



APPLIANCES

INSPIRING THE WORLD'S KITCHEN



30 IN. ELECTRIC FREE- STANDING RANGE
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTOPORTANTE DE 30 PO

COS-305AERC

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read the following Important information regarding installation safety and maintenance. Keep these instruction for future reference.

GUIDE DE L'UTILISATEUR

USER MANUAL

THANK YOU FOR YOUR PURCHASE.

Thank you for your purchase. We know that you have many brands and products to choose from and we are honored to know that you have decided to take one of our products into your home and hope that you enjoy it.

COSMO appliances are designed according to the strictest safety and performance standard for the North American market. We follow the most advanced manufacturing philosophy. Each appliance leaves the factory after thorough quality inspection and testing. Our distributors and our service partners are ready to answer any questions you may have regarding how to install, use and care for your products. We hope that this manual will help you learn to use the product in the safest and most effective manner .

If you have any questions or concerns, please contact the dealer from whom you purchased it, or contact our Customer Support at:

1-888-784-3108.

Please read the important safety instructions before using our product for your own safety and to reduce the risk of fire or electrical shock, etc.

Please keep this manual for future use.

THANK YOU

Table of Contents

RANGE SAFETY	5
The Anti-tip Bracket	8
PARTS AND FEATURES	10
CONTROL PANEL.....	11
Display	11
Start	11
Cancel	11
Cook Time	11
Start Time	12
Oven Lights	12
Timer	13
Settings	13
Control Lock	16
COOKTOP USE	16
Before Use	17
Heating Elements	18
Control Knobs	20
Cookware	20
Home Canning	22
OVEN USE	23
Before Using the Oven	23
General	23
Oven Modes	24
Convection	28
RANGE CARE	36
Cleaning	36
Oven Self-Cleaning	38
Oven Door Removal	39
Replacing an Oven Light	40
TROUBLESHOOTING	42
Baking and Roasting Problems	42
Cooktop	43
Oven	44
CIRCUIT DIAGRAM	44
GUIDE DE L'UTILISATEUR.....	45

Range Safety

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER," "WARNING" or "CAUTION."

These words mean:

DANGER

An imminently hazardous situation. You could be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

WARNING

A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious bodily injury.

CAUTION

A potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in moderate or minor injury.

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.

Range Safety

THE ANTI-TIP BRACKET



WARNING

Tip Over Hazard



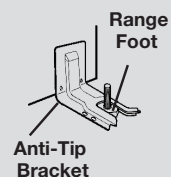
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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



Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

Range Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR BEHIND THE RANGE AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK UNTIL THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Range Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **Use Care When Opening Door** – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers** – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
- **Placement of Oven Racks** – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

Range Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
 - Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
 - Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- For units with ventilating hood –**
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

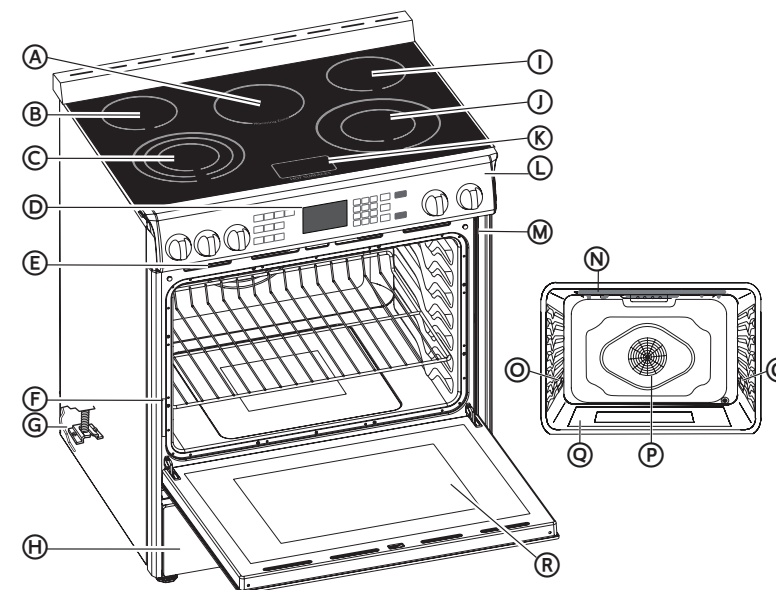
State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

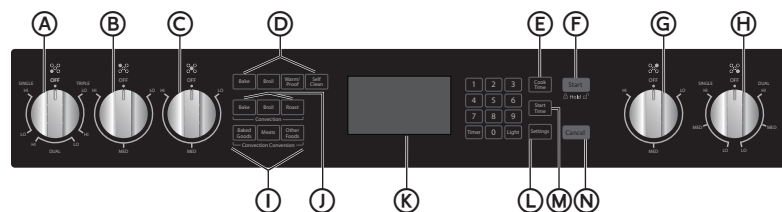
Parts and Features

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



- | | |
|--|--------------------------------|
| Ⓐ Warming Zone Burner | Ⓜ Door Gasket |
| Ⓑ Left Rear Surface Burner | Ⓝ Broil Element |
| Ⓒ Left Front Surface Burner (Triple-element) | Ⓞ Oven Light |
| Ⓓ Clock/Timer | Ⓟ Convection Fan and Element |
| Ⓔ Oven Vent | Ⓠ Bottom Element (not visible) |
| Ⓕ Model and Serial Number Plate | Ⓡ Oven Door Window |
| Ⓖ Anti-tip Bracket | |
| Ⓗ Storage Drawer | |
| Ⓘ Right Rear Surface Burner | |
| Ⓛ Right Front Surface Burner (Dual-element) | |
| Ⓚ Hot Surface Indicator Lights | |
| Ⓛ Control Panel | |

Control Panel



- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| (A) Front Left Burner | (H) Front Right Burner |
| (B) Rear Left Burner | (I) Convection Conversion |
| (C) Center Burner | (J) Convection Modes |
| (D) Oven Modes | (K) Display |
| (E) Cook Time | (L) Settings |
| (F) Start | (M) Start Time |
| (G) Rear Right Burner | (N) Cancel |

DISPLAY

When power is first supplied to the oven or if a power failure occurs, “12:00 PM” will appear on the display. See “Clock” in the “Settings” section to set time-of-day. When the oven is not in use, the display shows the time-of-day.

START

The Start control starts all cooking functions, and is used to lock the control panel.

- Press and hold START for 3 seconds to lock the control panel.

CANCEL

The Cancel control stops any function except the Timer and Control Panel Lock.

COOK TIME

(REQUIRED FOR SOME OVEN MODES)

The Cook Time feature allows the oven to be set to cook for a set length of time, and then turn off automatically.

IMPORTANT: You must select an Oven Mode before you can set a Cook Time.

NOTES:

- Cook Time can be set in hours or minutes up to 11 hours and 59 minutes.
- To change the cook time during cooking, press CANCEL. Enter the new cook time and press START.
- At the end of the set Cook Time, the oven will turn off automatically, the alert tone will sound, and “Complete” will appear in the text area.

Control Panel

To Set Cook Time:

- Select cooking mode.
- Select temperature.
- Press COOK TIME.
- Enter the desired cook time by pressing the number keypad. “Press START” will appear in the display.
- Press START. The oven will begin to preheat.

START TIME

This feature allows you to set the oven to turn on at a later time.

IMPORTANT: The clock must be set to the correct time-of-day.



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.

To Set Start Time:

- Select an Oven Mode.
- Set a Temperature.
- Set Cook Time. See “Cook Time” earlier in this section.
- Press START TIME, and then enter the time-of-day that you want the oven to turn on, by pressing the number keypad.
“Press START” will appear the display. If a cooking time was not set, the control will prompt you to “Set Cook Time Before Start Time.”
- Place the food in the oven and close the oven door.
- Press START.
- When the Cook Time has elapsed, the oven will turn off automatically, an alert tone will sound, and “Complete” will appear in the display.

OVEN LIGHTS

The oven lights turn On automatically when the oven door is opened, and turn Off automatically when the oven door is closed.

- Press the Light button to turn On/Off the oven lights when the oven door is closed.

NOTE: The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

Control Panel

TIMER

The Timer can be set in hours or minutes up to 11 hours and 59 minutes, and counts down the set time.

NOTES:

- The Timer does not start or stop the oven.
- At the end of the set time, a reminder beep will sound until the Timer is canceled.

To Set the Timer :

1. Press TIMER.
2. Enter the time using the number keypad.
3. Press TIMER again to start the countdown.

NOTE: At the end of the set time a long beep will

sound. **To Cancel the Timer:**

1. Press TIMER once to cancel the timer.

SETTINGS

The Settings control allows you to access the menu for additional functions and features.

DEGREES FAHRENHEIT AND CELSIUS

1. The temperature is factory preset to Fahrenheit, but can be changed to Celsius.
2. Press SETTINGS. Options will appear the display.
3. Press 2 in the number keypad “TEMP UNIT” and “FAHRENHEIT PRESS1: DEGREE F/C” will appear the text display area.
4. Press the “1” number keypad to change the temperature unit setting.
5. Press SETTINGS. The temperature units have been changed.
6. Press SETTINGS then follow the display prompts to return to Fahrenheit.

TONES

Tones are audible signals, indicating the following basic functions:

Number of Tones	Indicates		
1	Valid Press	Function has been entered	Oven is Preheated
2	Invalid Touch Pad Press		
4	End of Cycle	End of Timer	

Control Panel

To Turn On/Off Sound:

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

1. Press SETTINGS. Options will appear in the display.
2. Press 3 on the number keypad.
3. Press “1” on the number keypad to turn OFF the sound.
4. Press SETTINGS. The sound has now been turned off.
5. Press SETTINGS, and then follow the display prompts to return the sound to On.

To Adjust Sound Volume:

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

1. Press Settings. Options will appear in the display.
2. Press 4 on the number keypad, and “SOUND VOLUME” “Press 1: HIGH/ LOW” will appear the display.
3. Press “1” on the number keypad to turn the sound Low.
4. Press SETTINGS. The sound volume has now been changed.
5. Press SETTINGS then follow the display prompts to return the sound volume setting to High.

CLOCK

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

To Set the Clock:

1. Press SETTINGS. Options will appear in the display.
2. Press 1 on the number keypad. “AM or PM” will appear in the display.
3. Press 1 to toggle between AM and PM, Press SETTINGS to confirm. “Clock” will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the time-of-day.
5. Press SETTINGS to confirm and set the time-of-day.

To Change the Clock to 24-Hour Format:

1. The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format.
2. Press SETTINGS. Options will appear in the display. Press 5 in the number keypad, and “12/24 HOUR” and “12”. “PRESS1: 12/24” will appear in the display text area.
3. Press 1 on the number keypad to change the 12/24-hour setting to 24-hour.
4. Press SETTINGS. The 12/24-hour setting has been changed.

Control Panel

SABBATH MODE

The Sabbath function is designed for those whose religious observances require that certain features and modes are disabled. The range is factory preset with Sabbath Mode Off.

To Turn On/Off Sabbath mode:

1. Make sure the oven is turned Off, and the meat probe is not plugged in.
NOTE: Sabbath mode cannot be set when the oven is On. The oven will not recognize the meat probe while in Sabbath mode.
2. Press SETTINGS > Press START > Press 7, and then press 1 to (toggle between ON / OFF).
3. Press SETTINGS again to enable Sabbath mode. The only cooking function that works while the oven is set to Sabbath mode is Bake.

To Bake While the Oven is in Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Enter the desired oven temperature by pressing the numbered keypad.
3. After selecting Bake and a Temperature, you have the option to set a Cook Time and Start Time before pressing START. See "Cook Time" and "Start Time."
4. Press START. Pressing Start activates Sabbath mode.

Only the Cancel control is functional.

- Press CANCEL to exit Sabbath mode. Press SETTINGS again to turn off Sabbath mode and resume normal oven operation. The display will return to the time-of-day.

NOTE: If there is a power failure while the oven is in Sabbath mode, the oven will resume in Sabbath mode when power is restored.

OVEN AUTO-OFF FEATURE

- The oven can be programmed to turn off automatically either 12 or 24 hours after the oven turns on.
- The oven control is factory preset to automatically turn off the oven 12 hours after the oven turns on.

To change the Auto-off feature from 12 hours to 24 hours:

1. Press SETTINGS.
2. Press "5" on the number keypad. "12/24 hour" and "12" will appear in the display.
3. Press "1" on the number keypad to turn the 12 to 24hour.
4. Press SETTINGS to confirm. The Auto-off feature has been changed to 24 hours.

NOTE: If you want to change the Auto-off feature back to 12 hours, press SETTINGS, and then follow the display prompts.

Control Panel

DEMONSTRATION MODE

The demonstration mode is intended for sales floor demonstrations. It should be Off for normal operation. While demonstration mode is active, the oven will not heat.

To Turn Off Demonstration Mode:

1. Press SETTINGS. Options will appear in the display. Press 9 in the number keypad, and "Demo Mode" and "ON. PRESS 1 :ON/ OFF" will appear in the display.
2. Press 1 in the number keypad to change the Demonstration Mode setting to Off.
3. Press SETTINGS. The Demonstration Mode setting has been changed.
4. Press SETTINGS, and then follow the display prompts to return the Demonstration Mode setting to On.

CONTROL LOCK

The control panel can be locked to avoid unintended use of the oven.

NOTES:

- The control cannot be locked if the oven is in the SETTINGS menu.
- The current time of day will remain in the display when the control is locked.

To Lock Control:

1. Make sure the oven(s) is not in use and Kitchen Timer is not running.
2. Press and hold START for 3 seconds or until "LOCKED" appears in the display. "LOCKED" will remain lit in the display.

To Unlock Control:

1. Press and hold START for 3 seconds or until "LOCKED" scrolls in the display.

Cooktop Use

The ceramic cooking area will glow red when a heating element is on. Some parts of the cooktop may not glow red when an element is on. This is normal. The cooking area cycles off and on, even when set to HI, to keep the cooktop glass from overheating. It is normal for the surface of ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

IMPORTANT: To avoid permanent damage from pitting or scratching and to condition the cooktop surface, clean the cooktop after each use. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. All of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop are available at most grocery stores. See the "Range Care" section for additional information.

- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.

Cooktop Use

- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills as soon as possible. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
 - Allow the cooktop to cool down slightly.
 - While wearing oven mitts, remove the spill using a scraper while the surface is still warm.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

BEFORE USE

1. If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
2. Clean your glass top. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
3. Place a saucepan of water on each of the front burners and turn them on HI heat for at least 30 minutes. Turn off the front burners.
4. Place a saucepan of water on each of the rear burners and turn them on HI heat for at least 30 minutes. Turn off the rear burners.

NOTES:

- This procedure evaporates any protective oils and humidity collected during the manufacturing process, and enables the electronic control circuits to operate properly.
- There may be a slight odor during the first several uses: this is normal and will dissipate.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.

Cooktop Use

HEATING ELEMENTS

NOTES:

- For fastest boiling with pots 10" (25.4 cm) and larger, use the Even-Heat™ (Triple-ring) element with all elements set to "Hi."
- For best low heat performance with pans 10" (25.4 cm) and larger, use the Dual-Size element set to "Single Lo."
- For best melting performance with small pans, use the Even-Heat™ element.

HOT SURFACE INDICATOR LIGHT

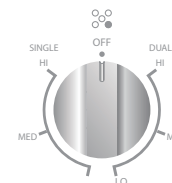
On ceramic glass cooktops the Hot Surface Indicator lights are located on the glass cooktop.

The Hot Surface Indicator Lights will glow as long as any cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

DUAL-RING COOKING ELEMENT

The Dual-Size Cooking Element offers the flexibility to use larger cookware.

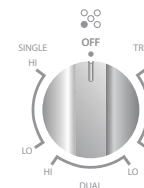
- Single-size elements can be used in the same way as a regular element.
- The dual-size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



TRIPLE-RING ELEMENT

The Triple-ring Element offers flexibility because it features a wide range of settings.

- The High heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise.
- The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the triple-ring Element.



Cooktop Use

WARMING ZONE ELEMENT



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.

- Use the Warming Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time recommended to maintain food quality.
- Do not use the Warming Zone element to heat cold foods.
- The Warming Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.
- The Warming Zone element area will not glow red when cycling on. However, the hot surface indicator will glow while the Warming Zone element is in use.
- Use only cookware recommended for cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders to remove food.

RECOMMENDED HEATING ELEMENT SETTINGS

Heating elements do not require preheating.

A range of heating settings is listed in the following chart because the required temperature depends on:

- Type and quality of pan
- Type, quantity and temperature of the food
- Element used and cook's preferences

TYPE OF FOOD	HEAT SETTINGS RADIANT ELEMENTS
	Energy regulator
Melting butter, chocolate	LO
Delicate sauce, rice, simmering sauces with butter and egg yolk	LO to Medium
Cooking vegetables, fish broths, eggs -fried or scrambled-, finishing cereals, pasta, milk, pancakes, pudding, simmering meats, steaming vegetables, pop corn, bacon, stewing meet soup, sauteed vegetables, spaghetti sauces	Medium
Braising meet, pan frying meet, fish, eggs, stir frying, quickly brown or sear meats, hold rapid boil	Medium to HI
Boiling water for vegetables, pasta	HI

Cooktop Use

CONTROL KNOBS



WARNING



Fire Hazard

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

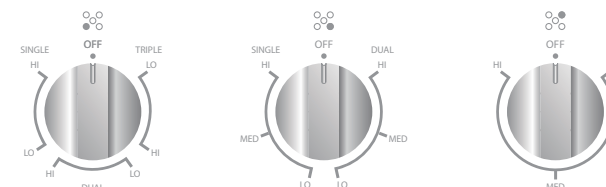
The control knobs turn in either direction and from any position to the desired temperature setting or to OFF.

NOTE: Once the element is turned Off, the Hot Surface indicator light will remain illuminated until the surface temperature of the element has cooled.

The placement of each knob corresponds to the placement of the heating element that it controls.

To Turn On Any Heating Element:

- PUSH DOWN on the knob and TURN in either direction to desired heat setting.



COOKWARE

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity). For best results, select pans with the following features.

Flat Base

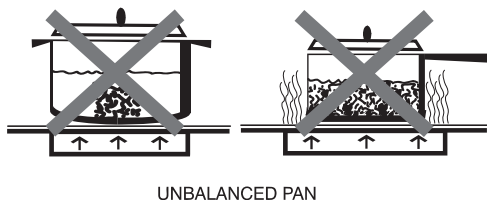
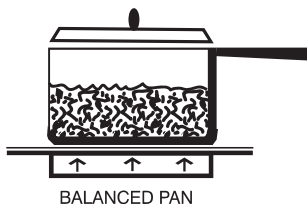
Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.

- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.

Cooktop Use

Match Pan Diameter to Element

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.



COOKWARE CHARACTERISTICS

- **Aluminum:** heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** on a glass cooktop heats and cools slowly, but retains heat and cooks evenly.
- **Copper:** tin heats and cools quickly. Best used for gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base metal. Not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly. Not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Stainless Steel:** heats and cools moderately. Soups, sauces, vegetables, and general cooking.

Cooktop Use

HOME CANNING



WARNING

Food Poisoning Hazard

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.

After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

Failure to do so can result in food poisoning or sickness.

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop.

- When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.
- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.

For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Oven Use

This multi-function oven combines the functions of traditional oven modes with the functions of modern, fan-assisted convection modes in a single oven. Use the Cooking Mode control, located on the control panel, to select the oven mode.

IMPORTANT: During any cycle, the heating elements will turn off when the oven door is opened, and stay off until the door is closed. To maintain oven temperature, limit door openings during cooking.

BEFORE USING THE OVEN

1. Close the oven door.
2. Press Bake.
3. Press 500°F (260°C) on the number keypad.
4. Press Start.

NOTE: Allow the oven to operate for 30 minutes with the door closed and no food in the cavity.

5. Turn off the oven, and then open the oven door to allow the oven to cool.

NOTE: Any odor that may be detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.

GENERAL

IMPORTANT: Do not place anything, including dishes, foil and oven trays, on the bottom of the oven when it is in operation to avoid damaging the enamel.

1. Place bakeware with food on one or both of the shelves provided with the oven.
2. Close the oven door,

NOTE: The oven cannot be set with the door open.

3. Press the desired oven mode ie. BAKE.
4. Set the oven to the desired temperature.
5. Press START.

OVEN RACKS

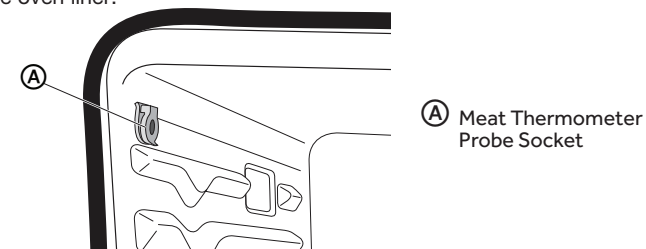
The oven racks can be placed in any of the six height positions within the oven. Oven racks have a stop to keep them from being unintentionally withdrawn fully.

Oven Use

MEAT THERMOMETER

Use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness.

Insert the meat thermometer probe (provided) into the socket on the left-hand side of the oven liner.



PREHEATING

When beginning a Bake, Convection Bake or Convection 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 you open the oven door to place the food on the rack. This ensures that cooking will begin at the proper temperature. Do not open the door while the oven is preheating. When the oven has heated to the set temperature, a tone will sound. You can then open the door and place food in the oven.

OVEN MODES

BAKE

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air, but the fan is used only during preheating.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) space between bakeware and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.

Oven Use

- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.

Bake Chart

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

To Bake:

1. Close the oven door.

NOTE: The oven controls cannot be set if the oven door is open.

2. Press **BAKE**. "BAKE" will appear in the display, and 350°F (177°C) will be displayed. "Set temp or START" will appear in the text area.
3. Press **START**, if you wish to bake at 350°F (177°C).
OR
Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press **START**. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

Oven Use

NOTES:

- The temperature may be changed at any time during cooking. Press **CANCEL** to clear the settings. Select oven mode, then enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press **START**.
 - After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time and Start Time before pressing **START**. See "Cook Time" and "Start Time."
4. Once **START** has been pressed, the oven will begin to preheat. When the oven has reached the set temperature, a tone will sound.
NOTE: If a Start Time was set, the oven will turn on at the set time.
 5. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is complete.
 6. Press **CANCEL** when finished cooking, and remove food from the oven.
NOTE: If you used Cook Time or Start Time to set a cook time, the oven will turn off automatically.

BROIL

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

NOTES:

- Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.
- For best results, use a two-piece broiler pan with a grid (not provided). It is designed to drain juices which helps to avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select **HI Broil 550°F (288°C)** for most broiling. Select **LO Broil 450°F (232°C)** for low-temperature broiling for foods that take longer to cook, such as poultry, to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.

To Broil:

The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).

1. Place the food in the oven, preheating is not necessary.
2. Close the oven door.
3. Press **BROIL**. "BROIL" and "Set temp or START" and "550°F" (288°C) will be displayed.

Oven Use

- Press START, if you wish to broil at 550°F (288°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).

NOTES:

- The temperature can be changed at any time during cooking. Press CANCEL to clear the settings. Select oven mode, then enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START.
- After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time and Start Time before pressing START. See "Cook Time" and "Start Time."

- BROIL will appear in the display after Start is pressed.

- When cooking is finished, press CANCEL, and then remove food from the oven.

NOTE: If you used Cook Time or Delay Start to set a cook time, the oven will turn off automatically.

WARM/PROOF

The Warm mode keeps hot, cooked foods at serving temperature.

The Proof mode prepares dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide.



WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

Warm

- Press WARM/PROOF, and then press WARM on the menu screen. "WARM" and "Set Temp or START" and 140°F (60°C) will be displayed.

- Press START, if you wish to Warm food at 140°F (60°C).

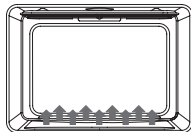
OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 140°F (60°C) to 210°F (99°C).

- "WARM" will appear in the display, once Start is pressed.

NOTE: After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time and Start Time before pressing START. See "Cook Time" and "Start Time."

- Place food in the oven and close the door.



Oven Use

- Press CANCEL when finished, and remove food from the oven.

Proof

Before proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening.

- Place on second rack from the bottom and close the oven door.

- Press WARM/PROOF, and then press PROOF on the menu screen. "PROOF" and "Set Temp or START," and 100°F (38°C) will be displayed.

- Press START, if you wish to Proof dough at 100°F (38°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 80°F (27°C) to 120°F (49°C).

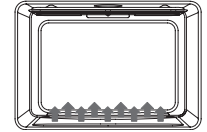
- "PROOF" will appear in the display, once Start is pressed.

NOTE: After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time and Start Time before pressing START. See "Cook Time" and "Start Time."

- Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

- Press CANCEL when finished.

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



CONVECTION

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

When the oven is set to the Convection function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off. Once the door is closed, the element(s) will automatically turn on.

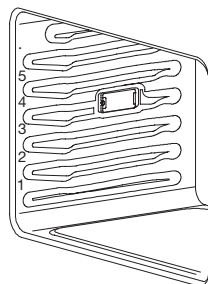
CONVECTION FAN

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan may run in non-convection modes during the preheat time.

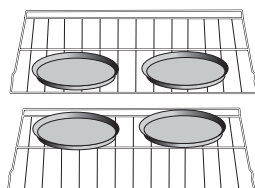
Oven Use

CONVECTION BAKE

- Use Convection Bake for single or multiple rack baking. Reduce standard recipe baking temperature by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five positions can be used for cookies, biscuits and appetizers.
 - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
 - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.



- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack. Allow 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) air space around pans.



Rack 3

Rack 1

FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
 Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads
 Cream Puffs
 Popovers
 Casseroles and One-Dish Entrees
 Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)
 Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

Oven Use

Temperatures have been reduced in this chart.

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

To Set Convection Bake:

1. Press Convection BAKE once. "Set Temp or START" and 325°F (162°C) will be displayed.
 2. Press START If you wish to convection bake at 325°F (162°C).
- OR
- Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

NOTES:

- To change the set temperature press CANCEL. Press the number keypad to enter the desired temperature, and then press START.
 - After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time and Start Time before pressing START. See "Cook Time" and "Start Time."
3. The oven will begin preheating once Start is pressed. A tone will sound when the oven is at the set temperature.
 4. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
 5. Press CANCEL when finished, and then remove food from the oven.
- NOTE:** If you used Cook Time or Start Time to set a cook time, the oven will turn off automatically.

Oven Use

CONVECTION BROIL

General Guidelines

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- When convection broiling, enter your normal broiling temperature.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time. See the Convection Broil chart.
- Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
Beef					
Steak (1½" or more)					
Medium rare	4	Low	145 (65)	9-12	8-10
Medium	4	Low	160 (71)	11-13	10-12
Well	4	Low	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (more than 1")					
Medium	4	High	160 (71)	8-11	5-7
Well	4	High	170 (77)	11-13	8-10
Poultry					
Chicken Quarters	4	Low	180 (82)	16-18	10-13
Chicken Halves	3	Low	180 (82)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	Low	170 (77)	13-15	9-13
Pork					
Pork Chops (1¼" or more)	4	Low	160 (71)	12-14	11-13
Sausage - fresh	4	Low	160 (71)	4-6	3-5

To Set Convection Broil:

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press Convection BROIL once. "Set Temp or START" and 450°F (232°C) will be displayed.

Oven Use

3. Press START, if you wish to broil at 450°F (232°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

NOTES:

- To change the set temperature press CANCEL. Press the number keypad to enter the desired temperature, and then press START.
 - After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time and Start Time before pressing START. See "Cook Time" and "Start Time."
4. "Convect Broil" will be displayed, once Start is pressed.
 5. Press CANCEL when cooking is finished, and then remove food from the oven.

CONVECTION ROAST

When Convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking. It is not necessary to preheat the oven for convection roast.

General Guidelines

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the food from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

Oven Use

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Beef					
Rib Roast	4-6	325 (160)	2	16-20	145 (63) medium rare
				18-22	160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6	325 (160)	2	16-20	145 (63) medium rare
				18-22	160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6	325 (160)	2	16-20	145 (63) medium rare
				18-22	160 (71) medium
Tenderloin Roast	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) medium rare
Pork					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) medium
Shoulder	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) medium
Poultry					
Chicken whole	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Turkey, not stuffed	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Turkey Breast	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen	1-1½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Lamb					
Half Leg	3-4	325 (160)	2	22-27	160 (71) medium
				28-33	170 (77) well
Whole Leg	6-8	325 (160)	1	22-27	160 (71) medium
				28-33	170 (77) well

Oven Use

To Set Convection Roast:

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECTION ROAST once. "Set Temp or START", and 325°F (163°C) will be displayed.
3. Press START, if you wish to convection roast at 325°F (163°C).
OR
Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

NOTES:

- To change the set temperature during cooking, press CANCEL. Press the number keypad to enter the desired temperature, and then press START.
 - After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time and Start Time before pressing START. See "Cook Time" and "Start Time."
4. Press START. After pressing START, the oven will display "CONVECT ROAST" while cooking.
 5. Press CANCEL when finished, and then remove food from the oven.
NOTE: If you used Cook Time or Start Time to set a cook time, the oven will turn off automatically.

CONVECTION CONVERSION

When using a Convection Recipe, enter your normal cooking temperature and time. The Convection Conversion mode will adjust the temperature and time for perfect cooking results.

IMPORTANT:

- The oven door must be closed before selecting a Convection Conversion oven mode.
- Setting Cook Time is required for a Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to Set Cook Time. See "Cook Time."

NOTE: At the end of the set Cook Time, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Complete" will appear in the display.

BAKED GOODS

1. Press BAKED GOODS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.

NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

3. Press START. "Set Cook Time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.

NOTE: If a delayed start time is desired, Press START TIME, and then press the number keypad to enter the desired start time. "Press START" will appear the display. Set Cook Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to "Set Cook Time."

Oven Use

5. Press START. The oven begins to preheat. Once the set temperature has been reached, a tone will sound.

NOTE: If the recipe requires the food to be cooked in a preheated oven, add 15 minutes to Cook Time to allow time for the oven to preheat. Once the oven is heated to the set temperature and the tone sounds, place food in the oven.

6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Complete" will appear in the display.

MEATS

IMPORTANT: It is not necessary to preheat the oven for the convection conversion MEAT option.

1. Press MEATS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.

NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

3. Press START. "Set Cook Time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.

NOTE: Setting Cook Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode.

5. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Complete" will appear in the display.

OTHER FOODS

1. Press OTHER FOODS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.

NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

3. Press START. "Set Cook Time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.

NOTE: If a delayed start time is desired, Press START TIME, and then press the number keypad to enter the time-of-day you want the oven to turn on. "Press START" will appear in the display. Set Cook Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to Set Cook Time.

5. Once START has been pressed, the oven begins to preheat. Once the set temperature has been reached, a tone will sound.

NOTE: If the recipe requires the food to be cooked in a preheated oven, add 15 minutes to Cook Time to allow time for the oven to preheat. Once the oven is heated to the set temperature and the tone sounds, place food in the oven.

6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Complete" will appear in the display.

Range Care

CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are turned off, and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. It is recommended that you first use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

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

Cleaning Method:

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

EXTERIOR STAINLESS STEEL

NOTE: Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Methods:

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

Stainless Steel Cleaner and Polish

Vinegar for hard water spots

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

CERAMIC GLASS COOKTOP

IMPORTANT: To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia. Ceramic cooktop cleaning materials: cooktop cleaner, cooktop scraper and cooktop cleaning pads are available at most grocery stores.

Range Care

To Clean the Ceramic Glass Cooktop:

1. Remove food/residue with a cooktop scraper.
 - For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch.
 - It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
 - Hold the cooktop scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
 - Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2. Apply a few dime-sized drops of cooktop cleaner to the affected areas.
 - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
 - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

SMUDGES FROM ALUMINUM BOTTOMED PANS

Cleaning Method:

A cloth dampened in vinegar.

COOKTOP CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight out from the control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are turned to the Off position.

Cleaning Method:

Soap and water or dishwasher:

NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

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

OVEN CAVITY

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

Cleaning Method:

Mild detergent and warm water.

NOTE: Do not use oven cleaners.

Range Care

OVEN RACKS

Cleaning Method:

Steel-wool pad

OVEN SELF-CLEANING



WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.
Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.
Failure to do so can result in burns.

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

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.

NOTES:

- 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 clean, rub, damage or move the oven gasket. The door gasket is essential for a good seal.
- Allow the oven to cool to room temperature before using the Self-Clean feature. If your oven cavity is above 170°F (77°C), "Oven Cooling" will appear in the display and the Self-Clean cycle will not activate until it cools down.
- The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle. On some models, the surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.
- When "LOCK" shows in the display, the oven door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when "LOCK" is displayed.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, 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.

Range Care

- 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.

To Self-Clean the Oven:

1. Close the oven door.
2. Press SELF CLEAN. "2:00 3:00 3:30 " will appear in the display.
3. Enter the cleaning time by pressing the number keypad.
NOTE: If you want to delay the start of the self-clean cycle, press START TIME, and then set a Start Time by pressing the number keypad.
4. Press START. After the door is locked, "Oven is cleaning" will scroll in the display until the self-clean cycle is finished.
5. When the Self-clean cycle is finished, "Complete" appears in the display, and the oven turns off. When the oven temperature decreases to below 482°F (250°C), the oven door will unlock.
6. Open the oven door. Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth.

NOTE: To avoid breaking the glass, do not apply a cool, damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely.

CAUTION: DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION

OVEN DOOR REMOVAL

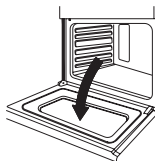
For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary to remove the door, follow the instructions in this section.

IMPORTANT:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile, and the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands, and grasp only the sides of the oven door to remove.
- Be sure that both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force door open or closed.

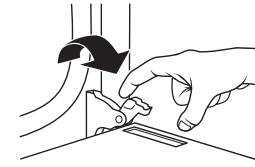
To remove the oven door:

1. Open the oven door completely.

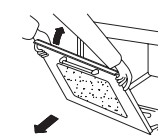


Range Care

2. Lift up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. While grasping both outside edges of the oven door, lift up on the door.
5. Continue to push the top of the door closed, while pulling the bottom of the door out of the hinge receivers in the door frame.



To replace the oven door:

1. Insert both hanger arms into the hinge receivers in the door frame.
2. Slowly open the oven door, and you will feel the door set into place.
3. Move the hinge latches back into the locked position.
4. Check that the door opens and closes freely. If it does not, repeat the door removal and replacement procedures.

REPLACING AN OVEN LIGHT



WARNING



Electrical Shock Hazard

Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).

The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

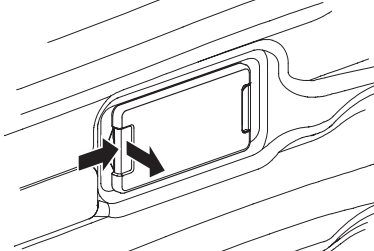
The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

The oven light is a standard 25 watt (G9) appliance bulb.

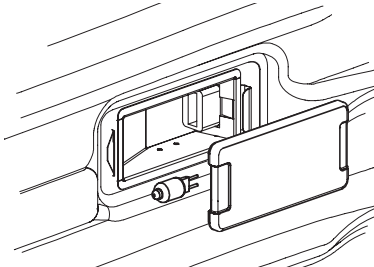
Range Care

IMPORTANT: Before replacing the bulb, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

1. Disconnect power at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the bulb cover by pulling it out of the opening.



3. Remove the burned out bulb from the socket.



NOTE: To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers. Wear cotton gloves or use a tissue when replacing the light bulb.

4. Replace the bulb, and then replace the bulb cover.
5. Reconnect power at the main power supply (fuse or breaker box).

Troubleshooting

BAKING AND ROASTING PROBLEMS

With any oven setting poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	• Oven not preheated • Aluminum foil on oven rack or oven bottom • Baking utensil too large for recipe • Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	• Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	• Oven temperature too high • Baking time too long • Oven door opened frequently • Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	• Oven temperature too low • Oven not preheated • Oven door opened frequently • Tightly sealed with aluminum foil • Pan size too small
Piecrusts do not brown on bottom or crust is soggy	• Baking time not long enough • Using shiny steel pans • Incorrect rack position • Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	• Oven temperature too low • Incorrect baking time • Cake tested too soon • Oven door opened too often • Pan size may be too large

Troubleshooting

BAKING PROBLEM	CAUSE
Cakes high in middle with crack on top	- Oven temperature too high - Baking time too long - Pans touching each other or oven walls - Incorrect rack position - Pan size too small
Piecrust edges too brown	- Oven temperature too high - Edges of crust too thin

COOKTOP

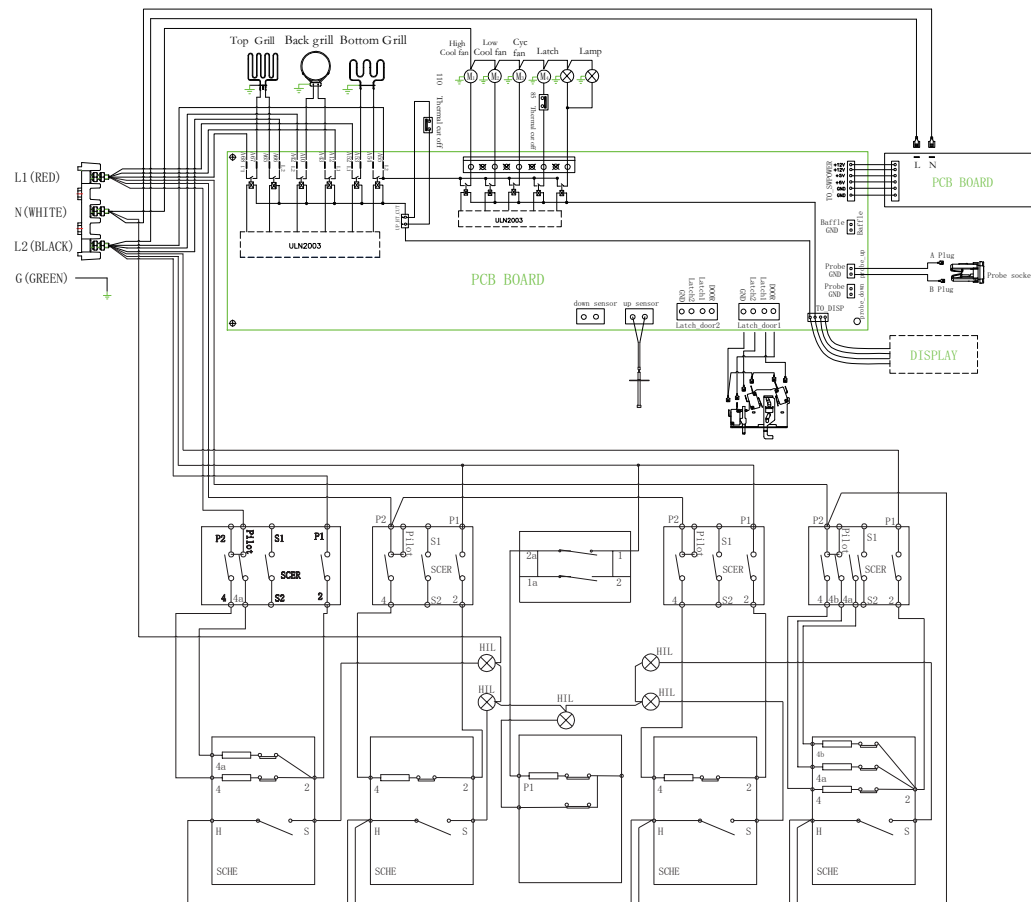
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Heating elements and controls do not work.	Fuse is blown or circuit breaker is tripped. No electricity to the cooktop.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. Have electrician check your power supply.
Heating elements do not heat properly.	Improper cookware is being used.	Select proper cookware. See "Cookware." If the problem continues, call for service.
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings.	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature.	This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.
Glass ceramic surface is see through or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.

Troubleshooting

OVEN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven is not heating	No power to the oven	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Oven control not turned on	Make sure the oven temperature has been selected.
	Oven door is not closed.	Close the oven door. The heating elements turn off when the door is opened and remain off until the oven door is closed.
Oven is not cooking evenly	Not using the correct bake ware or oven rack position	Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convention Bake mode.
Oven display stays Off.	Power interruption	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call for service.
Oven mode and temperature controls cannot be set.	The oven door is open.	Close the oven door. The oven mode and temperature controls cannot be set if the oven door is open.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The electronic components have not yet cooled sufficiently	The fan will turn off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven light is not working properly	Light bulb loose or burned-out.	Reinsert or replace the light bulb. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Door is not closing completely	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover	Soil build-up around the lens cover.	Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Clock and timer are not working properly	No power to the oven	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
Excessive Moisture		When using bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in the oven.
Porcelain Chips	Porcelain interior is bumped by oven racks	When removing and replacing oven racks, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

Circuit Diagram



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTOPORTANTE DE 30 PO

COS-305AERC

GUIDE DE L'UTILISATEUR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement l'importante information concernant la sécurité l'installation et l'entretien. Conserver ces instructions pour référence future.

Table des Matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	47
La bride antibasculement	48
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	53
TABLEAU DE COMMANDE	54
Affichage	54
Mise en marche	54
Annulation	54
Durée de cuisson	54
Heure de démarrage	55
Lampes du four	56
Minuterie	56
Réglages	56
Verrouillage des commandes	59
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	60
Avant d'utiliser la table de cuisson	61
Éléments chauffants	61
Boutons rotatifs de commande	64
Ustensile de cuisson	64
Mise en conserve à la maison	66
UTILISATION DU FOUR	67
Avant d'utiliser le four	67
Renseignements généraux	67
Modes du four	68
convection	63
ENTRETIEN DU FOUR	82
Nettoyage	82
Autonettoyage du four	84
Retrait de la porte du four	86
Remplacement de la lampe du four	87
DÉPANNAGE	88
Résolution de problèmes concernant la cuisson et le rôtissage	88
Table de cuisson	89
Four	90
DIAGRAMME DU CIRCUIT	92

Sécurité de la Cuisinière

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Une situation de danger imminent. Vous courez le risque d'un décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut entraîner des blessures légères à modérées.

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

Sécurité de la Cuisinière

LA BRIDE ANTIBASCULEMENT



AVERTISSEMENT

Risque de basculement



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

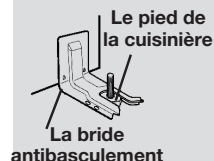
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

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

Voir détails dans les instructions d'installation.

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

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :



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

Sécurité de la Cuisinière

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU MUR SITUÉ DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE L'ENTRETOISE ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le nonrespect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de 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.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

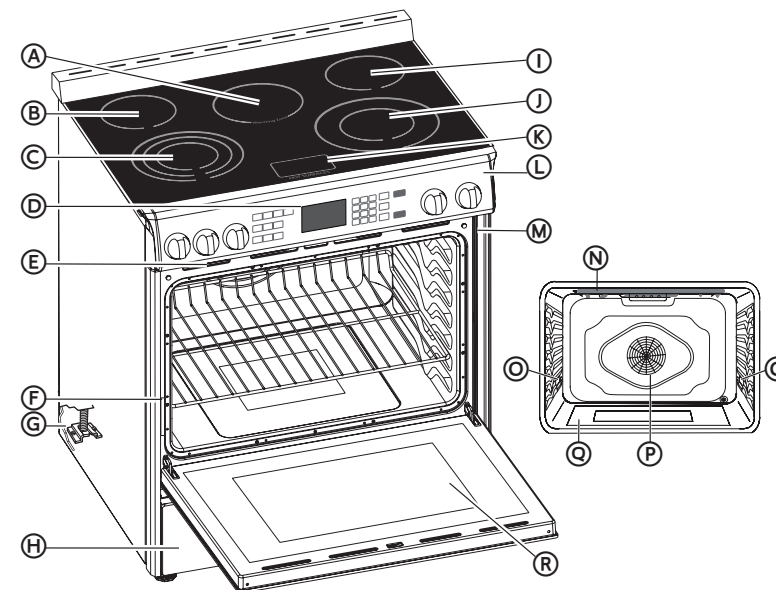
- Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

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

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

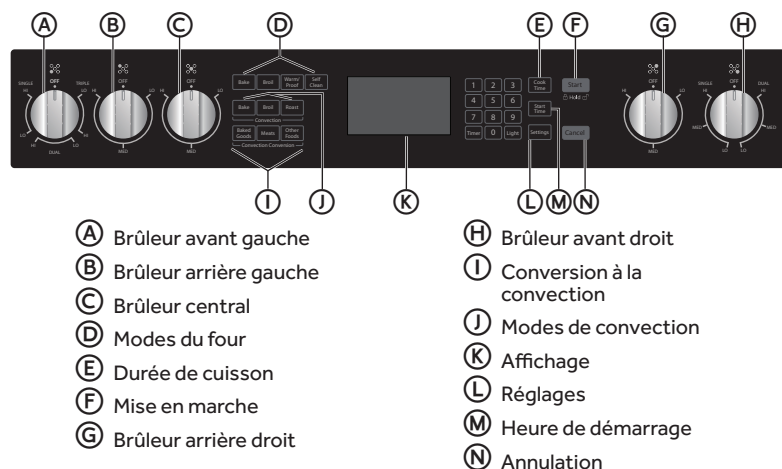
Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- (A) Brûleur de surface arrière gauche
- (B) Brûleur de surface avant gauche (élément double)
- (C) Horloge/minuterie
- (D) Conduit d'évacuation du four
- (E) Plaque signalétique des numéros de modèle et de série
- (F) Bride antibasculement
- (G) Brûleur de surface arrière droit
- (H) Brûleur de surface avant droit

- (I) Témoins lumineux de surface chaude
- (J) Tableau de commande
- (K) Joint d'étanchéité de la porte
- (L) Élément de cuisson au gril
- (M) Lampe du four
- (N) Ventilateur et élément de convection
- (O) Élément inférieur (non visible)
- (P) Hublot de la porte du four

Tableau de Commande



AFFICHAGE

Lors de la mise sous tension initiale du four ou si une panne de courant se produit, "12:00" s'affiche. Voir "Horloge" dans la section "Réglages" pour régler l'heure. Lorsque le four n'est pas en marche, l'affichage indique l'heure.

MISE EN MARCHÉ

La touche START (mise en marche) permet d'activer toutes les fonctions de cuisson; elle est également utilisée pour verrouiller le tableau de commande.

- Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes pour verrouiller le tableau de commande.

ANNULATION

La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de la minuterie et du verrouillage du tableau de commande.

DURÉE DE CUISSON (FONCTION REQUISE POUR CERTAINS MODES DU FOUR)

La fonction Cook Time (durée de cuisson) permet de régler le four de sorte qu'il cuise pendant une durée déterminée et qu'il s'arrête automatiquement une fois cette durée écoulée.

IMPORTANT : Avant de pouvoir régler une durée de cuisson, un mode du four doit avoir été sélectionné.

Tableau de Commande

REMARQUES :

- La durée de cuisson peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 11 heures et 59 minutes.
- Pour modifier cette durée en cours de cuisson, appuyer sur CANCEL (annulation). Entrer la nouvelle durée de cuisson, puis appuyer sur START (mise en marche).
- Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cuisson retentit et "Complete" (terminée) apparaît dans la zone de texte.

Réglage d'une durée de cuisson :

- Sélectionner le mode de cuisson.
- Sélectionner la température.
- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
- Utiliser le clavier numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Press START" (appuyer sur Mise en marche) s'affiche.
- Appuyer sur START (mise en marche). Le four commence le préchauffage.

HEURE DE DÉMARRAGE

Cette fonction permet de régler le four de sorte qu'il se mette en marche plus tard.

IMPORTANT : L'horloge doit être réglée à la bonne heure.



AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

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

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

Réglage de l'heure de démarrage :

- Sélectionner un mode du four.
- Régler une température.
- Régler la durée de cuisson. Voir la section "Durée de cuisson" précédemment dans cette section.
- Appuyer sur START TIME (heure de démarrage), puis entrer l'heure de mise en marche du four souhaitée au moyen du clavier numérique. "Press START" (appuyer sur Mise en marche) s'affiche. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson ("Set Cooking Time Before Start Time").
- Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
- Appuyer sur START (mise en marche).
- Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cuisson retentit et "Complete" (terminée) s'affiche.

Tableau de Commande

LAMPES DU FOUR

Les lampes du four s'allument et s'éteignent automatiquement lorsque la porte du four est ouverte et fermée.

- Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur la touche LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe du four.

REMARQUE : Les lampes des fours ne s'allument pas durant le programme d'autonettoyage.

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 11 heures et 59 minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

REMARQUES :

- La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.
- Lorsque la durée réglée est écoulée, un long signal sonore de rappel retentit jusqu'à ce que la minuterie soit annulée.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER (minuterie).
2. Entrer la durée à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyer de nouveau sur MINUTERIE (minuterie) pour lancer le compte à rebours.

REMARQUE : Lorsque la durée réglée est écoulée, un long signal sonore retentit.

Annulation de la minuterie :

1. Appuyez sur TIMER une fois pour annuler la minuterie.

RÉGLAGES

La commande Settings (réglages) permet d'accéder au menu pour d'autres fonctions et caractéristiques.

DEGRÉS FAHRENHEIT ET CELSIUS

1. La température est préréglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais il est possible de le commuter en degrés Celsius.
2. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Les options s'affichent.
3. Sur le clavier numérique, appuyer sur "2" pour "TEMP UNIT" (unité de température) et "FAHRENHEIT". "PRESS1: DEGREE F/C" (Appuy. sur 1 : degrés F/C) apparaît dans la zone de texte.
4. Appuyer sur la touche numérique "1" pour modifier le réglage de l'unité de température.
5. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Les unités de température ont été modifiées.
6. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour revenir aux degrés Fahrenheit.

Tableau de Commande

SIGNAUX SONORES

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur des fonctions de base suivantes :

Nombre de signaux sonores	Indique		
1	Sélection valide	Saisie d'une fonction	Four préchauffé
2	Appui sur une touche non valide		
4	Fin de programme	Fin de la minuterie	

Activation/désactivation du son :

Le son du four est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé sur Arrêt.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Les options s'affichent.
2. Appuyer sur "3" sur le clavier numérique.
3. Appuyer sur "1" sur le clavier numérique pour désactiver le son.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Le son est désormais désactivé.
5. Appuyer deux fois sur SETTINGS (réglages), puis suivre les instructions à l'écran pour réactiver le son.

Réglage du volume sonore :

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

1. Appuyer sur "Settings" (réglages). Les options s'affichent.
2. Sur le clavier numérique, appuyer sur "4" pour "SOUND VOLUME" (volume sonore). "Press 1: HIGH-LOW" (Appuy. sur 1 : Élevé-Bas) s'affiche.
3. Appuyer sur la touche numérique "1" pour régler le son au niveau Bas.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Le volume sonore est désormais modifié.
5. Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis suivre les instructions à l'écran pour rétablir le réglage du son à Élevé.

HORLOGE

Avant de procéder au réglage de l'horloge, s'assurer que le four est éteint et que la minuterie est désactivée.

Réglage de l'horloge :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Les options s'affichent.
2. Appuyer sur "1" sur le clavier numérique. "AM or PM" (horloge) s'affiche.
3. Appuyer sur "1" (mise en marche) pour alterner entre AM (heure du matin) et PM (heure de l'après-midi/soir). Appuyer sur SETTINGS (réglages) pour confirmer. "Clock" (horloge) s'affiche.
4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
5. Appuyer sur SETTINGS (réglages) pour valider et régler l'heure.

Tableau de Commande

Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :

1. L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.
2. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Les options s'affichent. Sur le clavier numérique, appuyer sur "5" pour "12/24 HOUR" (12/24 heures) et "12". "PRESS1: 12/24" (Appuy. 1 : 12/24) apparaît dans la zone d'affichage texte.
3. Appuyer sur la touche numérique "1" pour faire passer le réglage de 12/24 heures à 24 heures.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Le réglage 12/24 heures est désormais modifié.

MODE SABBAT

La fonction Sabbath (mode Sabbath) est conçue pour les personnes dont les pratiques religieuses requièrent la désactivation de certaines fonctions et de certains modes. La cuisinière est pré-réglée à l'usine avec le mode Sabbath désactivé.

Activation/désactivation du mode Sabbath :

1. S'assurer que le four est éteint et que la sonde de température n'est pas branchée.
REMARQUE : Le mode Sabbath ne peut pas être programmé lorsque le four est allumé. Le four ne reconnaîtra pas la sonde de température lorsque le mode Sabbath est activé.
2. Appuyer sur SETTINGS (réglages) > appuyer sur START (mise en marche) > appuyer sur "7", puis sur "1" pour alterner entre ON / OFF (activé/désactivé).
3. Appuyer de nouveau sur "SETTINGS" (réglages) pour activer le mode Sabbath. La seule fonction de cuisson fonctionnant avec le mode Sabbath activé est la fonction Bake (cuisson au four).

Cuisson au four avec le mode Sabbath activé :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Entrer la température du four souhaitée à l'aide du clavier numérique.
3. Après avoir sélectionné Bake (cuisson au four) et une température, il est alors possible de programmer une durée de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur START (mise en marche). Voir les sections "Durée de cuisson" et "Heure de démarrage".
4. Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur START (mise en marche) active le mode Sabbath.

Seule la fonction Cancel (annulation) est opérationnelle.

- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter le mode Sabbath. Appuyer de nouveau sur "SETTINGS" (réglages) pour désactiver le mode Sabbath et rétablir un fonctionnement normal du four. L'affichage de l'heure est rétabli.

REMARQUE : Si le four est en mode Sabbath et qu'une panne de courant se produit, le four recommencera à fonctionner en mode Sabbath une fois le courant rétabli.

FOUR AUTO-OFF FEATURE

- Le four peut être programmé pour éteindre automatiquement 12 ou 24 heures après que le four se met en marche.
- Le module de commande du four est réglé à l'usine pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four.

Tableau de Commande

Pour changer la fonction Auto-off à partir de 12 heures à 24 heures:

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages).
2. Appuyer sur la touche numérique "5". "12/24 hour" (heures) et "12" apparaît à l'affichage.
3. Appuyer sur la touche numérique "1" pour changer les 12 à 24 heures.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages) pour confirmer. La fonction Auto-off a été changée à 24 heures.

REMARQUE: Si vous voulez changer la fonction Auto-off retour à 12 heures, appuyez sur SETTINGS (réglages). puis suivez les instructions à l'écran.

MODE DE DÉMONSTRATION

Le mode de démonstration est réservé aux démonstrations sur les produits en rayon. Il doit être désactivé pour que l'appareil fonctionne correctement. Si le mode de démonstration est activé, le four ne chauffera pas.

Désactivation du mode de démonstration :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Les options s'affichent. Sur le clavier numérique, appuyer sur "9" pour "Demo Mode" (mode de démonstration) et "ON. PRESS 1 :ON/ OFF" (Activé. appuyer sur "1" : activé/désactivé) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour désactiver le mode de démonstration.
3. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Le réglage du mode de démonstration est désormais modifié.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis suivre les instructions à l'écran pour réactiver le réglage du mode de démonstration.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le tableau de commande du four peut être verrouillé afin d'éviter l'utilisation involontaire du four.

REMARQUES :

- Les commandes ne peuvent pas être verrouillées si le four est dans le menu SETTINGS (Réglages).
- L'heure reste affichée lorsque le module de commande est verrouillé.

Verrouillage des commandes :

1. S'assurer que l'on n'utilise pas le(s) four(s) et que la minuterie de cuisine ne fonctionne pas.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que "LOCKED" (commandes verrouillées) s'affiche. "LOCKED" (commandes verrouillées) reste affiché.

Déverrouillage des commandes :

1. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que "LOCKED" (commandes verrouillées) défile sur l'affichage.

Utilisation de la Table de Cuisson

La surface de cuisson en céramique rougeoit lorsqu'un élément chauffant est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ceci est normal. La zone de cuisson s'éteint et s'allume par intermittence, même si le réglage HI (élevé) a été sélectionné, afin d'éviter que le verre de la surface de cuisson ne surchauffe. Il est normal que la surface en vitrocéramique semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur initiale.

IMPORTANT : Afin d'éviter de laisser des marques ou d'érafler la surface de la table de cuisson et pour son entretien, la nettoyer après chaque utilisation. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir pour table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. Tous les articles nécessaires au nettoyage et à l'entretien des tables de cuisson en vitrocéramique sont disponibles dans la plupart des épiceries. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
 - Laisser la table de cuisson refroidir légèrement.
 - Tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.

Utilisation de la Table de Cuisson

- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

1. Le cas échéant, retirer tous les emballages et la documentation de la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyer la surface en verre. Il est recommandé de nettoyer soigneusement avec un nettoyant pour surface en verre. Cela ne prend qu'une minute et donne un fini net et brillant à la surface en verre avant sa première utilisation.
3. Placer une casserole d'eau sur chaque brûleur avant et régler la chaleur sur HI (élevée) pendant au moins 30 minutes. Éteindre les brûleurs avant.
4. Placer une casserole d'eau sur chaque brûleur arrière et régler la chaleur sur HI (élevée) pendant au moins 30 minutes. Éteindre les brûleurs arrière.

REMARQUES :

- Cette procédure fait s'évaporer toutes les huiles de protection et l'humidité accumulées durant la fabrication et permet aux circuits des commandes électroniques de fonctionner correctement.
- Une faible odeur peut se dégager durant les premières utilisations : ceci est normal et l'odeur va se dissiper.
- La surface de cuisson retient la chaleur et reste chaude plus de 20 minutes après que les éléments ont été éteints.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

REMARQUES :

- Pour une ébullition plus rapide avec des casseroles de 10 po (25,4 cm) ou plus, utiliser l'élément Even-Heat™ (triple anneau) avec tous les éléments réglés sur HI (élevé).
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux à feux doux avec des casseroles ou poêles de 10 po (25,4 cm) ou plus, utiliser l'élément double réglé sur "Single Lo" (simple, bas).
- Pour obtenir des résultats optimaux lors de la fonte d'ingrédients avec des casseroles ou poêles de petite taille, utiliser l'élément Even-Heat™.

TÉMOIN LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Sur les modèles en vitrocéramique, les témoins lumineux de surface chaude se trouvent sur la table de cuisson en verre.

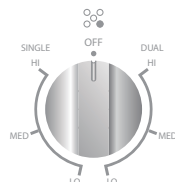
Les témoins de surface chaude restent allumés tant qu'une zone de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson ait été éteinte.

Utilisation de la Table de Cuisson

ÉLÉMENT DE CUISSON À DOUBLE ANNEAU

L'élément de cuisson double confère la polyvalence nécessaire à l'utilisation d'ustensiles de plus grande taille.

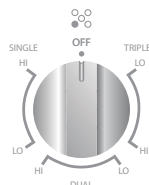
- Les éléments simples peuvent être utilisés de la même manière qu'un élément ordinaire.
- L'élément double combine l'élément simple et l'élément externe; il est recommandé pour les ustensiles de cuisson de plus grande taille.



ÉLÉMENT À TRIPLE ANNEAU

L'élément à triple anneau confère une grande souplesse d'utilisation car il comporte une gamme élargie de réglages.

- L'option High heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour rapidement porter à ébullition de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire.
- Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour l'élément à triple anneau.



ÉLÉMENT DE LA ZONE DE MAINTIEN AU CHAUD



AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

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

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

- Utiliser l'élément de zone de maintien au chaud pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour conserver la qualité des aliments est de une heure.

Utilisation de la Table de Cuisson

- Ne pas utiliser l'élément de zone de maintien au chaud pour chauffer des aliments froids.
- L'élément de zone de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps que les autres zones de cuisson.
- La surface de l'élément de zone de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). Cependant, le témoin de surface chaude rougeoie lorsque l'élément de zone de maintien au chaud est utilisé.
- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour utilisation avec la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas utiliser de film étirable pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques pour retirer les aliments.

RÉGLAGE RECOMMANDÉ DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Il n'est pas nécessaire de préchauffer les éléments chauffants.

Une fourchette de réglages de chaleur est énumérée dans le tableau suivant, la chaleur nécessaire dépendant des éléments suivants :

- Le type et la qualité de l'ustensile
- Le type, la quantité et la température des aliments
- L'élément utilisé et les préférences du cuisinier

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGES DE CHALEUR DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS
	Régulateur d'énergie
Pour faire fondre du beurre ou du chocolat	LO (basse)
Sauce délicate, riz, sauces à faire mijoter avec du beurre et des jaunes d'œuf	LO (basse) à Medium (moyenne)
Cuisson des légumes, bouillons de poisson, œufs (sur le plat ou brouillés), cuisson finale des céréales, pâtes, lait, crêpes, pouding, mijotage des viandes, légumes à la vapeur, maïs éclaté, bacon, ragoût de viande, légumes sautés, sauces pour spaghettis	Medium (moyenne)
Viandes braisées, viandes revenues à la poêle, poisson, œufs, sautés, viandes à brunir ou à saisir rapidement, maintien d'une ébullition rapide	Medium (moyenne) à HI (élevée)
Eau à faire bouillir pour les légumes ou les pâtes	HI (élevée)

Utilisation de la Table de Cuisson

BOUTONS ROTATIFS DE COMMANDE



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie



Éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

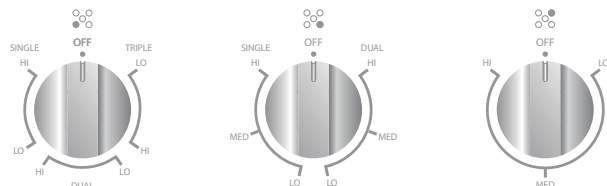
Les boutons rotatifs de commande peuvent se tourner dans les deux sens et sur n'importe quel réglage de température souhaité ou sur OFF (arrêt).

REMARQUE : Une fois que l'élément est éteint, le témoin de surface chaude reste allumé tant que la température de surface de l'élément n'a pas refroidi.

L'emplacement de chaque bouton correspond à l'emplacement de l'élément chauffant qu'il commande.

Pour allumer n'importe quel élément chauffant :

- ENFONCER le bouton et le TOURNER dans n'importe quel sens au réglage de chaleur souhaité.



USTENSILE DE CUISSON

Le choix de l'ustensile affecte directement les résultats de cuisson (vitesse et uniformité). Pour de meilleurs résultats, choisir des ustensiles aux caractéristiques suivantes.

Base plate

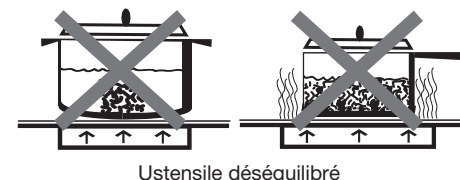
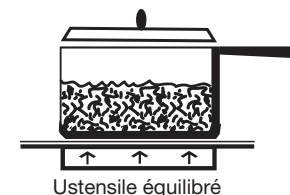
Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.

- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.

Utilisation de la Table de Cuisson

Le diamètre de l'ustensile et l'élément doivent correspondre

La base de l'ustensile doit recouvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé.



CARACTÉRISTIQUES DES USTENSILES DE CUISSON

- **Aluminium :** chauffe et refroidit rapidement. Pour faire frire, braiser, rôtir. Peut laisser des marques métalliques sur le verre.
- **Fonte :** chauffe et refroidit lentement sur une table de cuisson en verre, mais retient la chaleur et assure une cuisson uniforme.
- **Cuivre :** l'étain chauffe et refroidit rapidement. Pour la cuisine gastronomique, les sauces au vin, les plats à base d'œufs.
- **Ustensiles en émail :** la réaction dépend du métal de la base. Non recommandé. Les imperfections de l'émail peuvent érafler la table de cuisson.
- **Vitrocéramique :** chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Chauffe trop lentement. Les imperfections de l'émail peuvent érafler la table de cuisson.
- **Acier inoxydable :** chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes et tout autre type de cuisson.

Utilisation de la Table de Cuisson

MISE EN CONSERVE À LA MAISON



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Une préparation de conserves sécuritaire exige la destruction des micro-organismes nocifs ainsi qu'une fermeture totalement hermétique des bocaux. Lors de la préparation de conserves au bain-marie, il convient de maintenir une ébullition douce et régulière pendant la durée requise. Lors de la préparation de conserves dans un cuiseur sous pression, la pression doit être maintenue pendant la durée requise.

Après avoir réglé les commandes, il est très important de veiller à ce que l'ébullition et les niveaux de pression nécessaires soient maintenus pendant la durée requise.

Le non-respect de ces instructions peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

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 zones de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières zones utilisées de refroidir.
- Centrer l'autoclave sur la plus grande zone de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux zones de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.

Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de vulgarisation agricole local, ou consulter les directives de mise en conserve domestique publiées. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Utilisation du Four

Ce four multifonctions offre en un seul appareil les modes d'un four traditionnels et les modes de convection modernes avec ventilateur. Utiliser la commande de mode de cuisson située sur le tableau de commande pour sélectionner le mode de four.

IMPORTANT : Durant n'importe quel programme, les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte du four est ouverte et resteront éteints tant que la porte n'est pas refermée. Pour maintenir la température du four en cours de cuisson, limiter les ouvertures de la porte.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

1. Fermer la porte du four.
 2. Appuyer sur Bake (cuisson au four).
 3. Appuyer sur 500 °F (260 °C) sur le clavier numérique.
 4. Appuyer sur START (mise en marche).
- REMARQUE :** Laisser le four fonctionner pendant 30 minutes, cavité vide et porte fermée.
5. Éteindre le four, puis ouvrir la porte du four pour permettre au four de refroidir.

REMARQUE : Toute odeur pouvant être décelée durant la première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant l'entreposage.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

IMPORTANT : Ne placer aucun objet (notamment des plats, de l'aluminium et des plaques de cuisson) dans le fond du four lorsque celui-ci fonctionne pour éviter d'endommager l'émail.

1. Placer le ou les ustensile(s) de cuisson contenant les aliments sur l'une ou les deux grilles fournies avec le four.
 2. Fermer la porte du four.
- REMARQUE :** Si la porte est ouverte, il n'est alors pas possible de régler le four.
3. Appuyer sur le mode du four désiré, p. ex. BAKE (cuisson au four).
 4. Régler le four à la température désirée.
 5. Appuyer sur START (mise en marche).

Utilisation du Four

GRILLES DE FOUR

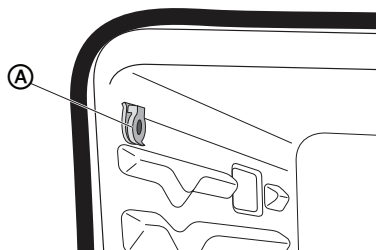
Les grilles de four peuvent être positionnées à n'importe laquelle des six hauteurs du four.

Les grilles de four sont équipées d'une butée pour empêcher leur retrait complet accidentel.

THERMOMÈTRE À VIANDE

Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, de la volaille ou du poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne et non l'apparence qui permet de déterminer le degré de cuisson.

Insérer le thermomètre à viande avec sonde (fourni) dans la prise sur le côté gauche du revêtement du four.



A Prise pour thermomètre à viande avec sonde

PRÉCHAUFFAGE

Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), de cuisson au four par convection (Convection Bake) ou de rôtissage par convection (Convection Roast), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) actionnée. 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 de la cavité du four. 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 de la porte du four pour y introduire le plat à cuire. Cela assure un début de cuisson à la bonne température. Ne pas ouvrir la porte lorsque le four est en cours de préchauffage. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit. On peut alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four.

MODES DU FOUR

BAKE (CUISSON AU FOUR)

La cuisson au four est une cuisson à l'air chauffé. Les éléments chauffants supérieur et inférieur du four sont utilisés pour chauffer l'air, mais le ventilateur est utilisé uniquement pendant le préchauffage.

Suivre la recette ou les directives de l'aliment prêt-à-servir pour la température et durée de cuisson, ainsi que la position de la grille. La durée de cuisson varie selon la température des ingrédients, ainsi que leur taille et leur forme; elle varie également en fonction du revêtement de l'ustensile de cuisson.

La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

Utilisation du Four

Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1" à 1½" (2,5 à 4 cm) entre l'ustensile et les parois du four.
- En mode Bake (cuisson au four), n'utiliser qu'une seule grille.
- La cuisson doit être vérifiée à la fin de la durée de cuisson minimum écoulée.
- Utiliser un ustensile en métal (antiadhésif ou pas), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en terre cuite ou tout autre type d'ustensile allant au four.
- Si le plat est en verre résistant à la chaleur, baisser la température de 25 °F (15 °C) par rapport à la température recommandée
- Utiliser des plaques à pâtisserie avec ou sans bords ou des moules à gâteau roulé.
- Les plats en métal foncé ou à revêtement antiadhésif cuiront plus rapidement, avec un brunissage plus prononcé. Les ustensiles isolés rallongeront légèrement la durée de cuisson pour la plupart des aliments.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour recouvrir toute partie du four. L'aluminium est un excellent isolant thermique et par conséquent, la chaleur sera retenue en dessous. Cela aura pour effet d'altérer les résultats de cuisson, pouvant également endommager la finition du four.
- Éviter d'utiliser la porte ouverte comme étagère où poser les plats.
- Voir la section "Dépannage" pour des conseils visant à résoudre des problèmes liés à la cuisson au four et au rôtissage.

Tableau de cuisson au four

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	DURÉE (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19-22
Gâteau Bundt	1	350 (175)	40-45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35-39
Tarte			
2, à croûte, fraîche, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2, à croûte, fruits surgelés, 9"	2	375 (190)	68-78
Biscuits			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Pains			
Pain à la levure	2	375 (190)	18-22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Produits surgelés	2	400-450 (205-235)	23-26
Frais	2	475 (246)	15-18

Utilisation du Four

Cuisson au four :

1. Fermer la porte du four.

REMARQUE : Les commandes du four ne peuvent pas être actionnées si la porte du four est ouverte.

2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). "BAKE" (cuisson au four) et 350 °F (177 °C) s'affichent. "Set temp or START" (Régler la température ou mise en marche) s'affiche.
3. Appuyer sur START (mise en marche) si une cuisson au four à 350 °F (177 °C) est désirée.

OU

Entrer la température souhaitée au moyen du clavier numérique, puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

REMARQUES :

- La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le clavier numérique pour entrer la température souhaitée, puis en appuyant sur START (mise en marche).
 - Après avoir sélectionné un mode du four et une température, il est alors possible de programmer une durée de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur START (mise en marche). Voir les sections "Durée de cuisson" et "Heure de démarrage".
4. Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Lorsque le four atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit.

REMARQUE : Si une heure de démarrage a été programmée, le four s'allume à l'heure réglée.

5. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur CANCEL (annulation) et retirer les aliments du four.

REMARQUE : Si une durée de cuisson a été réglée par l'entremise de la fonction Durée de cuisson ou Heure de démarrage, le four s'éteint alors automatiquement.

CUISSON AU GRIL

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

REMARQUES :

- Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite en deux parties avec grille (non fournie). Elle est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être recouvert de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.

Utilisation du Four

- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au gril en position élevée (HI), soit à 550 °F (288 °C), pour la plupart des cuissons au gril. Sélectionner une cuisson au gril en position basse (LO), soit à 450 °F (232 °C), pour la cuisson au gril à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels que la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Les jus de cuisson cuiront sur la lèchefrite si on la laisse dans le four encore chaud et rendront le nettoyage plus difficile.
- Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte du four et régler la commande.

Cuisson au gril :

La température peut être réglée entre 450 °F (232 °C) et 550 °F (288 °C).

1. Placer les aliments dans le four - le préchauffage n'est pas nécessaire.
2. Fermer la porte du four.
3. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). "BROIL" (cuisson au gril) et "Set temp or START" (Rég. temp. ou mise en marche) s'affichent.
4. Appuyer sur START (mise en marche) si une cuisson au gril à 550 °F (288 °C) est désirée.

OU

Entrer la température souhaitée au moyen du clavier numérique, puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 450 °F (232 °C) et 550 °F (288 °C).

REMARQUES :

- La température peut être modifiée en tout temps en cours de cuisson. Appuyer sur CANCEL (annulation). Appuyer ensuite sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée, puis appuyer sur START (mise en marche).
 - Après avoir sélectionné un mode du four et une température, il est alors possible de programmer une durée de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur START (mise en marche). Voir les sections "Durée de cuisson" et "Heure de démarrage".
5. "BROIL" (cuisson au gril) s'affiche après avoir appuyé sur la touche START (mise en marche).
 6. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur CANCEL (annulation), puis retirer les aliments du four.

REMARQUE : Si une durée de cuisson a été réglée par l'entremise de la fonction Durée de cuisson ou Heure de démarrage, le four s'éteint alors automatiquement.

Utilisation du Four

MAINTIEN AU CHAUD/LEVÉE

Le mode Warm (maintien au chaud) garde au chaud les aliments cuits, à la température de service.

Le mode Proof (levée) prépare la pâte pour la cuisson au four en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide.



AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

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

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

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à 1 heure; toutefois, les pains et les mets en sauce risquent de trop sécher s'ils sont laissés dans le four durant le fonctionnement de la fonction Warm (maintien au chaud). Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

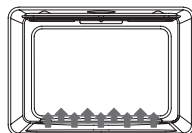
Maintien au chaud

1. Appuyer sur WARM/PROOF (maintien au chaud/levée), puis sur WARM (maintien au chaud) sur l'écran des menus. "WARM" (maintien au chaud) et "Set temp or START" (Rég. temp. ou mise en marche) et 140 °F (60 °C) s'affichent.
2. Appuyer sur START (mise en marche) si un maintien au chaud à 140 °F (60 °C) est désiré.

OU

Entrer la température souhaitée au moyen du clavier numérique, puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 140 °F (60 °C) et 210 °F (99 °C).

3. "WARM" (maintien au chaud) s'affiche après avoir appuyé sur la touche START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé et retirer les aliments du four.

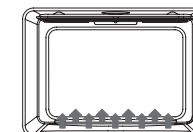


Utilisation du Four

Levée

Avant la levée, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening.

1. Poser sur la deuxième grille en partant du bas, puis fermer la porte du four.
2. Appuyer sur WARM/PROOF (maintien au chaud/levée), puis sur PROOF (levée) sur l'écran des menus. "PROOF" (levée) et "Set temp or START" (Rég. temp. ou mise en marche) et 100 °F (38 °C) s'affichent.
3. Appuyer sur START (mise en marche) si une levée à 100 °F (38 °C) est désirée.
OU



Entrer la température désirée au moyen du clavier numérique, puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 80 °F (27 °C) et 120 °F (49 °C).

4. "PREUVE" apparaît à l'écran, une fois de démarrage est enfoncé.

REMARQUE : Après avoir sélectionné un mode du four et une température, il est alors possible de programmer une durée de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur START (mise en marche). Voir les sections "Durée de cuisson" et "Heure de démarrage".

5. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant après 20 à 25 minutes. La durée de levée peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
7. Avant d'effectuer une seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer dans un ustensile de cuisson au four et couvrir sans serrer avec du film étirable, enduit d'aérosol de cuisson. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer le film.

CONVECTION

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Lorsque le four est réglé au mode de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et le(s) élément(s) s'éteint/s'éteignent. L'élément/les éléments se rallume(nt) une fois que la porte est fermée.

VENTILATEUR DE CONVECTION

Le ventilateur de convection fonctionne durant n'importe quel mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode de convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il est possible que le ventilateur de convection fonctionne durant le préchauffage pour des modes sans convection.

Utilisation du Four

CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

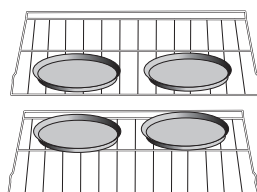
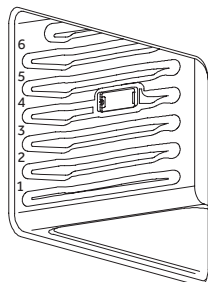
- Utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Réduire la température de cuisson habituelle donnée dans la recette de 25 °F (15 °C).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits non couverts et dans un plat à bords bas afin de bénéficier de la technologie de circulation d'air forcée. Sauf indication contraire, utiliser des plats en aluminium brillant pour obtenir de meilleurs résultats.
- Des plats en verre ou en céramique résistant à la chaleur peuvent être utilisés. Si des plats en verre résistant à la chaleur sont utilisés, réduire la température de 25 °F (15 °C) de plus, pour une réduction totale de 50 °F (30 °C).
- Des plats en métal foncé peuvent être utilisés. Noter que lorsqu'un ustensile en métal foncé est utilisé, les aliments peuvent alors brunir plus rapidement.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur de l'aliment à cuire.
- La plupart du temps, les aliments cuits au four par convection cuisent parfaitement bien. Ne pas tenter de convertir des recettes qui ne nécessitent pas le processus de chauffage par convection comme la crème anglaise, la quiche, la tarte à la citrouille ou le gâteau au fromage. Pour ces recettes, utiliser le mode Bake (cuisson au four) classique.

- La cuisson sur plusieurs grilles pour repas à cuire au four se fait aux positions de grille 1, 2, 3, 4 et 5. Les cinq positions de grille peuvent être utilisées pour la cuisson des biscuits, des petits gâteaux et des hors-d'œuvre.

- Cuisson au four sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 1 et 3.

- Cuisson au four sur 3 grilles : Utiliser positions de grille 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.

- Lors de la cuisson de quatre couches de gâteau en même temps, décaler la position des plats de cuisson de manière à ce qu'aucun plat ne se trouve directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placer les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Prévoir un espace d'aération de 1" à 1½" (2,5 cm à 4 cm) autour des plats.



Grille 3

Grille 1

ALIMENTS RECOMMANDÉS POUR UNE CUISSON EN MODE CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION :

Hors-d'œuvre Biscuits Brioches
Biscuits (sur 2 à 4 grilles) Pains à la levure
Choux à la crème
Popovers
Ragoûts et plats principaux
Repas à cuire au four (positions de grille 1, 2, 3)
Aliments levés à l'air (soufflés, meringue, desserts garnis de meringue, gâteau des anges, gâteaux chiffon)

Utilisation du Four

Dans ce tableau, les températures ont été réduites.

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	DURÉE (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19-22
Gâteau Bundt	1	350 (175)	40-45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35-39
Tarte			
2, à croûte, fraîche, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2, à croûte, fruits surgelés, 9"	2	375 (190)	68-78
Biscuits			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Pains			
Pain à la levure	2	375 (190)	18-22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Produits surgelés	2	400-450 (205-235)	23-26
Frais	2	475 (246)	15-18

Réglage de la cuisson au four par convection :

- Appuyer une fois sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection). "Set temp or START" (Régl. temp. ou mise en marche) et 325 °F (162 °C) s'affichent.
- Appuyer sur START (mise en marche) si une cuisson au four par convection à 325 °F (162 °C) est désirée.

OU

Entrer la température souhaitée au moyen du clavier numérique, puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

REMARQUES :

- Pour modifier la température réglée, appuyer sur CANCEL (annulation). Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée, puis appuyer sur START (mise en marche).
 - Après avoir sélectionné un mode du four et une température, il est alors possible de programmer une durée de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur START (mise en marche). Voir les sections "Durée de cuisson" et "Heure de démarrage".
- Le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) actionnée. Un signal sonore retentit lorsque le four a atteint la température réglée.

Utilisation du Four

- Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
- Une fois la cuisson terminée, appuyer sur CANCEL (annulation) et retirer les aliments du four.

REMARQUE : Si une durée de cuisson a été réglée par l'entremise de la fonction Durée de cuisson ou Heure de démarrage, le four s'éteint alors automatiquement.

CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION

Directives générales

- Placer la grille à la position requise avant d'allumer le four.
- Utiliser le mode de cuisson au grill par convection avec la porte du four fermée.
- Pour la cuisson au grill par convection, entrer la température de cuisson au grill normale.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser une lèchefrite en 2 parties.
- Retourner une fois la viande à mi-cuisson. Voir le tableau qui suit pour les réglages de cuisson au grill par convection.
- Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au grill plus basses.

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DU GRIL	TEMP. INTERNE °F (°C)	DURÉE DE CUISSON CÔTÉ 1 (MIN)*	DURÉE DE CUISSON CÔTÉ 2 (MIN)*
Bœuf					
Steak (1½" ou plus)					
À point-saignant	4	Bas	145 (65)	9-12	8-10
À point	4	Bas	160 (71)	11-13	10-12
Bien cuit	4	Bas	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (de plus de 1")					
À point	4	Élevé	160 (71)	8-11	5-7
Bien cuit	4	Élevé	170 (77)	11-13	8-10
Volaille					
Quarts de poulet	4	Bas	180 (82)	16-18	10-13
Moitiés de poulet	3	Bas	180 (82)	25-27	15-18
Poitrines de poulet	4	Bas	170 (77)	13-15	9-13

Utilisation du Four

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DU GRIL	TEMP. INTERNE °F (°C)	DURÉE DE CUISSON CÔTÉ 1 (MIN)*	DURÉE DE CUISSON CÔTÉ 2 (MIN)*
Porc					
Côtes de porc (1¼" ou plus)	4	Bas	160 (71)	12-14	11-13
Saucisse (fraîche)	4	Bas	160 (71)	4-6	3-5

Cuisson au grill par convection :

- Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
- Appuyer une fois sur CONVECTION BROIL (cuisson au grill par convection). "Set temp or START" (Rég. temp. ou mise en marche) et 450 °F (232 °C) s'affichent.
- Appuyer sur START (mise en marche) si une cuisson au grill à 450 °F (232 °C) est désirée.

OU

Entrer la température souhaitée au moyen du clavier numérique, puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 450 °F (232 °C) et 500 °F (260 °C).

REMARQUES :

- Pour modifier la température réglée, appuyer sur CANCEL (annulation). Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée, puis appuyer sur START (mise en marche).
 - Après avoir sélectionné un mode du four et une température, il est alors possible de programmer une durée de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur START (mise en marche). Voir les sections "Durée de cuisson" et "Heure de démarrage".
- Après avoir appuyé sur Start (mise en marche), "Convect Broil" (cuisson au grill par convection) s'affiche.
 - Une fois la cuisson terminée, appuyer sur CANCEL (annulation) et retirer les aliments du four.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

Directives générales

- Ne pas préchauffer le four pour le rôtissage par convection.
- Mettre l'aliment dans un plat à bords bas, non couvert.
- Lors du rôtissage d'un poulet entier ou d'une dinde entière, rentrer les ailes derrière le dos de la volaille et attacher les cuisses avec de la ficelle de cuisine (sans trop serrer).
- Utiliser une lèchefrite en 2 parties pour le rôtissage, sans couvrir.

Utilisation du Four

- Utiliser une sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne.
- Vérifier à deux reprises la température interne de la viande ou de la volaille en insérant un thermomètre à viande à deux endroits différents.
- Il peut être nécessaire de recouvrir les grosses volailles de papier d'aluminium (et rôties dans une casserole) pendant une partie de la durée du rôtissage afin d'éviter un brunissage excessif.
- La température adéquate minimale pour la farce dans la volaille est de 165 °F (75 °C).
- Après avoir retiré l'aliment du four, recouvrir de papier d'aluminium sans trop serrer pendant 10 à 15 minutes avant de découper au besoin, afin d'augmenter la température finale de la farce de 5 °F à 10 °F (3 °C à 6 °C).

VIANDES	POIDS (LB)	TEMP. DU FOUR °F (°C)	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE (min. par lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
Bœuf					
Rôti de côte	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) - à point-saignant 160 (71) - à point
Rôti de bœuf (dans du faux filet) désossé	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) - à point-saignant 160 (71) - à point
Croupe, œil de ronde, pointe de surlonge, surlonge (morceau désossé)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) - à point-saignant 160 (71) - à point
Rôti de filet de bœuf	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) - à point-saignant
Porc					
Rôti de longe (avec ou sans os)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) - à point
Épaule	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) - à point
Volaille					
Poulet, entier	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde, non farcie	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Dinde, non farcie	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Dinde, non farcie	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Poitrine de dinde	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)

Utilisation du Four

VIANDES	POIDS (LB)	TEMP. DU FOUR °F (°C)	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE (min. par lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
Poulet de Cornouailles	1-1½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Agneau					
Demi-cuisse	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) - à point 170 (77) - bien cuit
Cuisse entière	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) - à point 170 (77) - bien cuit

Réglage du rôtissage par convection :

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer une fois sur CONVECTION ROAST (rôtissage par convection). "Set temp or START" (Rég. temp. ou mise en marche) et 325 °F (163 °C) s'affichent.
3. Appuyer sur START (mise en marche) si un rôtissage par convection à 325 °F (163 °C) est désiré.

OU

Entrer la température souhaitée au moyen du clavier numérique, puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

REMARQUES :

- Pour modifier la température réglée, appuyer sur CANCEL (annulation). Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée, puis appuyer sur START (mise en marche).
 - Après avoir sélectionné un mode du four et une température, il est alors possible de programmer une durée de cuisson et une heure de démarrage avant d'appuyer sur START (mise en marche). Voir les sections "Durée de cuisson" et "Heure de démarrage".
4. Appuyer sur START (mise en marche). Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four affiche "CONVECT ROAST" (rôtissage par convection) durant la cuisson.
 5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur CANCEL (annulation) et retirer les aliments du four.

REMARQUE : Si une durée de cuisson a été réglée par l'entremise de la fonction Durée de cuisson ou Heure de démarrage, le four s'éteint alors automatiquement.

Utilisation du Four

CONVERSION À LA CONVECTION

Pour utiliser une fonction de recette avec cuisson par convection, entrer la température de cuisson normale. La fonction de conversion à la convection ajustera la température et la durée de cuisson de sorte à obtenir des résultats de cuisson optimaux.

IMPORTANT :

- Pour pouvoir sélectionner le mode de four Convection Conversion (conversion à la convection), la porte du four doit être fermée.
- Il est nécessaire de programmer une durée de cuisson en mode Convection Conversion (conversion à la convection). Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson ("Set Cook Time"). Voir la section "Durée de cuisson".

REMARQUE : Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Complete" (terminée) s'affiche.

PRODUITS DE BOULANGERIE

1. Parmi les commandes du mode Convection Conversion (conversion à la convection), choisir BAKED GOODS (produits de boulangerie).

2. Régler la température du four.

REMARQUE : La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

3. Appuyer sur START (mise en marche). "Set Cook Time" (régler la durée de cuisson) s'affiche.
4. Utiliser le clavier numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Press START" (appuyer sur Mise en marche) s'affiche.

REMARQUE : Si une heure de démarrage différé est souhaitée, appuyer sur START TIME (heure de démarrage), puis entrer l'heure de démarrage souhaitée au moyen du clavier numérique. "Press START" (appuyer sur Mise en marche) s'affiche. Il est nécessaire de programmer une durée de cuisson en mode Convection Conversion (conversion à la convection). Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson ("Set Cook Time").

5. Appuyer sur START (mise en marche). Le four commence le préchauffage. Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore retentit.

REMARQUE : Si la recette indique de cuire l'aliment dans un four préchauffé, ajouter alors 15 minutes à la durée de cuisson pour laisser le temps au four de préchauffer. Une fois le four préchauffé à la température réglée et que le signal sonore a retenti, mettre l'aliment dans le four.

6. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Complete" (terminée) s'affiche.

Utilisation du Four

VIANDES

IMPORTANT : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option MEATS (viandes) du mode Convection Conversion (conversion à la convection).

1. Parmi les commandes du mode Convection Conversion (conversion à la convection), choisir la fonction MEATS (viandes).

2. Régler la température du four.

REMARQUE : La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

3. Appuyer sur START (mise en marche). "Set Cook Time" (régler la durée de cuisson) s'affiche.

4. Utiliser le clavier numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Press START" (appuyer sur Mise en marche) s'affiche.

REMARQUE : Il est nécessaire de programmer une durée de cuisson en mode Convection Conversion (conversion à la convection).

5. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Complete" (terminée) s'affiche.

AUTRES ALIMENTS

1. Parmi les commandes du mode Convection Conversion (conversion à la convection), choisir la fonction OTHER FOODS (autres aliments).

2. Régler la température du four.

REMARQUE : La température peut être réglée entre 170 °F (77 °C) et 500 °F (260 °C).

3. Appuyer sur START (mise en marche). "Set Cook Time" (régler la durée de cuisson) s'affiche.

4. Utiliser le clavier numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Press START" (appuyer sur Mise en marche) s'affiche.

REMARQUE : Si une heure de démarrage différé est souhaitée, appuyer sur START TIME (heure de démarrage), puis entrer l'heure à laquelle on souhaite que le four s'allume au moyen du clavier numérique. "Press START" (appuyer sur Mise en marche) s'affiche. Il est nécessaire de programmer une durée de cuisson en mode Convection Conversion (conversion à la convection). Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson ("Set Cook Time").

5. Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore retentit.

REMARQUE : Si la recette indique de cuire l'aliment dans un four préchauffé, ajouter alors 15 minutes à la durée de cuisson pour laisser le temps au four de préchauffer. Une fois le four préchauffé à la température réglée et que le signal sonore a retenti, mettre l'aliment dans le four.

6. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Complete" (terminée) s'affiche.

Entretien du Four

NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Il est conseillé de commencer par utiliser du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

EXTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE

REMARQUE : 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 rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Nettoyant pour acier inoxydable et poli.

Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit anti-rouille ou d'ammoniaque. On peut trouver les articles de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique (nettoyant, grattoir et tampons de nettoyage pour table de cuisson) dans la plupart des épiceries.

Entretien du Four

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique :

1. Éliminer les salissures alimentaires avec un grattoir pour table de cuisson.
 - Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher.
 - Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
 - Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.
 - Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.
 - Frotter le nettoyant sur la surface de la table de cuisson avec un tampon de nettoyage en nylon ou de matière similaire. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
 - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.
3. Faire briller avec un chiffon ou essuie-tout propre et sec.

TRACES LAISSÉES PAR DES USTENSILES DE CUISSON À FOND EN ALUMINIUM

Méthode de nettoyage :

Chiffon imprégné de vinaigre.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chacun d'entre eux est en position Off (arrêt).

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle :

REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne pas immerger les boutons de commande.

TABEAU DE COMMANDE

Méthode de nettoyage :

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

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

Entretien du Four

CAVITÉ DU FOUR

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent ainsi provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

Détergent doux et eau tiède.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

Tampon en laine d'acier

AUTONETTOYAGE DU FOUR



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures



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

Ne pas laisser les enfants s'approcher du four au cours du programme d'autonettoyage.

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

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

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.

REMARQUES :

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

Entretien du Four

- Laisser le four refroidir à température ambiante avant d'utiliser la caractéristique d'autonettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 170 °F (77 °C), "Oven Cooling" (four en cours de refroidissement) s'affiche et le programme d'autonettoyage ne s'active pas tant que le four n'a pas refroidi.
- La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage. Sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.
- Tant que "LOCK" (verrouillé) est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que "LOCK" (verrouillé) est affiché.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde de température.
- 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 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.

Autonettoyage du four:

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyez sur SELF CLEAN. "2:00 3:00 3:30" apparaît à l'écran.
3. Entrez le temps de nettoyage en appuyant sur le clavier numérique.

REMARQUE : Si vous voulez retarder le début du cycle d'autonettoyage, appuyez sur START TIME puis définir une heure de début en appuyant sur le clavier numérique.

4. Appuyez sur START (mise en marche). Après la porte est verrouillée, "Oven is cleaning" (Four est le nettoyage)" défile à l'écran jusqu'à ce que le cycle d'auto-nettoyage est terminé.
5. Lorsque le cycle autonettoyant est terminé, "Complete" apparaît à l'écran, et la four éteint. Lorsque la température du four descend en dessous de 482 ° F (250 ° C), la porte du four se déverrouille.
6. Ouvrir la porte du four. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

REMARQUE : Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer un chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

ATTENTION: NE LAISSER AUCUN ALIMENT, Ustensile de cuisine, ETC., DANS LE FOUR DURANT LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Entretien du Four

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

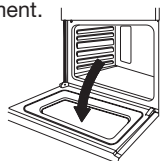
Il n'est pas nécessaire d'enlever la porte du four dans le cadre d'une utilisation normale. S'il est toutefois nécessaire de retirer la porte, suivre les instructions fournies dans cette section.

IMPORTANT :

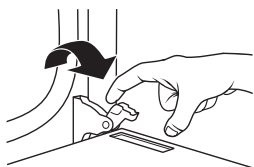
- S'assurer que le four est froid et que l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et l'avant de la porte est en verre. Pour éviter de briser le verre de la porte, utiliser les deux mains et agripper la porte du four uniquement par les côtés pour la retirer.
- S'assurer que les deux leviers sont en place avant de retirer la porte.
- Ne pas forcer l'ouverture ou la fermeture de la porte.

Pour retirer la porte du four :

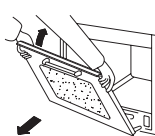
1. Ouvrir la porte du four complètement.



2. Relever le loquet de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.
4. Soulever la porte du four en agrippant les deux bords extérieurs de cette dernière.
5. Continuer de pousser la partie supérieure de la porte en position fermée tout en tirant sur le bas de la porte de sorte à la dégager des supports de charnière du cadre de la porte.



Repose de la porte du four :

1. Insérer les deux bras de suspension dans les supports de charnière du cadre de la porte.
2. Ouvrir lentement la porte du four; vous sentirez la porte se mettre en place.
3. Remettre les loquets de charnière à la position verrouillée.
4. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répéter les procédures de dépose et de repose de la porte.

Entretien du Four

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Assurez-vous que le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules.

Les lentilles doivent être remises en place lorsque vous utilisez le four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.

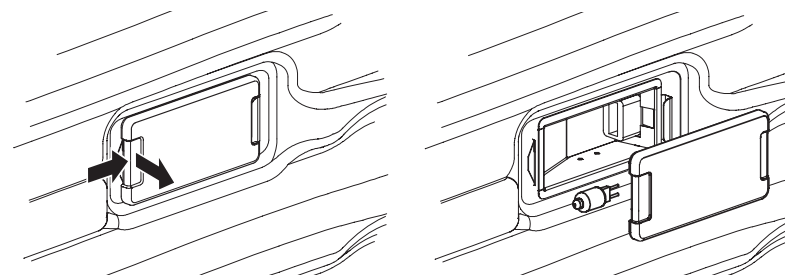
Les lentilles sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter de les casser.

Le non-respect de cette instruction pourrait causer un décès, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

La lampe du four est une ampoule standard de 25 watts (G9) pour appareils électroménagers.

IMPORTANT : Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est froid et que les commandes sont désactivées.

1. Déconnecter l'alimentation au niveau de la source de courant électrique principale (fusible ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirer le protège-ampoule en le dégageant (en tirant) de l'ouverture.



3. Sortir l'ampoule de la douille.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus. Porter des gants en coton ou utiliser de l'essuie-tout lors du remplacement de l'ampoule.

4. Remplacer l'ampoule, puis remettre le protège-ampoule.
5. Rétablir l'alimentation au niveau de la source de courant électrique principale (fusible ou boîtier de disjoncteurs).

Dépannage

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES CONCERNANT LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE

Avec la cuisson au four ou la cuisson à convection et le rôtiage à convection, plusieurs raisons autres que le mauvais fonctionnement du four peuvent être à l'origine de résultats mitigés. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.

PROBLÈME CONCERNANT LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE	CAUSE
Aliment brunissant de façon inégale	- Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou au fond du four - Plat de cuisson trop grand pour la recette - Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four
Aliment trop brun au fond	- Four non préchauffé - Utilisation de plat en verre, mat ou foncé - Position de grille incorrecte - Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	- Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôti trop lentement	- Température du four trop basse - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Plat scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop petit
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite	- Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse

Dépannage

PROBLÈME CONCERNANT LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE	CAUSE
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	- Température du four trop basse - Temps de cuisson incorrect - Cuisson vérifiée trop tôt - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Gâteau élevé au centre avec craquelure sur les dessus.	- Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four - Position de grille incorrecte - Plat trop petit
Bords de croûte de tarte trop bruns	- Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

TABLE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.	Un fusible est grillé ou le disjoncteur est ouvert. La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. Faire vérifier l'alimentation par un électricien.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	Ustensiles de cuisson inappropriés.	Sélectionner un ustensile de cuisson approprié. Voir "Ustensiles de cuisson". Si le problème persiste, faire un appel de service.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent par intermittence lorsque les éléments sont au réglage le plus élevé.	Les limiteurs de température des éléments chauffants éteignent temporairement les éléments lorsque ceux-ci dépassent la température maximale autorisée.	Ceci est une condition de fonctionnement normale, en particulier lors d'un réchauffement rapide. L'élément se rallume automatiquement lorsqu'il a suffisamment refroidi.
La surface en vitrocéramique est transparente ou rougeoyante.	Sous un éclairage direct ou vif, il est parfois possible d'apercevoir le châssis à travers le verre en raison de son caractère transparent. Un rougeoiement est également perceptible dans ces conditions.	Ce sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noire.

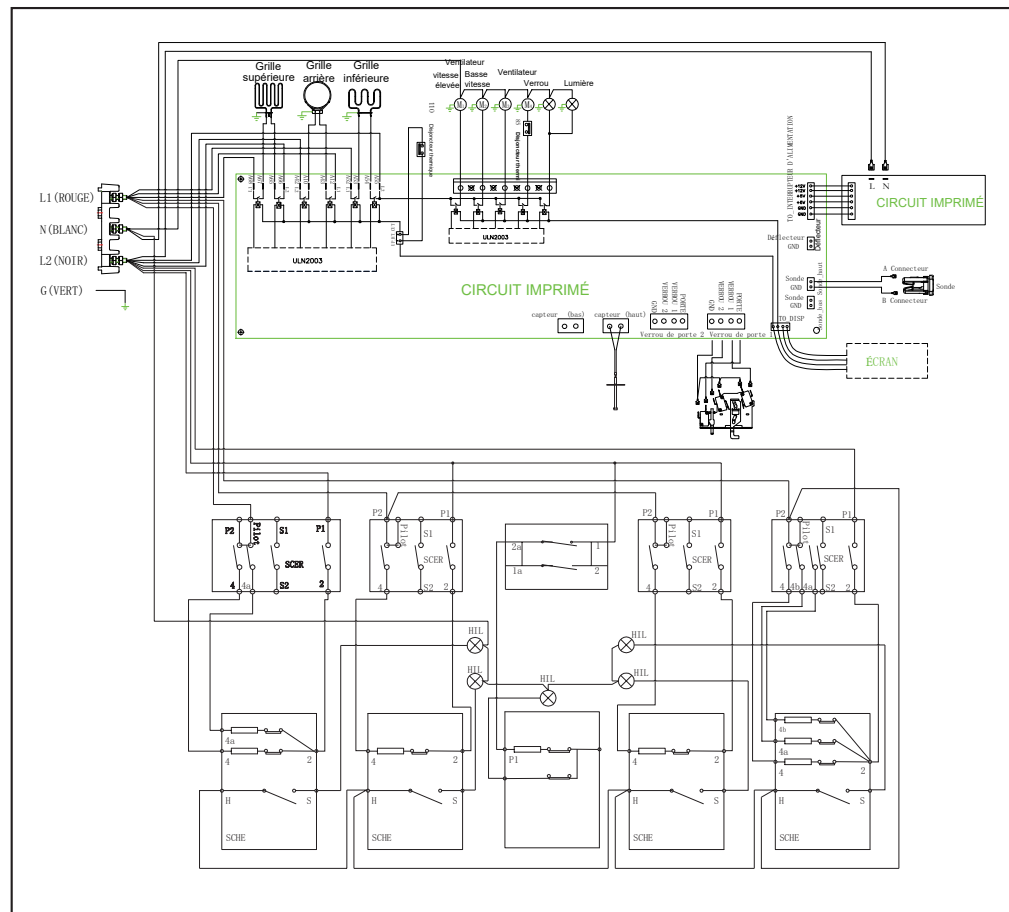
FOUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas alimenté.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	Le module de commande n'a pas été allumé	S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
	La porte du four n'est pas fermée.	Fermer la porte du four. Les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte du four est ouverte et resteront éteints tant que la porte n'est pas refermée.
Le four ne chauffe pas d'une manière homogène.	Utilisation d'un ustensile de cuisson au four ou d'une position de grille de four incorrects	Consulter les tableaux de cuisson pour connaître la position de grille recommandée. Pour une cuisson en mode Cuisson au four par convection, toujours baisser la température de la recette de 25 °F (15 °C).
L'affichage du four reste éteint.	Panne de courant	Déconnecter la source de courant électrique principale (fusible ou boîtier de disjoncteurs). Remettre en marche le boîtier de disjoncteurs. Si le problème persiste, faire un appel de service.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les commandes de sélection du mode de cuisson au four et de la température ne peuvent pas être actionnées.	La porte du four est ouverte	Fermer la porte du four. Les commandes de sélection du mode de cuisson au four et de la température ne peuvent pas être actionnées si la porte du four est ouverte.
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après que le four ait été éteint	Les composants électroniques du four n'ont pas encore suffisamment refroidi.	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
La lampe du four ne fonctionne pas correctement	Une ampoule est desserrée dans la douille ou grillée.	Réinsérer ou remplacer l'ampoule. L'ampoule peut griller si on la touche avec les doigts.
La lampe du four reste allumée	La porte ne se ferme pas complètement	Vérifier si la porte du four est obstruée. Vérifier si la charnière est tordue ou si le contacteur de la porte est cassé.
Le protège-ampoule ne peut pas être retiré	Accumulation de saletés autour du protège-ampoule.	Essuyer la surface du protège-ampoule avec un torchon propre et sec avant d'essayer de retirer le protège-ampoule.
Clock and timer are not working properly	Le four n'est pas alimenté.	Vérifier le coupe-circuit ou la boîte à fusibles du domicile. S'assurer que le four est correctement relié à une source d'alimentation électrique.
Humidité excessive		Lorsque le mode Cuisson au four est utilisé, préchauffer le four au préalable. La cuisson au four par convection et le rôtissage par convection vont éliminer toute l'humidité dans le four.
Éclats de porcelaine	L'intérieur en porcelaine a été heurté par les grilles de four	Lorsque les grilles du four sont retirées et remises en place, toujours incliner les grilles vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.

Diagramme du Circuit





APPLIANCES

WARRANTY AND SERVICE

For full warranty details on this product please visit:
<http://www.cosmoappliances.com/warranty>

TO RECEIVE WARRANTY SERVICE, YOUR
PRODUCT MUST BE REGISTERED. TO REGISTER, VISIT:

WWW.COSMOAPPLIANCES.COM/WARRANTY



IMPORTANT

Do Not Return This Product To The Store If
you have a problem with this product, please contact
Cosmo Customer Support at

+1(888)784-3108

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL #, AND SERIAL #
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

IMPORTANT

Ne pas Réexpédier ce Produit au Magasin
Pour tout problème concernant ce produit, veuillez contacter
le service des consommateurs Cosmo Customer Support au

+1(888) 784-3108

UNE PREUVE D'ACHAT DATEE EST REQUISE POUR BENEFICIER DE
LA GARANTIE.

IMPORTANTE

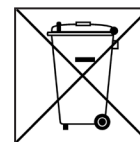
No regrese este producto a la tienda
Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el
AYUDA AL CLIENTE COSMO al

+1(888)784-3108

(Válido solo en E.U.A).

NECESITA UNA PRUEBA DE DE COMPRA FECHADA, NÚMERO DE
MODELO Y DE SERIE PARA EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

Correct Disposal of this product:



This marking indicates that this appliance should not
be disposed with other household wastes. To prevent
possible harm to the environment or human health
from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to
promote the sustainable reuse of material resources.





Cosmo is constantly making efforts to improve the quality and performance of our products, so we may make changes to our appliances without updating this manual.

Electronic version of this manual is available at:
www.cosmoappliances.com