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.
SETTINGS/ CLOCK (réglages/ horloge)	Économie d'énergie	<p>Appuyer sur la touche SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) pendant 3 secondes pour changer d'état. "Energy saver on." (économie d'énergie activée) ou "Energy saver off." (économie d'énergie désactivée) défile sur l'affichage</p> <p>Si le mode d'économie d'énergie est activé, l'affichage passe en mode de veille après 5 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'affichage. Si le mode d'économie d'énergie est désactivé, l'affichage reste constamment allumé.</p>

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode d'économie d'énergie, l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements:

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long)
- Saisie d'une fonction
- Rappel émis chaque minute après le signal sonore de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) ou Clock/Tools (réglages/outils) pour modifier les réglages des Sleep mode (signaux sonores).

Mode d'économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d'énergie.

Pour activer le mode Energy Save :

1. Appuyer sur la touche SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) pendant 3 secondes. La mention "Energy Saver On." (mode d'économie d'énergie actif) apparaît sur l'affichage.
2. Le réglage sera activé après 5 minutes.

Pour désactiver le mode Energy Save :

1. Appuyer sur la touche SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) pendant 3 secondes. La mention "Energy saver off." (mode d'économie d'énergie inactif) apparaît sur l'affichage.
2. L'horloge réapparaît dans l'affichage; on peut alors faire fonctionner la cuisinière comme d'habitude.

Réglages

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou Clock/Tools (réglages/outils) sert à effectuer ces ajustements.

Appuyer sur la touche SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou Clock/Tools (réglages/outils) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou Clock/Tools (réglages/outils). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manoeuvre nécessaire. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation du four) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL (annulation du four) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter le mode Settings (réglages).

Horloge

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "CLOCK" (horloge).
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure.
3. Appuyer sur "3" pour AM (heure du matin) ou "6" pour PM (heure de l'après-midi).
4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
5. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "TEMP UNIT" (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "SOUND" (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le volume du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "SOUND VOLUME" (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "END TONE" (signal sonore de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "KEYPRESS TONE" (signal sonore des touches).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "REMINDER TONE" (signal sonore de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "12/24 HOUR" (horloge sur 12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Mode de démonstration

IMPORTANT : Destinée au personnel commercial en rayon, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer le four. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "DEMO MODE" (mode démo).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "12Hr AUTO_OFF" (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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

Activation du mode Sabbat (une seule fois):

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Langue du texte inscrit sur l'affichage

Les options de langue sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "LANGUAGE" (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" ou "2" pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) ou CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) ou CLOCK/TOOLS (réglages/outils) jusqu'à afficher "TEMP CALIB" (étalonnage température).
2. Sur certains modèles, appuyer sur "1" pour effectuer l'étalonnage de température du tiroir. Appuyer sur START (mise en marche), attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

OU

- Appuyer sur START (mise en marche) pour effectuer le réglage de la température du four. Attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.
3. Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température par paliers de 5 °F (3 °C) ou sur la touche "6" pour diminuer la température par paliers de 5 °F (3 °C). L'intervalle d'ajustement se situe entre -30 °F et +30 °F (-18 °C à +18 °C).
 4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation du four)/CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) pour quitter et afficher l'heure.

Technologie d'autonettoyage AquaLift®



La technologie d'autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice exclusive est activée par la chaleur et l'eau à l'intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d'autonettoyage AquaLift®, il suffit d'essuyer les débris décollés, de verser de l'eau au fond du four et de lancer le programme d'autonettoyage AquaLift®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Voir la section "Programme de nettoyage" pour des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web à l'adresse <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Températures en surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

Cuisson, Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage

Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

Évent du four

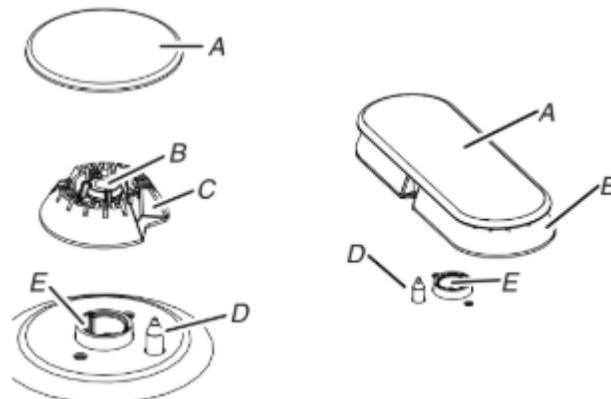
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Brûleurs de surface

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général" dans le manuel du propriétaire.

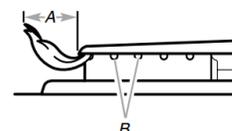
Alignement : Veiller à aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la table de cuisson, et à aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.



- A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Électrode d'allumage
E. Porte-gicleur

REMARQUE : La base du brûleur ovale est fixée de façon permanente au chapeau du brûleur

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



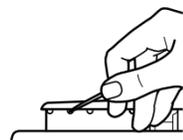
- A. 1-1 1/2" (2,5 cm à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

Nettoyage :

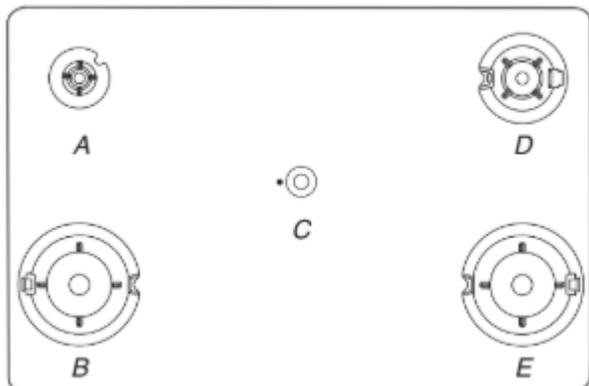
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, d'agents de blanchiment ou de décapants à rouille. Ne pas laver au lave-vaisselle.

1. Enlever le chapeau et la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général" dans le manuel du propriétaire.
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.

- Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

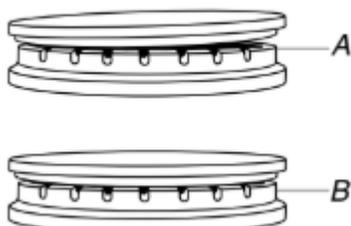


- Réinstaller la base du brûleur. Voir les illustrations suivantes pour connaître la position des brûleurs.



A. Petit
B. Grand
C. Brûleur ovale
D. Moyen
E. Grand

- Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer qu'il est bien aligné avec la base du brûleur. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne se balance pas et n'oscille pas.



A. Incorrect
B. Correct

IMPORTANT : Les dessous des chapeaux petit et moyen sont différents. Ne pas placer un chapeau de la taille incorrecte sur la base du brûleur.



Petit chapeau (AUX) Chapeau moyen (SR) Grand chapeau (UR)

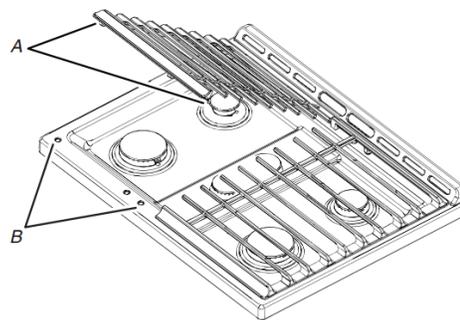
- Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, éteindre le brûleur. Ne pas réparer le brûleur soi-même. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Grilles en fonte sur charnières EZ-2-Lift™

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner l'écaillage ou l'érafflement de la table de cuisson.

Votre table de cuisson est fournie avec des grilles sur charnières plus faciles à nettoyer. Les grilles pivotent vers le haut et vers l'arrière de la table de cuisson, pour accéder plus facilement aux zones situées en-dessous des grilles.

Les grilles butent dès qu'on les soulève en position verticale (ouverture complète). Une distance de dégagement minimale de 20" (50,8 cm) du plan de travail jusqu'aux placards et appareils ménagers supérieurs est nécessaire pour l'ouverture complète des grilles.

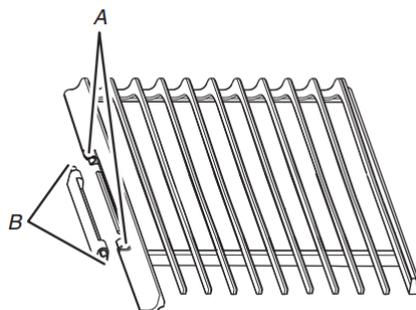


A. Butoirs
B. Indentations d'alignement

Veiller à remettre les grilles en position normale (basse) une fois le nettoyage terminé.

Les grilles sont amovibles pour le nettoyage.

Pour attacher les grilles à leurs charnières, insérer l'encoche des grilles sur l'axe de la charnière à l'arrière de la table de cuisson. Veiller à incliner légèrement la grille au-dessus de la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien insérée dans l'axe de la charnière pour éviter d'érafler la table de cuisson. Puis abaisser la grille en position sur la table de cuisson.



A. Encoche de la grille
B. Axe de charnière

Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et (ou) se décoloreront en raison des fortes températures produites par les flammes.

Ustensiles de cuisson

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

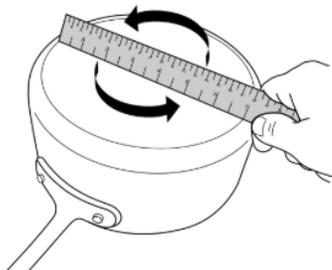
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les surfaces.

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

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

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.

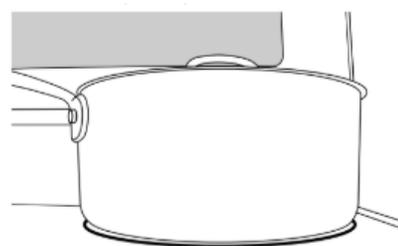


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.

Ustensile	Caractéristiques
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

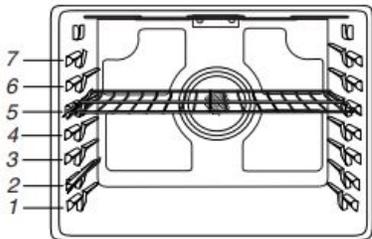
UTILISATION DU FOUR

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

IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles 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.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

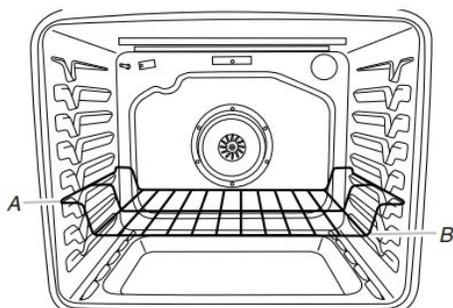
Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Le four possède 7 positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

IMPORTANT : Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiate supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Bordures de grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT : Ces positions de grille concernent les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laissez un espace de 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur 2 grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur 3 grilles (avec convection) : Utiliser les positions 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat). "OFF. Press (1) for On" (Inactif. appuyer sur (1) pour activer) défile sur l'affichage.
2. Appuyer sur la touche "1". "ON. Press (1) for Off" (actif. Appuyer sur (1) pour désactiver) défile sur l'affichage. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350 °F (177 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge). Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur "7". "SAB" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge), puis sur "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière.

REMARQUE : Aucun signal sonore ne retentira lors de la désactivation du mode Sabbat.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) et suivre les instructions du panneau de commande du four, ou appuyer tout simplement sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) si le préchauffage a déjà commencé. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Système de gestion de la température ACCUBAKE®

Le système ACCUBAKE® régule électroniquement la température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir un intervalle précis de températures et optimiser la cuisson. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette fonction est automatique lorsque le four est utilisé.

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

Technologie Frozen Bake™

La technologie Frozen Bake™ peut servir à cuire des plats préparés surgelés sans préchauffer le four et sans trop brunir les aliments. Quatre options préprogrammées de plats sont disponibles : Pizza, lasagnes, croquettes/frites et tarte. La technologie Frozen Bake™ doit être utilisée uniquement pour ce type de produit. Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. Régler la température recommandée et la durée maximale recommandée d'après les consignes de l'emballage.

Un signal sonore retentit avant la fin de la durée de cuisson pour vérifier le niveau de cuisson des aliments, puis une nouvelle fois au terme de la durée programmée. Il est alors possible à l'écran de prolonger la durée de cuisson ou de terminer le programme.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser la grille 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

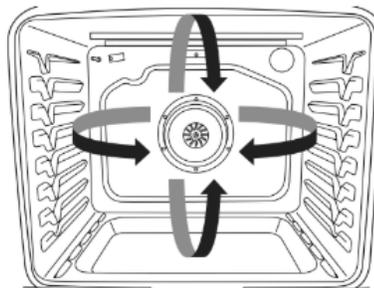
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

Il est possible de commander une lèchefrite.

Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur répartit plus uniformément la chaleur que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement d'air chaud contribue à maintenir une température constante dans tout le four, qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de dorer leur surface tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse et/ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Recommandation de durée/temp.
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25 °F (15 °C); réduction éventuelle du temps de cuisson
Rôtissage par convection	Temps de cuisson réduit jusqu'à 30 %
Cuisson au gril par convection	Raccourcissement du temps de cuisson

Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux

Rôtissage par convection : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de boeuf

Cuisson au gril par convection : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille

Durée de cuisson

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril), ou appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher le mode de convection souhaité sur l'affichage.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur mise en marche. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'afficheur.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril), ou appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher le mode de convection souhaité sur l'affichage.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
6. Appuyer sur la touche mise en marche.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

7. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'afficheur.