

Use and Care Guide



TO THE INSTALLER: PLEASE LEAVE THIS INSTRUCTION BOOK WITH THE UNIT.

TO THE CONSUMER: PLEASE READ AND KEEP THIS BOOK FOR FUTURE REFERENCE.

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

A Note to You	2
Range Safety.....	3
Parts and Features	5
Using and Caring for Your Cooktop.....	7
Using the surface burners	7
Cookware tips.....	10
Characteristics of cookware materials	10
Caring for your cooktop	11
Cleaning your cooktop	13
Using and Caring for Your Oven.....	14
Using the electronic oven control	14
Setting the clock.....	15
Oven settings	15
Positioning racks and pans	17
Bakeware choices	18
Using aluminum foil.....	19
Bake	19
Convection Bake	19
Convection baking tips	19
Convection Roast	19
Convection roasting tips	20
Broil	20
Convection Broil	21
Broiling chart	22
Timed cooking	22
Proof/Keep Warm	23
Bread	24
Cleaning your oven and controls	24
Using and replacing the oven lights	26
Using the Self-Cleaning Cycle	27
Before you start.....	27
Before setting the controls	28
Setting the controls	28
For best cleaning results	29
How the cycle works	29
Troubleshooting	30
Requesting Assistance or Service	33
Bread Recipes	35
Warranty	38

In the U.S.A. for assistance or service,
call the Consumer Assistance center:

1-800-422-1230

In Canada, for assistance or service,
see page 34.

KITCHENAID® Professional Dual Fuel Range

Model: KDRP407H

4452761A

www.kitchenaid.com

A Note to You

Thank you for buying a KITCHENAID® appliance!

KITCHENAID designs the best tools for the most important room in your house. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It contains valuable information concerning how to operate and maintain your new appliance properly. Please read it carefully. Also, please complete and mail the enclosed Product Registration Card.

Please record your model's information.

Whenever you call our Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) or request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram for location of plate).

Please also record the purchase information.

Model Number _____

Serial Number _____

Purchase/
Installation Date _____

Builder/Dealer
Name _____

Address _____

Phone _____

NOTE: You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

Range Safety

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

The anti-tip bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

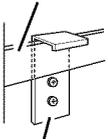
Connect anti-tip bracket to wall behind range.

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.

Rear Brace



Anti-Tip Bracket

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to wall behind range.
- Slide range completely back, so anti-tip bracket is over rear brace of range.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

• **WARNING – TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD. LOOK FOR THE ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO WALL BEHIND RANGE. SLIDE RANGE COMPLETELY BACK, SO ANTI-TIP BRACKET IS OVER REAR BRACE OF RANGE.**

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

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

- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- 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.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and grid and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

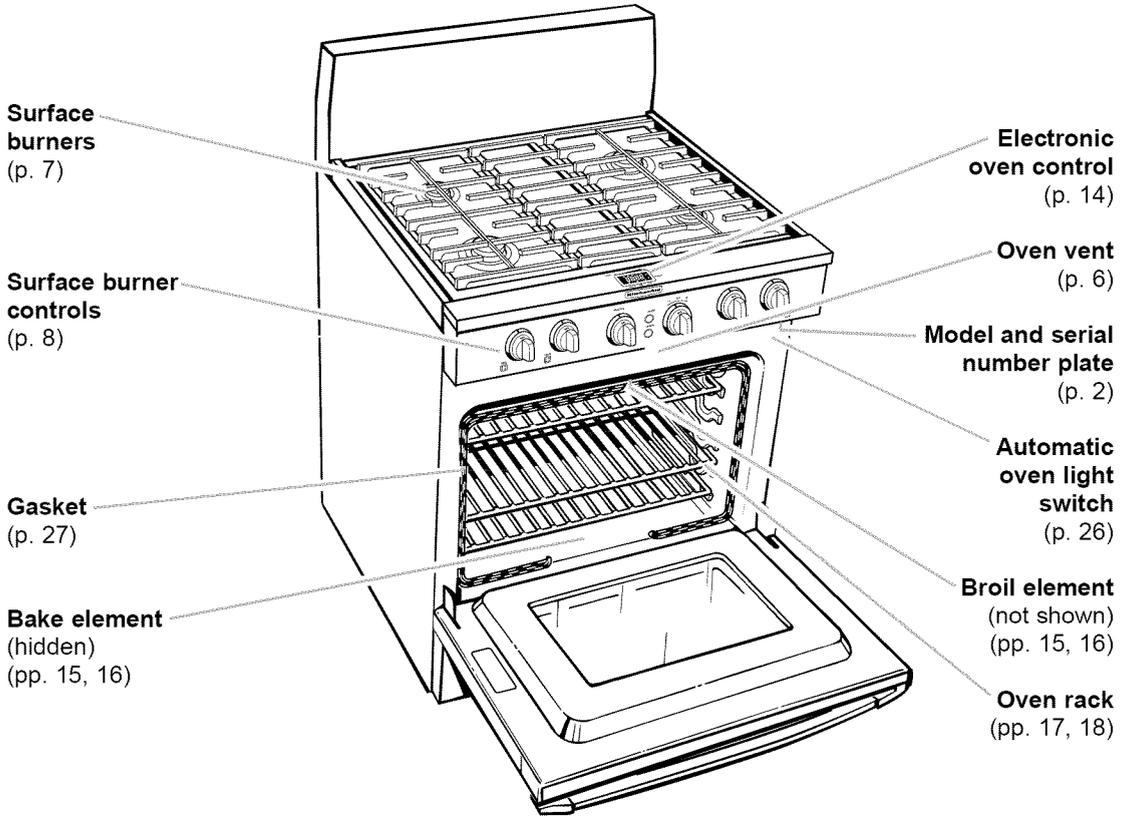
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

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

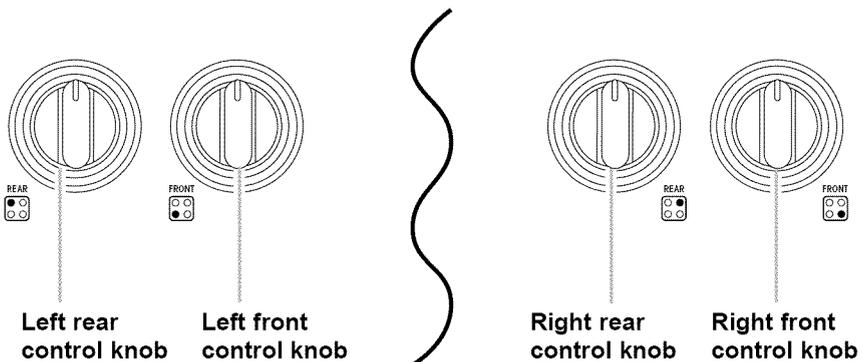
This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

Parts and Features

Feature locations

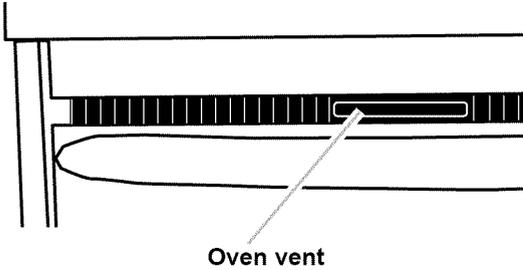


Surface burner controls



The oven vent

Hot air and moisture escape from the oven through vent. The vent is above the oven door. It is needed for air circulation. **Do not block the vent.** Poor baking/roasting can result.



Oven vent

Removing the oven door

For normal use of your oven, you do not need to remove the door. However, you can remove the door by following the instructions in this section.

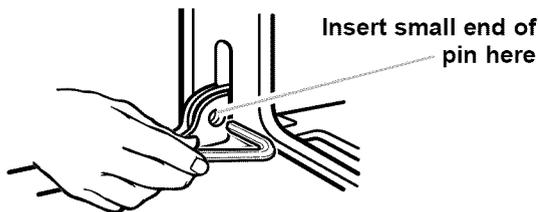
The oven door is heavy. Use both hands to remove and replace the door. Do not lift and carry the door by the handle. To remove and replace the door you may need help.

To remove:

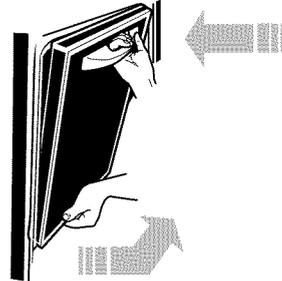
1. **Open** door all the way.

NOTE: Two $\frac{5}{32}$ " (4 mm) Allen wrenches or two nails of similar diameter may be used if factory furnished door removal pins have been misplaced. Be careful not to damage porcelain finish.

2. **Insert** small end of a door removal pin into each door hinge.



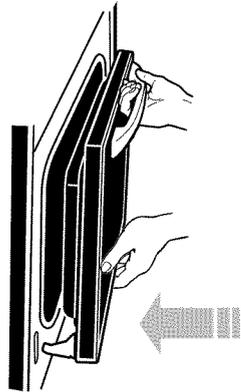
3. **Grasp** under handle and gently close door as far as it will shut. Pull door out at bottom to remove.



4. **Set** door aside on protected surface.

To replace:

1. **Fit** hinge arms into slots in frame. Push in at lower corners to insure that hinge arms are fully engaged.



2. **Open** the door all the way.
3. **Remove** the door removal pins from each hole.
4. **Close** the door.

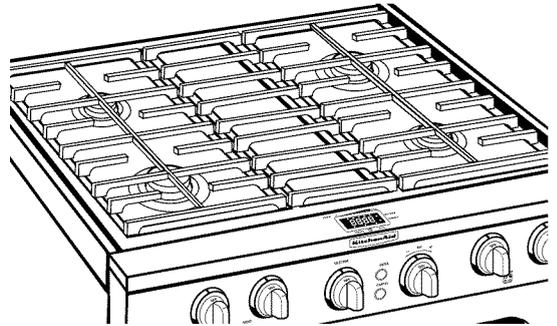
NOTE: If the door does not operate freely, you have not installed it properly. Repeat Steps 1-4.

Using and Caring for Your Cooktop

Using the surface burners

Your cooktop has sealed gas burners. The sealed burners spread the heat evenly across the bottom of the cookware and provide infinite heat control.

IMPORTANT: Your cooktop is factory-set for use with Natural Gas. If you wish to use L.P. gas, an L.P. Gas Conversion Kit is included with your new range. See the instructions included with the L.P. conversion kit for details on making this conversion.



- **Position grate legs** into the leg locators on front and back of cooktop.



Using and Caring for Your Cooktop

Using the surface burners:

Control knobs

1. **Grasp** the control knob.
2. **Push in** and **turn** to LITE. The electric spark ignitor will ignite the gas flowing into the burner. When you hear a clicking sound, you know that the ignitors are working. Gas is flowing as long as knob is not set at OFF.
3. **When the burner is lit, turn** the control knob to the desired flame setting. (See the guide under "Burner heat settings" later in this section.) You can turn the knobs to any of the marked settings. The ignitor will turn off and the clicking will stop when the knob is moved from LITE.

NOTES:

- **The ignitors** may click a number of times before burner lights. This is normal.
- **All four burner ignitors** will spark regardless of which burner you are using.
- **Visually check** that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the ignitor click, **TURN THE BURNER OFF.** Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on valve shaft. **If the spark ignitor still fails to operate, call your nearest designated service outlet.**

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the ignitor will become grounded and click every once in a while, even after the burner has ignited. A qualified electrician should check the wall receptacle to see if it is wired with correct polarity.

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

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Burner heat settings

Use correct burner heat settings (see chart later in this section). If the heat setting is too high, it will affect cooking results.

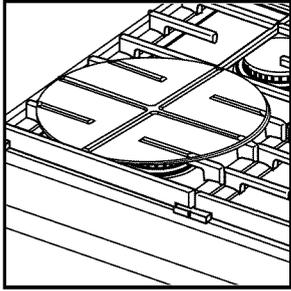
Until you get used to the settings, use the following as a guide.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	<ul style="list-style-type: none"> • To light the burner.
HI	<ul style="list-style-type: none"> • To start food cooking. • To bring liquid to a boil.
MED to HI	<ul style="list-style-type: none"> • To hold a rapid boil. • To quickly brown or sear meat.
MED	<ul style="list-style-type: none"> • To maintain a slow boil. • To fry poultry or meat.
MED to LO	<ul style="list-style-type: none"> • To cook pudding, sauce or gravy. • To stew or steam food.
LO (with simmer plate)	<ul style="list-style-type: none"> • To simmer food. • To keep food warm. • To melt chocolate or butter.

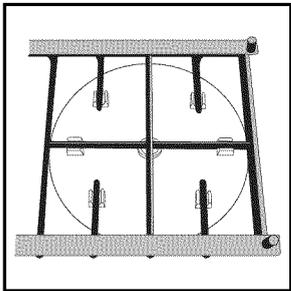


Simmer Plate†

One Simmer Plate has been provided with your cooktop. It has been designed to be used with burner settings in the medium to low range on your cooktop when lower temperatures are required for simmering or for maintaining food at a low temperature over an extended period of time. The Simmer Plate is made of aluminum to evenly spread the heat over the bottom of cookware.



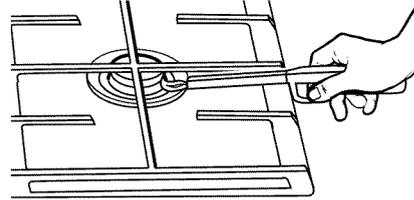
Channels on the bottom of the Simmer Plate (see diagram at left) have been designed so it fits properly and securely over the grate.



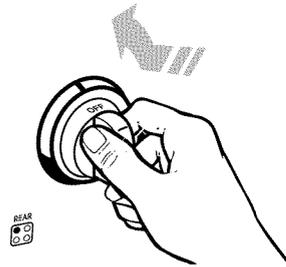
† To order additional Simmer Plates (**Part No. 4455109**), call **1-800-422-1230** (in U.S.A.) or **1-800-461-5681** (in Canada). You will hear a recording. Follow the steps to place order.

In case of a prolonged power failure

Surface burners can be manually lit.



1. **Hold** a lit striker near a burner and **turn** the control knob to the HI position.



2. **After the burner lights, turn** the control knob to the desired setting.

NOTE: Do not leave a burner on without any cookware on the grate. The grate finish can be damaged.



Using and Caring for Your Cooktop

Cookware tips

Home canning information

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can cause damage to the cooktop.

To protect your range:

- Center the canner over the surface burner. Do not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the burner area.
- Do not place your canner on two surface burners at the same time.
- Start with hot water, cover with a lid and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.

- Refer to your canner manual for specific instructions.
- For up-to-date information on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products. In Canada, contact Agriculture Canada.

Using the right cookware makes a big difference

- The pan should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
- Choose medium to heavy gauge (thickness) cookware.
- The pan material (metal or glass) affects how quickly and evenly the pan heats.
- When using glass or ceramic cookware, check to make sure it is suitable for use on surface burners.

Characteristics of cookware materials

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> • Heats quickly and evenly. • Use for all types of cooking. • Medium or heavy thickness is best for most cooking. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> • Heats slowly and evenly. • Good for browning and frying. • Maintains heat for slow cooking. • Can be coated with porcelain enamel.
Ceramic or ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> • Heats slowly and unevenly. • Use on low to medium settings. • Follow manufacturer's instructions.
Copper	<ul style="list-style-type: none"> • Heats very quickly and evenly. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> • Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer. • Use on low settings.
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	<ul style="list-style-type: none"> • See cast iron and stainless steel.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> • Heats quickly but unevenly. • A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating. • Can be coated with porcelain enamel.



Caring for your cooktop

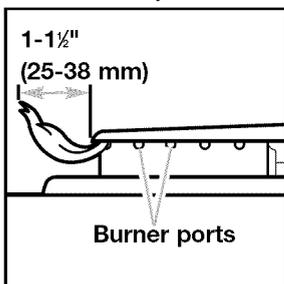
Your cooktop is designed for ease of care. You can do most cleaning with items found around the home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occur will help to keep it looking and operating like new.

NOTES:

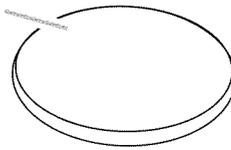
- **Before cleaning** make sure all controls are off and the cooktop is cool.
- **Do not obstruct** the flow of combustion and ventilation air around the burner grates edges.

Cleaning the surface burners

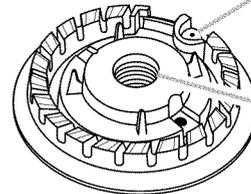
- You should routinely remove and clean the burner cap. Always clean the burner cap after a spill-over. Keeping the burner cap clean prevents poor ignition and an uneven flame.
- For the proper flow of gas and ignition of the burner, **do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening or burner ports.**
- Gas must flow freely through the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of any soil and protect it from boilovers or spillovers. **Always** keep the burner cap in place whenever a surface burner is in use.
- Let the cooktop cool before cleaning.
- Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.
- Occasionally check the burner flames for proper size and shape as shown. A good flame is blue in color not yellow. If the flames are not burning at all ports, you may need to clean the burner ports.



Burner cap



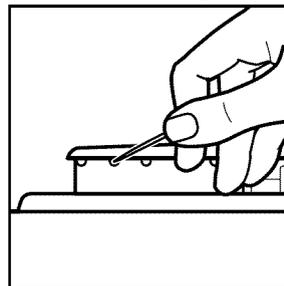
Ignitor



Gas tube opening (orifice)

To clean the burners:

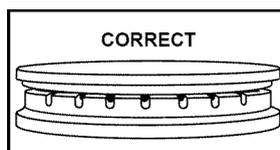
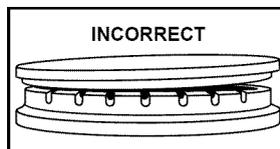
1. Remove the burner cap from the burner base.
2. Clean the burner cap with warm, soapy water and a sponge. You can also clean it with a mildly abrasive scrubbing pad or cleanser. Do not clean the burner cap in a dishwasher or self-cleaning oven.
3. If the gas tube opening has become soiled or clogged, use a damp cloth to clean the area.
4. **If the burner ports are clogged, clean them with a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick.** If the burner needs to be adjusted, call a qualified technician for service.



them with a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, call a qualified technician for service.

5. After cleaning the gas tube opening and ports, replace the burner cap. To replace the burner cap, make sure the alignment pins on the cap are properly aligned with the burner base.

6. Turn on the burner to see if it will light. If



the burner does not light after you have cleaned it, recheck cap alignment or contact a designated service technician. Do not service the sealed burner yourself.



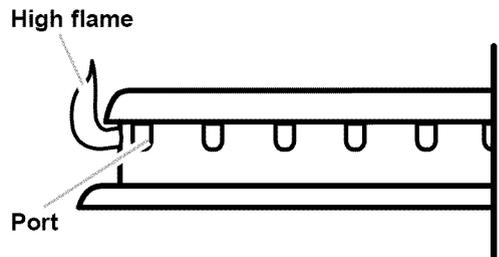
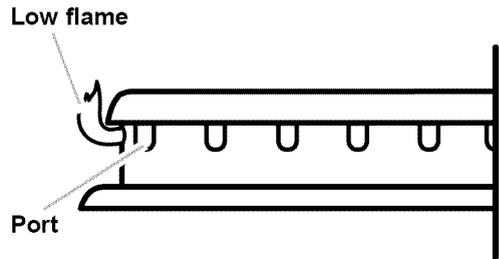
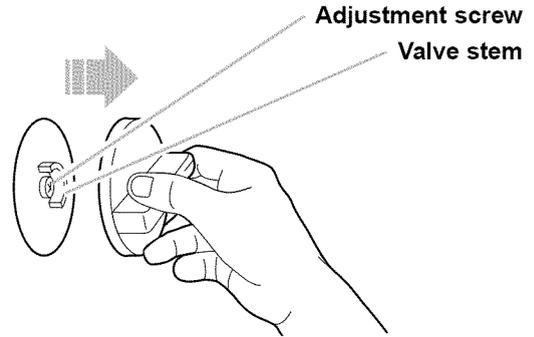
Using and Caring for Your Cooktop

Adjusting the height of top burner flames

The LO burner flame should be a steady blue flame approximately $\frac{1}{4}$ inch (6 mm) high. It can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly underneath the control knob.

To adjust the flame height follow the instructions below:

1. Turn the control knob to "LO."
2. Remove the control knob. (If there is not an adjustment screw underneath the knob the flame height is not adjustable.)
3. Hold the valve stem with a pair of pliers. The screw is located in the center of the valve stem. Use a small flat head screwdriver to turn the screw until the flame is the proper size.
4. Replace the control knob.
5. Test the flame by turning the control from "LO" to "HI," checking the flame at each setting.





Cleaning your cooktop



!WARNING

Explosion Hazard

Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.

Doing so can result in death, explosion, or fire.

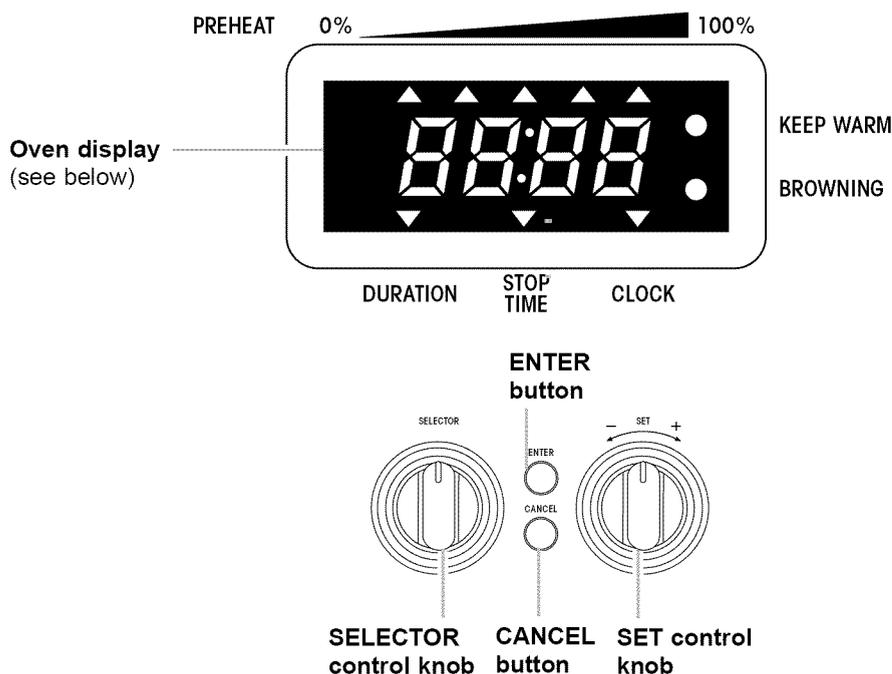
PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Cooktop Surfaces	<ul style="list-style-type: none"> • Soap and water • Mild liquid cleaner • Spray glass cleaner • Non-abrasive plastic scrubbing pad 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use abrasive or harsh cleaners like chlorine bleach, ammonia or oven cleaners. • Wash, rinse and dry with soft cloth. • Gently clean around the model and serial plate; too much scrubbing could remove the numbers.
Control knobs	<ul style="list-style-type: none"> • Sponge and warm, soapy water 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to RESET and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs. • Replace knobs. Make sure all knobs point to RESET.
Porcelain-coated surface burner grates and caps*	<ul style="list-style-type: none"> • Warm, soapy water and a non-abrasive plastic scrubbing pad and/or mild abrasive powdered cleanser 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean as soon as they become dirty and when they are cool enough to handle. • Wash with a mildly abrasive plastic scrubbing pad and warm, soapy water. • For stubborn stains, clean with a scrubbing pad and/or a powdered cleanser and water. Repeat these cleaning steps as needed. • Do not put in oven during self-cleaning cycle. • Do not clean in dishwasher.
Surface burners		<ul style="list-style-type: none"> • See “Caring for your cooktop” earlier in this section for cleaning instructions.

* When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish. To avoid porcelain grate chipping, do not bang grates and caps against each other or other hard surfaces such as cast iron cookware.

Using and Caring for Your Oven

This section tells you, step by step, how to operate all oven functions controlled by the electronic control. Carefully follow these instructions, along with the cooking tips and cleaning information, for successful use of your range.

Using the electronic oven control



Display/clock

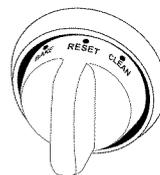
- **When you first power up the oven**, the display will show "PF". If, after you set the clock (See "Setting the clock" later in this section), the display again shows "PF," your electricity was off for a while. Reset the clock.

SELECTOR

- **All cooking functions** are selected with this knob.
- **Once a cycle is complete**, you must return to the RESET position to select a new function.

SET

- **All temperature or time adjustments** are done with this knob.
- **All temperature adjustments** are displayed in 5°F (3°C) intervals.
- **The speed you turn the knob** with is reflected on the display.





Starting an operation

After programming a function, you must press ENTER.

Resetting an operation

- When cooking is done, move SELECTOR knob to RESET position. The oven is then ready for the next cooking function.

Canceling an operation

- **CANCEL** will cancel any functions, except for the clock/time of day.
- **After canceling an operation**, “End” will be displayed to show the function was cancelled.

To select a new cooking function:

- You must turn SELECTOR back to RESET.

NOTE: You may hear the cooling fan after you press CANCEL. It will shut off automatically when the oven cools.

Setting the clock

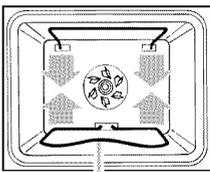
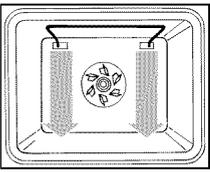
1. Place **SELECTOR** in **RESET** position.
2. Press **ENTER** until the display shows “12:00” and the **CLOCK** indicator is blinking.
3. Rotate **SET** until desired time is shown.
4. Press **ENTER** to accept time on display.

To change current time:

Follow steps 2-4.

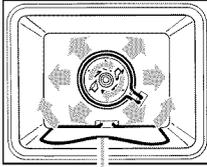
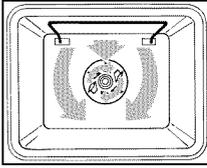
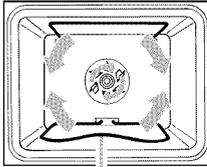
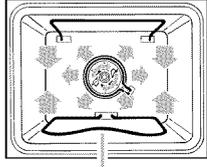
Oven settings

This chart tells you when to use each setting. It also explains which elements heat up for each setting.

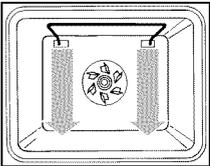
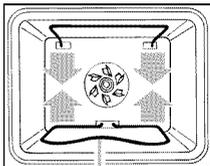
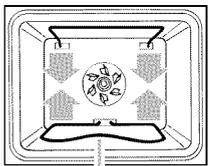
SETTING	DIAGRAM	SETTING INFORMATION
<p>BAKE Use this setting for standard baking and roasting.</p>	 <p>Bake element (not visible)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The bottom element and top element heat up. • The elements will cycle on and off to maintain the oven temperature. • Opening the door during Bake will cause the bake and broil elements to turn off immediately.
<p>BROIL Use this setting for broiling regular-sized and smaller cuts of meat, poultry, and fish.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Only the top element heats up during Broil. • The element will cycle on and off to maintain the oven temperature. • Door must be closed during broil.



Using and Caring for Your Oven

SETTING	DIAGRAM	SETTING INFORMATION
<p>CONVECTION BAKE Use this setting for delicate foods and for baking breads and cakes. Use also when baking large quantities of food on more than one oven rack.</p>	 <p>Bake element (not visible)</p>	<ul style="list-style-type: none">• For faster preheating, the bottom element and top element heat up until the oven reaches desired temperature. After preheat, only the rear element and bottom element heat up.• For even heating, the fan at the back of the oven circulates air in the oven cavity.• The elements will cycle on and off to maintain the oven temperature.• Opening the door during Convection Bake will cause the convection fan and the elements to turn off immediately.
<p>CONVECTION BROIL Use this setting for broiling thick cuts of meat.</p>	 <p>Bake element (not visible)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Only the top element heats up during Convection Broil.• For even heating, the fan at the back of the oven circulates air in the oven cavity.• The element will cycle on and off to maintain the oven temperature.• Opening the door during Convection Broil will cause the broil element and convection fan to turn off immediately.
<p>CONVECTION ROAST Use this setting for roasting and baking on one rack.</p>	 <p>Bake element (not visible)</p>	<ul style="list-style-type: none">• The bottom element and top element heat up.• For even heating and faster cooking, the fan at the back of the oven circulates air in the oven cavity.• The elements will cycle on and off to maintain the oven temperature.• Opening the door during Convection Roast will cause the bake and broil elements and convection fan to turn off immediately.
<p>BREAD Use this setting for baking bread.</p>	 <p>Bake element (not visible)</p>	<ul style="list-style-type: none">• The bottom element and top element heat up until oven reaches preheat temperature.• For even heating, the fan at the back of the oven circulates air in the oven cavity.• After preheat, the elements will cycle on and off to maintain the oven temperature.• Opening the door during Bread will cause the bake and broil elements and convection fan to turn off immediately.

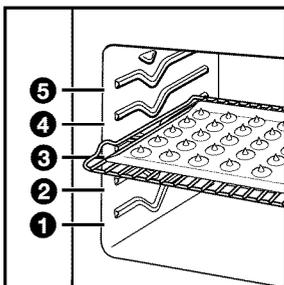


SETTING	DIAGRAM	SETTING INFORMATION
<p>PROOF Use this setting to proof bread.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Only the top element heats up during Proof. • The element will cycle on and off to maintain the oven temperature.
<p>KEEP WARM Use this setting to keep hot cooked foods warm.</p>	 <p>Bake element (not visible)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The bottom element and top element heat up. • The element will cycle on and off to maintain the oven temperature.
<p>CLEAN Use this setting for self-cleaning only.</p>	 <p>Bake element (not visible)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The bottom element and top element heat up. • Oven will remain locked, until the oven has reached a specified temperature (even after cancelling).

Positioning racks and pans

Place the oven racks where you need them before turning on the oven.

- **To move a rack**, pull it out to the stop position, raise the front edge and lift it out.
- **Be sure the rack(s)** is level.
- **Use pot holders or oven mitts** to protect your hands if rack(s) must be moved while the oven is hot.
- **For best performance**, cook on one rack.



Place the rack so the top of the food will be centered in the oven.

- **When baking on two or three racks**, use the CONVECT BAKE setting for more even results. (You can also use only one rack when convection baking.)
- **To use three racks during convection baking**, place one rack in position 5 (the highest position), another rack in position 1 (the closest to the oven bottom), and the third rack in position 3. This allows all three racks to be an equal distance apart for better baking.
- **For best results** allow 2 inches (5 cm) of space around each pan and between pans and oven walls. Hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

- **To use two racks during Convection Bake**, place the racks on the 2nd and 4th rack guides.



Using and Caring for Your Oven

Where to place pans:

WHEN YOU HAVE	PLACE
1 pan	In center of the oven rack.
2 pans	Side by side or slightly staggered.
3 or 4 pans	In opposite corners on each oven rack. Stagger pans so no pan is directly over another.

Rack placement for specific foods:

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1st or 2nd rack guide from bottom
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2nd rack guide from bottom
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2nd or 3rd rack guide from bottom

NOTE: For information on where to place your rack when broiling, see “Broiling guidelines” later in this section.

Bakeware choices

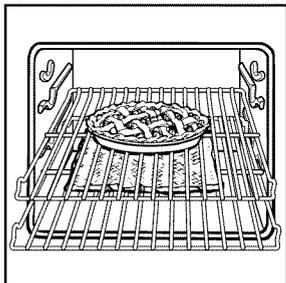
Baking performance is affected by the type of bakeware used. Use the bakeware size recommended in the recipe.

BAKEWARE TYPE	BEST USED FOR	GUIDELINES
Light colored aluminum	<ul style="list-style-type: none"> • Light golden crusts • Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> • Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull, and/or non-stick finish	<ul style="list-style-type: none"> • Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> • May reduce baking temperature 25°F (14°C). • Use suggested baking time. • Use temperature and time recommended in recipe for pies, breads, and casseroles. • Place rack in center of oven.
Ovenproof glassware, ceramic glass, or ceramic	<ul style="list-style-type: none"> • Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> • May reduce baking temperature 25°F (14°C).
Insulated cookie sheets or baking pans	<ul style="list-style-type: none"> • Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> • Place in the bottom third of oven. • May need to increase baking time.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> • Light, golden crusts • Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> • May need to increase baking time.
Stoneware	<ul style="list-style-type: none"> • Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> • Follow manufacturer's instructions.



Using aluminum foil

- Do not line the oven bottom with any type



of foil, liners, or cookware. Permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- Do not cover the entire rack with aluminum foil. Doing so will

reduce air circulation and overall oven performance.

- To catch spillovers from pies or casseroles place foil on the oven rack below. Foil should be turned up at edges and be at least 1 inch (2.5 cm) larger than dish.
- Place tent-shaped foil loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- Use narrow strips of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

Bake

1. Turn **SELECTOR** to **BAKE**.

The display will read "350F".

2. Rotate **SET** to desired temperature.

Baking can occur from 170°F to 500°F (77°C to 260°C).

3. Press **ENTER** to start.

4. At end of Bake, turn **SELECTOR** to **RESET**.

Convection Bake

1. Turn **SELECTOR** to **CONVECT BAKE**.

The display will read "325F".

2. Rotate **SET** to desired temperature.

Baking can occur from 170°F to 500°F (77°C to 260°C).

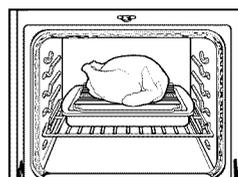
3. Press **ENTER** to start.

4. At end of Convection Bake, turn **SELECTOR** to **RESET**.

Convection baking tips

- Do not use aluminum foil when convection baking. Aluminum foil may block airflow.
 - Reduce recommended recipe standard baking temperature by approximately 25°F (14°C).
 - When baking more than one rack of cookies at a time, reduce recommended recipe standard baking temperature by approximately 50°F (10°C).
 - For some recipes, you can reduce convection baking time compared to standard baking times. Check for doneness 5 to 10 minutes before standard baking times end.
- NOTE:** Cooking time may be longer when you use more than one rack.

Convection Roast



1. Turn **SELECTOR** to **CONVECT ROAST**.

The display will read "300F".

2. Rotate **SET** to desired temperature.

Baking can occur from 170°F to 500°F (77°C to 260°C).

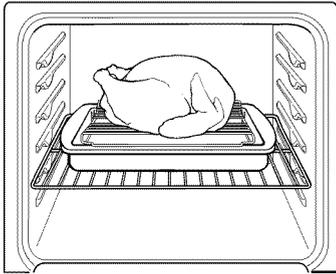


Using and Caring for Your Oven

3. Press ENTER to start.

4. At the end of Convection Roast, turn SELECTOR to RESET.

Convection roasting tips



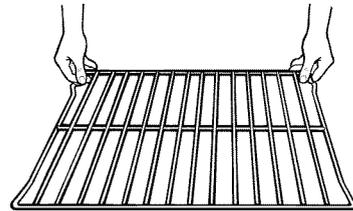
- **Use the convection roasting rack** on the broiler pan and grid included with your oven. The convection roasting rack rests on the broiler pan and grid. The long side of the rack should be parallel with the oven door for best heat distribution and airflow.
- **Spatter can be reduced** by lining the bottom of the roasting pan with lightly crushed aluminum foil.
- **Use an accurate meat thermometer** to determine when meat has reached desired degree of doneness. Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat. For an accurate reading, the tip of the thermometer should not touch fat, bone, or gristle.
- **After reading the thermometer once**, push it further into the meat $\frac{1}{2}$ inch (1.7 cm) or more and read again. If the temperature drops, return the meat to the oven for more cooking.
- **Check pork and poultry** with a thermometer in 2 to 3 places to ensure adequate doneness. Insert the thermometer into the center of the thickest portion and ends of pork. Check the inner thighs and breasts of poultry.
- **Poultry and roasts will be easier to carve** if loosely covered with foil and allowed to stand 10 to 15 minutes after removal from the oven.

- **You can reduce** roasting times and temperatures for most standard recipes when using the Convection Roast setting. See convection roasting chart in your convection oven cookbook for recommended roasting times and temperatures.

Broil

1. Position rack.

See the rack placement chart in the “Broiling guidelines” section for recommended rack positions.



2. Put food in oven.

Place food on grid in broiler pan and place in center of the oven rack. Turn the pan so the long side is parallel to the oven door for the most even heat and the best airflow.

3. Close door.

4. Turn SELECTOR to BROIL.

The display will read “HI”.

5. Rotate SET to desired broil level.

Your options are: LO, br 2, br 3, br 4, and HI.

6. Press ENTER to start.

7. At the end of Broiling, turn SELECTOR to RESET.

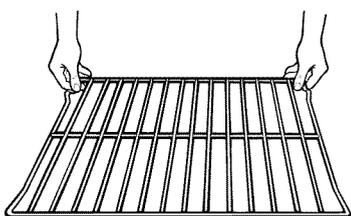


Convection Broil

Convection broiling is actually high-temperature convection roasting. Use this setting when broiling thick cuts of meat. Results are similar to those you get when using a rotisserie.

1. Position rack.

See the rack placement chart in the “Broiling guidelines” section for recommended rack positions.



2. Put food in oven.

Place food on grid in broiler pan and place in center of the oven rack. Turn the pan so the long side is parallel to the oven door for the most even heat and the best airflow.

NOTE: If you want to change the convection broiling temperature after broiling has begun, repeat Steps 3, 4, and 5.

3. Close door.

NOTE: Do not try to convection broil with the door open. The fan and elements will not operate.

4. Turn **SELECTOR** to **CONVECT BROIL**.

The display will read “HI”.

5. Rotate **SET** to desired convection broil level.

Your options are: LO (235°F [113°C]), br 2 (300°F [149°C]), br 3 (370°F [187°C]), br 4 (435°F [224°C]), and HI (500°F [260°C]).

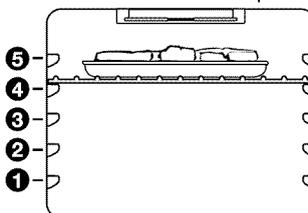
6. Press **ENTER** to start.

7. At the end of Convection Broiling, turn **SELECTOR** to **RESET**.

Broiling guidelines

- Use only the broiler pan and grid provided. They are designed to drain extra juices from the cooking surface. This drainage helps prevent spatter and smoke.
- To make sure the juices drain well, do not cover the grid with foil.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the fat on the edges to prevent curling.
- Use tongs to turn meat to avoid losing juices.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food.
- 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.
- For easier cleaning, line the bottom of the pan with aluminum foil. Clean the pan and grid as soon as possible after each use.

Recommended rack positions are numbered



from the bottom (1) to the top (5). For best results, place food 3 inches (7.5 cm) or more from the broil element.



Broiling Chart

- Turn chicken pieces after approximately half of the broiling time.
- Turn food after approximately $\frac{2}{3}$ of the broiling time.
- Preheat oven for 5 minutes to convection broil. (See [] in chart for convection settings.)

MEAT	RACK POSITION	BROIL LEVEL	APPROXIMATE TIME (MINUTES)
Steak, 1" (2.5 cm) thick medium rare medium well done	4	HI	21-23 [13-16] 23-25 [15-18] 27-29 [16-19]
Ground Meat Patties, $\frac{3}{4}$" (1.9 cm) thick, $\frac{1}{4}$ lb (11.3 g) well done	4	HI	20-22 [12-14]
Pork Chops, 1" (2.5 cm) thick	4	HI	30-33 [18-20]
Lamb Chops, 1" (2.5 cm) thick	4	HI	22-26 [11-13]
Chicken bone-in pieces boneless breasts	3 4	HI [br 4] HI	34-40 [27-36] 22-32 [14-15]
Fish fillets $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ " (0.6-1.2 cm) thick steaks $\frac{3}{4}$ -1" (1.9-2.5 cm) thick	4	HI	12-15 [9-14] 24-27 [12-19]

NOTE: Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Very thin cuts, such as fish fillets, may not need to be turned.

Timed cooking

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Set desired cooking function.

2. Press ENTER.

3. Set temperature.

4. Press ENTER.

5. Press ENTER again, the DURATION LED will blink and “-0:00” is displayed.

6. Rotate SET to set desired cycle length.

7. Press ENTER again to view the stop time.

If you want to set a different stop time, turn SET to desired time.



To use the Browning function:

8. Press ENTER again and the browning light will illuminate.

- Select “brn1”, “brn2” or “brn3” using SET.

OR

- Select “brn0” to reject the browning option.
-

To use the Keep Warm function:

9. Press ENTER again and the KEEP WARM light will blink.

- You can choose a 170°F (77°C) keep warm by using SET

OR

- “---F” to reject the Keep Warm option.
-

10. Press ENTER to select the desired keep warm function.

It will default after 8 seconds if ENTER is not pressed.

NOTE: If using the KEEP WARM option after cooking your food, you must either open the door to allow the oven to cool, or shorten the cook time of your food as your oven maintains temperature.

To cancel Duration, Stop time, Browning (if used) and Keep Warm (if used):

Turn SELECTOR to RESET OR Press CANCEL.

Proof/Keep Warm

!WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Proof/Keep Warm is actually two separate functions depending on the temperature setting you select. Proof is for proofing bread or yeast doughs. Keep Warm is for keeping hot cooked foods warm.

1. Turn SELECTOR to PROOF/KEEP WARM.

The display will read “100F”.

2. Rotate SET to cycle between PROOF or KEEP WARM.

PROOF, the display will read “100F” or KEEP WARM, the display will read “170F”.

3. Press ENTER to start.

If KEEP WARM is selected the Keep Warm LED will illuminate.

4. Turn SELECTOR to RESET when done.

To Proof yeast doughs:

1. Put the dough in a lightly greased bowl or pan.

Loosely cover with waxed paper coated with shortening. Position bowl or pan on rack position 1 in unheated oven.

2. Fill a baking dish with 2 cups (455 mL) of boiling water and place it on the floor of the oven. Close the oven door.



Using and Caring for Your Oven

3. Turn SELECTOR to PROOF/KEEP WARM.

4. Press ENTER.

Let the dough rise for the time specified in your recipe or until the dough doubles in size.

5. Shape dough after it has risen.

Follow recipe instructions for dough shaping.

6. At the end of Proofing, turn SELECTOR to RESET.

Bread

1. Turn SELECTOR to BREAD.

The display will read "430F".

2. Rotate SET to desired preheat temperature.

The preheat temperature setting is adjustable between "430F" and "390F".

3. Press ENTER to start.

Once the oven reaches preheat, you will hear 1 beep and the oven display will show 40°F (22°C) below preheat temperature setting. For example, to bake at 350°F (176°C) set the preheat temperature to 390°F (198°C).

NOTE: See Bread recipes in back of Use and Care guide. For best results, do not bake on more than 2 racks at a time when using the BREAD setting.

4. When bread is done, turn SELECTOR to RESET.

Cleaning your oven and controls

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to RESET and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs. • Replace knobs. Make sure all knobs point to RESET.
Control panel		<ul style="list-style-type: none"> • See "Cleaning Stainless Steel Surfaces" later in this section.
Exterior surfaces (other than cooktop)		<ul style="list-style-type: none"> • See "Cleaning Stainless Steel Surfaces" later in this section.
Broiler grid (clean after each use)	Steel-wool pad and warm, soapy water	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse, and dry thoroughly. • Do not clean the grid in the Self-Cleaning cycle.



PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Broiler pan	Steel-wool pad and warm, soapy water OR The Self-Cleaning cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse, and dry thoroughly. OR <ul style="list-style-type: none"> • Leave in oven during Self-Cleaning cycle. NOTE: Drain excess grease before leaving in oven during Self-Cleaning cycle
Oven racks	Steel-wool pad and warm, soapy water OR The Self-Cleaning cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse, and dry thoroughly. OR <ul style="list-style-type: none"> • Leave in oven during Self-Cleaning cycle. NOTE: Racks will permanently discolor and become harder to slide if left in oven during the Self-Cleaning cycle. Apply a small amount of vegetable oil to the side rungs to aid sliding.
Oven door glass	Paper towel and spray glass cleaner OR Warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure oven is cool. • Follow directions provided with the cleaner. • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly.
Oven cavity	Self-Cleaning cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe up food spills containing sugar as soon as possible after the oven cools down. (See the “Using the Self-Cleaning Cycle” section.)



Using and Caring for Your Oven

Cleaning Stainless Steel Surfaces

- Do not use steel wool or soap-filled scouring pads.
- Rub in the direction of the grain line to avoid marring the surface.
- Always wipe dry to avoid water marks.
- KitchenAid™ Professional Formula Stainless Steel Cleaner & Polish is the cleaner recommended for cleaning stainless steel surfaces on this product. To order, call our Factory Parts and Accessories Center at 1-800-442-9991, or order on-line at www.applianceaccessories.com and ask for part number 8171420.
- If commercial cleaners are used, follow label directions. If product contains chlorine (bleach), rinse thoroughly and dry with a soft, lint-free cloth. Chlorine is a corrosive substance.

	CLEANING AGENT	HOW TO USE
Routine cleaning and fingerprints	Liquid detergent soap and water, all-purpose cleaner	Wipe with damp cloth or sponge, then rinse with clean water and wipe dry.
Stubborn stains and baked-on residue	Mild abrasive cleanser or stainless steel cleaners	Rub in the direction of grain lines with a damp cloth or sponge and cleaner. Rinse thoroughly. Repeat if necessary.
Hard water spots	Vinegar	Swab or wipe with cloth. Rinse with water and dry.

Using and replacing the oven lights

The oven lights will come on when you open the oven door or when any function (other than CLEAN and PROOF) is selected.

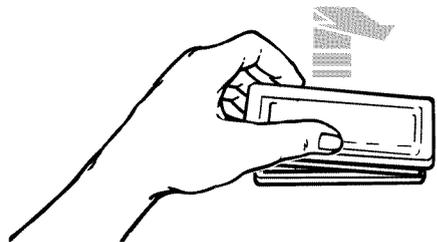
NOTES:

- Make sure the oven is cool before replacing the light bulb.
- The oven lights will not work during the Self-Cleaning or Proof cycles.

Replacing the oven light:

1. **Unplug oven** or disconnect power.

2. **Remove** glass light cover by grasping the front edge of cover and pulling it away from the side wall of the oven.



3. **Remove** the light bulb from its socket. **Replace** the bulb with another halogen bulb (12 volt, 5 watt maximum, available at most hardware stores).

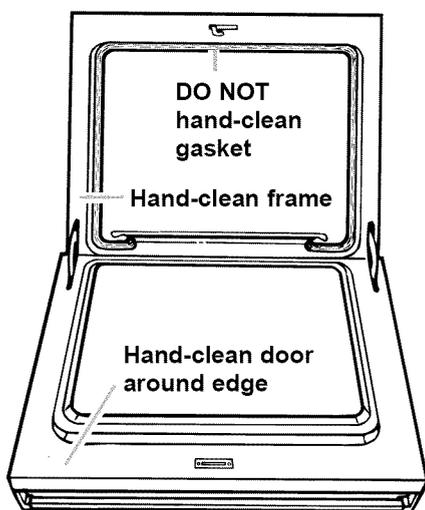
4. **Replace** the light cover by snapping it back into wall.

5. **Plug in oven** or reconnect power.

Using the Self-Cleaning Cycle

	<p style="text-align: center;">⚠ WARNING</p> <p style="text-align: center;">Burn Hazard</p> <p>Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle. Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle. Do not use commercial oven cleaners in your oven. Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.</p>
---	---

Before you start



Before you start the Self-Cleaning cycle, make sure you:

NOTE: DO NOT clean, move, or bend the gasket. Poor cleaning, baking, and roasting may result.

- **Hand-clean** the areas shown. They do not get hot enough during the Self-Cleaning cycle for soil to burn away. Use hot water and detergent or a soapy, steel-wool pad for cleaning.
- **Do not** let water, cleaner, etc., enter slots on door and frame.
- **Remove** the broiler grid and any cookware/bakeware being stored in the oven.

- **Wipe out** any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the Self-Cleaning cycle.
- **Wipe up** food spills containing sugar as soon as possible after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the Self-Cleaning cycle, the high temperature can cause the sugar to burn and react with the porcelain. This can cause staining and etching, pitting, or faint white spots.
- **Remove** the oven racks from the oven if you want them to remain shiny. You can clean the oven racks in the Self-Cleaning cycle, but they will become harder to slide. (See the “Cleaning chart” in the “Caring for Your Oven” section.) If you clean the racks in the Self-Cleaning cycle, place them on the 2nd and 4th rack guides. (The guides are counted from bottom to top.)
- **Heat and odors are normal** during the Self-Cleaning cycle. Keep the kitchen well ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.

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.



Using the Self-Cleaning Cycle

TIPS:

- **Keep the kitchen well ventilated** during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **Do not block the vent** during the Self-Cleaning cycle. Air must move freely for best cleaning results.
- **Do not leave any foil in the oven** during the Self-Cleaning cycle. Foil could burn or melt and damage the oven surface.
- **The oven light will not work** during the Self-Cleaning cycle.
- **Do not use** your cooktop during the Self-Cleaning cycle.

Before setting the controls

- **Make sure clock is set to correct time of day.** The clock cannot be set during the Self-Cleaning cycle.
- **Make sure the oven door is completely closed.**

Setting the controls

To start cleaning immediately:

1. Turn **SELECTOR** to **CLEAN**.
2. Rotate **SET** to select “On”.
3. Press **ENTER** to start a preset, non-adjustable 3½ hour cycle.

To delay start cleaning cycle:

1. Follow steps 1-3 above, before moving on.

-
2. Press **ENTER** twice.

The time the cycle will end is displayed and the **STOP TIME** LED will blink.

-
3. Rotate **SET** to desired **STOP TIME**.

-
4. Press **ENTER** to accept.

The **DURATION** and **STOP TIME** arrow will illuminate.

NOTE: If you set a delayed start for the clean cycle, the oven door will still lock. You have to press **CANCEL** to cancel your selection.

To stop the Self-Cleaning cycle at any time:

Turn **SELECTOR** to **RESET** .

OR

Press **CANCEL**.

To view the time remaining:

Press **ENTER**.

The display will return to “cln” after 5 seconds.

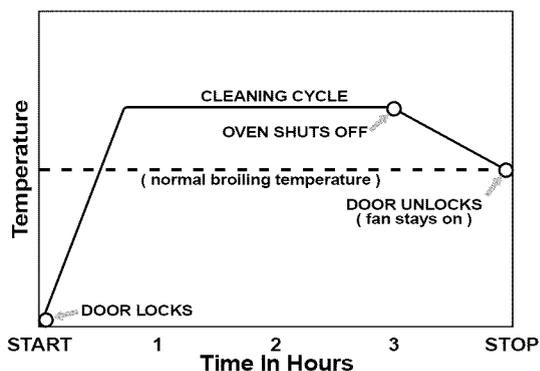
For best cleaning results

- **After the oven cools to room temperature**, wipe up any residue or ash with a damp cloth or sponge. If any spots remain, clean with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.
- **Clean the oven** before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- **If the Self-Cleaning cycle does not get the oven as clean as you expected**, you may not have prepared the oven properly. Hand-clean areas noted in "Before you start" earlier in this section.

How the cycle works

The Self-Cleaning cycle uses very high heat to burn away soil and grease. During the cycle, the oven gets much hotter than it does for normal baking or broiling. This high heat breaks up the soil or grease and burns it away.

The graph below is representative of a normal, 3½-hour Self-Cleaning cycle. Note that the heating stops after 3 hours, but it takes longer for the oven to cool enough to unlock.



Troubleshooting

This section is designed to help you save the cost of a service call. It outlines possible problems, their causes, and actions you can take to solve each problem. If you still need assistance or service, call our Consumer Assistance Center (in the U.S.A., see page 33; in Canada, see page 34) for help or calling for service. Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase or installation date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Nothing will operate	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	The unit is not properly connected to gas supply.	Contact a designated servicing outlet to reconnect range.
The oven will not operate	You have not set the electronic control correctly.	Refer to the section in this manual describing the function you are operating.
	You have programmed a delayed start time.	Wait for the start time to be reached or cancel and reset the controls.
Burner fails to light	The unit is not plugged in or wired into a live circuit or circuit with proper voltage.	Plug unit into a properly grounded outlet. Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See installation instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	The burner ports are clogged.	Clean with a straight pin. (See page 11.)
Burner flames are uneven	The burner ports are clogged.	Clean with a straight pin. (See page 11.) If this fails, call for service.
	The burner cap is not in position.	Make sure the burner cap is properly seated on the burner head.
Burner flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off.	The air/gas mixture is incorrect.	Follow instructions on page 12, "Adjusting the height of top burner flame." If this does not work, call service technician to check mixture.
Burner makes popping noises when on	The burner is wet from washing.	Let dry.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Burners spark	<p>It is normal for all four burners to spark when a burner is turned on, but has not yet ignited.</p> <p>Continuous sparking may be caused when:</p> <ul style="list-style-type: none"> —There is a faulty spark module. —The wall outlet wiring is incorrect. 	<p>No action is needed. Burner operation is not affected and the sparking should end when the knob is moved from LITE.</p> <p>Contact service technician to replace module.</p> <p>Contact a qualified electrician to correct wiring, if needed.</p>
The surface burner controls will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
Cooling fan runs during BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, BROIL, CONVECT BROIL or CLEAN	It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the electronic control.	
The convection fan does not run all the time	It is normal for the convection fan to shut off when the door is opened.	No action is needed.
The Self-Cleaning cycle will not operate	<p>You have programmed a delayed start time.</p> <p>An “F” code appears on the display.</p>	<p>Wait for the start time to be reached, or cancel and reset the control.</p> <p>Call a service technician to repair.</p>
Odor from oven	Heating of insulation.	Odors are normal when the range is new. The odors will disappear as the oven is used.

continued on next page



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Cookware is not level on the range (Check to see if liquids are level in cookware.)	Range is not level	Level range. (See Installation Instructions.)
	Cookware does not have flat bottom.	Use cookware with flat bottoms.
Excessive heat on cooktop in areas around cookware	Cookware is not the correct size for the surface cooking area.	Choose cookware the same size or slightly larger than the burner.
Slow baking or roasting	Oven temperature not high enough.	Increase oven temperature 25° F (14°C).
	Oven not preheated before baking.	Preheat oven to selected temperature before placing food in when preheating is recommended.
	Bakeware is not correct size.	Choose bakeware that will allow 2 inches (5 cm) of air space around all sides.
	Opening oven door while food is baking or roasting.	Open door to check food when timer signals shortest time suggested in recipe. "Oven peeking" can make cooking times longer.
Baked items too brown on bottom	Oven not preheated to selected temperature.	Preheat oven to selected temperature before placing food in oven.
	Bakeware is not correct size	Choose bakeware that will allow 2 inches (5 cm) of air space around all sides.
	Oven rack is set too low.	Position rack higher in oven.
	Oven temperature set too high.	Decrease oven temperature 15° to 25°F (8° to 14°C)
Unevenly baked items	Range is not level.	Level the range.
	Food improperly placed in oven.	Bake in center of oven with 2 inches (5 cm) of space around each pan.
	Batter not level in pan.	Make sure batter is leveled in pan before placing in oven.
Crust edge browns before pie is done	Filling requires more baking time than crust	Shield edge with foil.

The display is showing "PF"	There has been a power failure.	Reset the clock. (See page 15.)
------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

If none of these items was causing your problem, see "Requesting Assistance or Service" on page 33 or 34.

Requesting Assistance or Service

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

If you need assistance or service in the U.S.A.:

Call the KitchenAid Consumer



Assistance Center toll free: 1-800-422-1230.
Our consultants are available to assist you.

When calling:

Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the “A Note to You” section). This information will help us to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.

- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to service companies and repair parts distributors.

KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

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

If you need replacement parts

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

every new KITCHENAID® appliance. To locate factory specified replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest designated service center.

For further assistance

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

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.



Requesting Assistance or Service

If you need assistance or service in Canada:

Call the KitchenAid Consumer



Assistance Center toll free: 8:30 a.m. - 6 p.m. (EST) at 1-800-461-5681. Our consultants are available to assist you.

When calling:

Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will help us to better respond to your request.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.

- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (French speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, service companies, and repair parts distributors.

KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

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

If you need service:

Contact Inglis Limited Appliance Service from anywhere in Canada at **1-800-807-6777**.

If you need replacement parts

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

every new KITCHENAID® appliance. To locate factory specified replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest designated service center.

For further assistance

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

Consumer Relations Department
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Bread Recipes

Portuguese party bread

BIGA (STARTER):

- 4 cups (1 L) all-purpose flour
- 1 cup (250 mL) water (100-110°F [38-43°C])
- ¾ tsp. (4 mL) active dry yeast

Preparation of the Biga (Starter):

Stir the yeast into warm water. Let stand until the yeast is dissolved. Combine yeast mixture and flour and mix on low speed about 1 minute. Knead on low speed for 5 minutes. Place in a glass or plastic bowl and cover with plastic wrap so that the plastic touches the surface of the biga (starter). Allow to rise for 12 to 14 hours at about 64-68°F (18-20°C).

INGREDIENTS:

- Biga (Starter)
- 1 pkg. active dry yeast
- 1 cup (250 mL) water (100-110°F [38-43°C])
- 2 cups (500 mL) corn flour
- 4-4½ cups (1-1.12 L) all-purpose flour (divided)
- 1¼ cups (313 mL) milk (95-100°F [35-38°C])
- 3 T (45 mL) butter, softened
- 1 T (15 mL) salt

Pour warm water into mixing bowl and stir in yeast. Let stand until the yeast is dissolved. Add biga (starter) to yeast mixture, tearing biga (starter) into small pieces. Mix for about 2 minutes. Add corn flour, 3 cups (750 mL) of the all-purpose flour, milk and butter and mix until well combined. Knead the dough for 5 minutes adding the remaining flour as needed until the dough is smooth and elastic. At 2½ minutes into the kneading time, add the salt.

Divide the dough into 4 equal parts and shape into balls. Cover and let stand for 15-20 minutes.

On a lightly floured surface, roll the loaves into 12 in (30.4 cm) circles. Place on baking sheets lined with nonstick parchment paper. Cover and let rise for 70 minutes or proof in oven for 50 minutes.

After rising, sprinkle lightly with flour. Bake using the BREAD setting with preheat temperature set to 430°F (221°C) for about 20-25 minutes.

Makes 4 – 1 lb (455 g) loaves.

Rye bread

BIGA (STARTER):

- 4 cups (1 L) all-purpose flour
- 1 cup (250 mL) water (100-110°F [38-43°C])
- ¾ tsp. (4 mL) active dry yeast

Preparation of the Biga (Starter):

Stir the yeast into warm water. Let stand until the yeast is dissolved. Combine the yeast mixture and flour and mix on low speed about 1 minute. Knead on low speed for 5 minutes. Place in a glass or plastic bowl and cover with plastic wrap so that the plastic touches the surface of the biga (starter). Allow to rise for 12 to 14 hours at about 64-68°F (18-20°C).

INGREDIENTS:

- Biga (Starter)
- 1½ tsp. (7 mL) active dry yeast
- 1½ cups (417 mL) water (100-110°F [38-43°C])
- 2¾ cups (687 mL) rye flour
- 1¾-2 cups (438-500 mL) all-purpose flour
- 1 T (15 mL) salt

Pour warm water into mixing bowl and stir in yeast. Let stand until the yeast is dissolved. Add biga (starter) to yeast mixture, tearing biga (starter) into small pieces. Mix for about 2 minutes. Add the rye flour, 1½ cups (375 mL) of the all-purpose flour and mix until well combined. Knead the dough for 5 minutes adding the remaining flour as needed until the dough is smooth and elastic. At 2½ minutes into the kneading time, add the salt.

Place dough in a greased bowl turning to grease all sides of the dough. Cover with plastic wrap and let stand at room temperature for 15-20 minutes.

Divide the dough into 5 equal parts and shape into round loaves. Let stand, covered, for 15-20 minutes.

Dust surface of loaves with rye flour and place on baking sheets lined with nonstick parchment paper. Make diagonal slashes about 1 in (2.5 cm) apart with razor blade or sharp knife to form a diamond pattern on the top of each loaf. Cover and let rise for 80-90 minutes or proof in oven for 60 minutes.

Bake using the BREAD setting with preheat temperature set to 430°F (221°C) for about 30-35 minutes.

Makes 5 – 10 oz (285 g) loaves.



Viennese bread

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 mL) water, (100-110°F [38-43°C])
- 2 packages active dry yeast
- 7½ - 7¾ cups (1.87-1.94 L) all-purpose flour (divided)
- 1½ cups (375 mL) milk
- 3½ T (52.5 mL) butter
- 2½ T (37.5 mL) granulated sugar
- 1 T (15 mL) salt

EGG GLAZE:

- 1 egg
- 1 T (15 mL) milk
- pinch salt

Pour warm water into mixing bowl and stir in yeast. Let stand until the yeast is dissolved. Mix for about 2 minutes. Add 6 cups (1.5 L) of flour, milk, butter, sugar and mix until well combined. Knead the dough for 5 minutes adding the remaining flour as needed until the dough is smooth and elastic. At 2½ minutes into the kneading time, add the salt.

Cover the dough and allow to stand for 30 minutes.

Divide the dough into 9 equal pieces and form into little loaves. Cover and let stand for 15 minutes.

Stretch into ropes about 16 in (40.6 cm) long and place on baking sheets lined with nonstick parchment paper. Cover and let rise for 60-70 minutes or proof in oven for 30 minutes.

Mix together ingredients for glaze. Slash loaves in zigzag pattern with razor blade or sharp knife and brush with glaze.

Bake using the BREAD setting with preheat temperature set to 430°F (221°C) for about 20-25 minutes.

Makes 9 – 5 oz (150 mL) loaves.

Plaited butter loaf

BIGA (STARTER):

- 4 cups (1 L) all-purpose flour
- 1 cup (250 mL) water (100-110°F [38-43°C])
- ¾ tsp. (4 mL) active dry yeast

Preparation of the Biga (Starter):

Stir the yeast into warm water. Let stand until the yeast is dissolved. Combine yeast mixture and flour and mix on low speed about 1 minute. Knead on low speed for 5 minutes. Place in a glass or plastic bowl and cover with plastic wrap so that the plastic touches the surface of the biga (starter). Allow to rise for 12 to 14 hours at about 64-68°F (18-20°C).

INGREDIENTS:

- Biga (Starter)
- 4 cups (1 L) all-purpose flour
- 1 cup (250 mL) + 1 T (15 mL) milk (100-110°F [38-43°C])
- 9 T (135 mL) butter
- 2 tsp. (10 mL) granulated sugar
- 1 pkg. active dry yeast
- 1 T (15 mL) salt
- 2 eggs
- 8 oz. (240 mL) grated parmesan cheese

EGG GLAZE:

- 1 egg
- 1 T (15 mL) milk
- pinch salt

Pour warm water into mixing bowl and stir in yeast. Let stand until the yeast is dissolved. Add biga (starter) to yeast mixture, tearing biga (starter) into small pieces. Mix for about 2 minutes. Add flour, butter, sugar, eggs and salt then mix until well combined. Knead the dough for 5 minutes adding the parmesan cheese a little at a time until the dough is smooth and elastic.

Place dough in a greased bowl turning to grease all sides of the dough. Cover with plastic wrap and let stand at room temperature for 15-20 minutes. Grease 3 – 9¼ x 5¼ x 2¾ in (23.5 x 13.5 x 6.9 cm) loaf pans.

Divide the dough into 9 equal pieces and form into ropes about 12 in (30.4 cm) long. Braid 3 ropes together, sealing ends. Tuck ends under slightly and place in pan. Continue with the other loaves. Mix glaze and brush loaves with glaze. Cover and let rise at room temperature for 60-70 minutes or proof in oven for 30 minutes.

Bake using the BREAD setting with preheat temperature set to 430°F (221°C) for about 30-35 minutes. Remove from pans and cool on wire racks.

Makes 3 – 1 lb (455 g) loaves.

Chocolate chip rolls

BIGA (STARTER):

- 4 cups (1 L) all-purpose flour
- 1 cup (250 mL) water (100-110°F [38-43°C])
- ¾ tsp. (4 mL) active dry yeast

Preparation of the Biga (Starter):

Stir the yeast into warm water. Let stand until the yeast is dissolved. Combine yeast mixture and flour and mix on low speed about 1 minute. Knead on low speed for 5 minutes. Place in a glass or plastic bowl and cover with plastic wrap so that the plastic touches the surface of the biga (starter). Allow to rise for 12 to 14 hours at about 64-68°F (18-20°C).

INGREDIENTS:

- 5½ - 5¾ cups (1.37-1.44 L) all-purpose flour (divided)
- ¾ cup (188 mL) milk (100-110°F [38-43°C])
- ½ cup (125 mL) granulated sugar
- 7 T (105 mL) butter
- 1 pkg. active dry yeast
- 1 T (15 mL) salt
- 4 eggs
- 1½ cups (375 mL) semi-sweet chocolate chips

EGG GLAZE:

- 1 egg
- 1 T (15 mL) milk
- pinch salt

Pour warm water into mixing bowl and stir in yeast. Let stand until the yeast is dissolved. Add biga (starter) to yeast mixture, tearing biga (starter) into small pieces. Mix for about 2 minutes. Add 4½ cups (1.12 L) of flour, butter, sugar, eggs and salt then mix until well combined. Knead the dough for 5 minutes adding the remaining flour as needed until the dough is smooth and elastic. Knead in chocolate chips. Place dough in a greased bowl turning to grease all sides of the dough. Cover with plastic wrap and let stand at room temperature for 50 minutes.

Divide the dough into 3 dozen balls about 2½ in (6.3 cm) in diameter each. Place on baking sheets lined with nonstick parchment paper. Mix together ingredients for glaze. Brush rolls with glaze. Cover and let rise for 70-80 minutes or proof in oven for 50 minutes.

Bake using the BREAD setting with preheat temperature set to 430°F (221°C) for about 15-20 minutes. For best results, do not bake on more than 2 racks at a time when using the BREAD setting.

Makes 3 dozen rolls.

White bread

- ½ cup (125 mL) milk
- 3 T (45 mL) granulated sugar
- 2 tsp. (10 mL) salt
- 3 T (45 mL) butter
- 2 pkg. active dry yeast
- 1½ cup (375 mL) warm water (100-110°F [38-43°C])
- 5-6 cups (1.25-1.5 L) all-purpose flour (divided)

Combine milk, sugar, salt and butter in small saucepan. Heat over low heat until butter melts and sugar dissolves. Cool to lukewarm.

Pour warm water into the mixing bowl. Stir the yeast into the warm water. Let stand until the yeast is dissolved. Add lukewarm milk mixture and 4½ cups (1.12 L) flour. Mix for about 2 minutes, until well combined. Knead the dough for 5 minutes adding the remaining flour as needed until the dough is smooth and elastic.

Place dough in a greased bowl turning to grease all sides of the dough. Cover and let stand at room temperature for 60 minutes or until doubled in size or proof in oven for 40-45 minutes.

Punch dough down and divide in half. Shape into loaves and place in greased 8½ x 4½ x 2½ in (21.5 x 11.4 x 6.3 cm) loaf pans. Cover and let stand at room temperature for 40 minutes or until doubled in size or proof in oven for 25-30 minutes.

Bake using the BREAD setting with preheat temperature set to 430°F (221°C) for about 25-30 minutes. Remove from pans and cool on wire racks.

Makes 2 – 1 lb (455 g) loaves.

KitchenAid®

Dual Fuel Range

Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE-YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated servicing outlet.	A. Service calls to: 1. Correct the installation of the range. 2. Instruct you how to use the range. 3. Replace house fuses or correct house wiring. 4. Correct house plumbing.
SECOND-THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts for any electric element or gas burner to correct defects in materials or workmanship. Replacement parts for solid state electronic control system to correct defects in materials or workmanship.	B. Repairs when range is used in other than normal home use. C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, or installation not in accordance with local electrical codes. D. Any labor costs during the limited warranties.
SECOND-THROUGH TENTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.	E. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. F. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. G. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance. H. In Canada, travel or transportation expenses to customers who reside in remote areas.

1/00

KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Requesting Assistance or Service" section of this book. After checking "Requesting Assistance or Service," additional help can be found by calling our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230**, from anywhere in the U.S. For service in Canada, call **1-800-807-6777**.

Guide d'utilisation et d'entretien



À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR :
LAISSER CE GUIDE D'UTILISATION À
L'UTILISATEUR.

À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR : LIRE
LE PRÉSENT GUIDE ET LE GARDER POUR
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

KitchenAid®
UNE QUALITÉ HORS PAIR.®

Note à l'intention de l'utilisateur	2
Sécurité de la cuisinière	3
Pièces et caractéristiques	5
Utilisation et entretien de la table de cuisson	7
Utilisation des brûleurs	7
Choix des ustensiles de cuisine	10
Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson	11
Entretien de la table de cuisson	11
Nettoyage de la table de cuisson	14
Utilisation et entretien du four	15
Utilisation du tableau de commandes du four électronique	15
Réglage de l'horloge	16
Réglages du four	16
Position des grilles et des ustensiles de cuisson	18
Choix d'ustensiles de cuisson	19
Utilisation de papier d'aluminium	20
Cuisson au four	20
Cuisson par convection	20
Conseils pour la cuisson au four par convection	20
Rôtissage par convection	20
Conseils de rôtissage par convection	21
Cuisson au grill	21
Cuisson au grill par convection	22
Tableau de cuisson au grill	23
Cuisson commandée par la minuterie	23
Levée du pain/Garder au chaud	24
Pain	25
Nettoyage du four et des boutons de commande	25
Utilisation et remplacement des lampes du four	27
Utilisation du programme d'autonettoyage	28
Avant la mise en marche	28
Avant le réglage des commandes	29
Réglage des commandes	29
Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage	30
Fonctionnement du programme d'autonettoyage	30
Guide de diagnostic	31
Demande d'assistance ou de service	35
Recettes de pain	37
Garantie	42

Pour assistance ou service aux États-Unis,
communiquer avec le Centre
d'assistance aux consommateurs :

1-800-422-1230

Pour assistance ou service au Canada, se
reporter à la page 36.

KITCHENAID® Cuisinière à double combustible

Modèle : KDRP407H
4452761A

www.kitchenaid.com

Note à l'intention de l'utilisateur

Merci d'avoir acheté un appareil électroménager KITCHENAID®!

KITCHENAID construit les meilleurs accessoires pour la pièce la plus importante de votre domicile. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point un guide d'utilisation et d'entretien. Il contient des renseignements appréciables qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil convenablement. Veuillez lire ces renseignements attentivement. Veuillez aussi remplir et poster la carte ci-incluse d'enregistrement du produit.

Veuillez noter ici l'information concernant votre appareil.

Chaque fois que vous contactez notre Centre d'assistance aux consommateurs au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez nous communiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique (voir l'emplacement sur le schéma).

Veuillez aussi inscrire les renseignements concernant l'achat.

REMARQUE : Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble en lieu sûr pour consultation ultérieure.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat/installation _____

**Nom du constructeur/
marchand** _____

Adresse _____

Téléphone _____

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

Sécurité de la cuisinière

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

! DANGER

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

! AVERTISSEMENT

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

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

La bride antibasculement

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

! AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

Joindre la bride antibasculement sur le mur en arrière de la cuisinière.

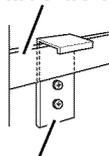
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

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



La barre de fixation



La bride antibasculement

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au mur en arrière de la cuisinière.
- Glisser de nouveau la cuisinière complètement vers l'arrière de sorte que la bride antibasculement est par-dessus la barre de fixation arrière de la cuisinière.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

• **AVERTISSEMENT** : POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU MUR EN ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE. GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE DE SORTE QUE LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST PAR-DESSUS LA BARRE DE FIXATION ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE.

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

- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, au *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70*. S'assurer que l'installation et la mise à la terre sont effectuées par un technicien qualifié.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à l'appareil.
- Ne jamais utiliser la cuisinière comme source de chauffage ou de réchauffage d'une pièce.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que monter debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Rangement dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

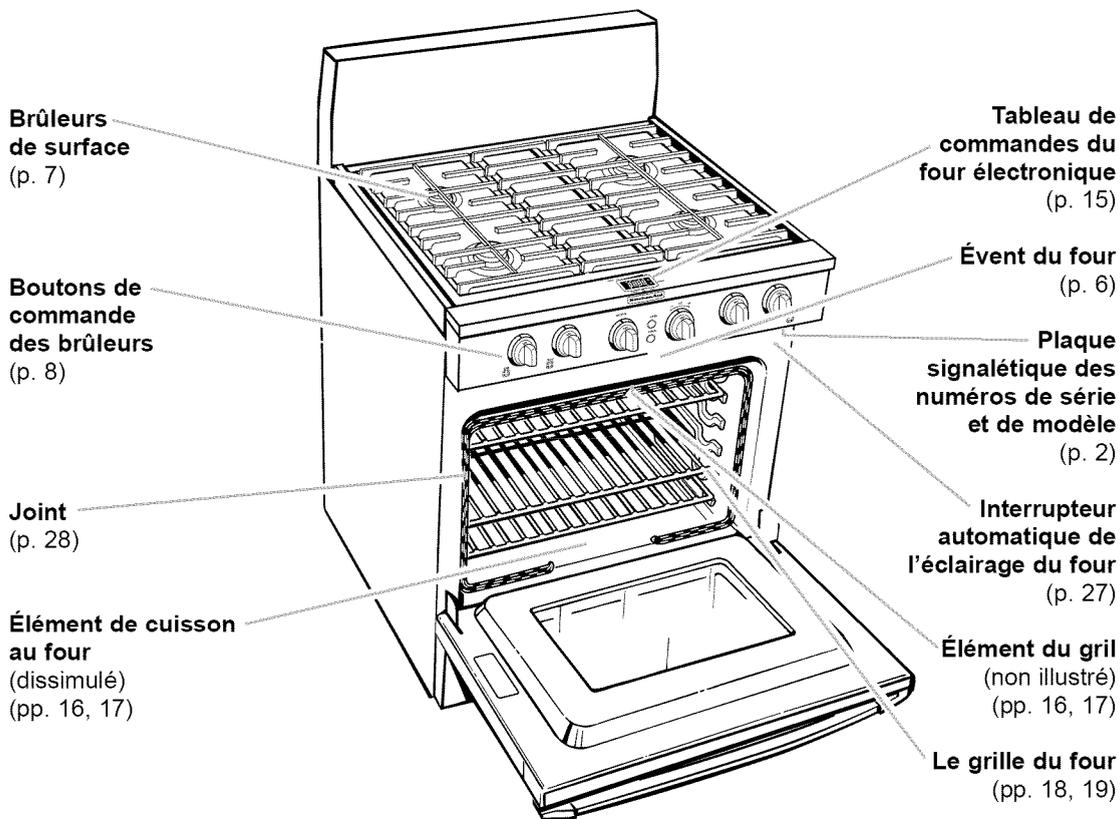
Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Enlever la lèchefrite et le plat à cuisson au gril et tout autre ustensile. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

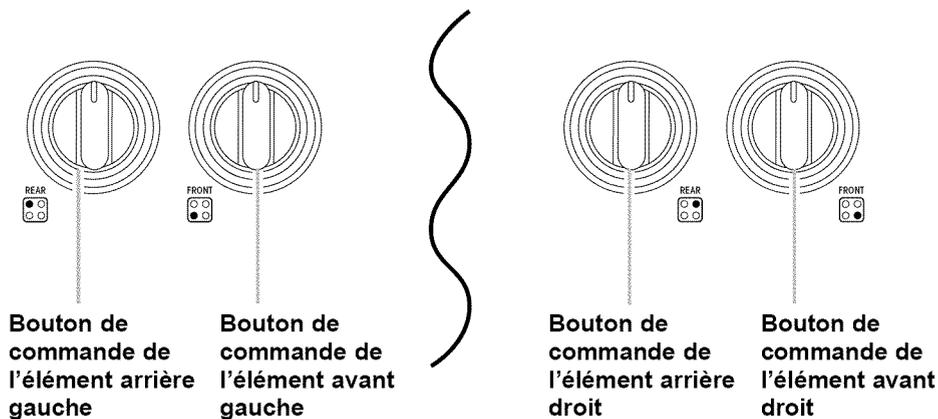
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pièces et caractéristiques

Emplacements des caractéristiques

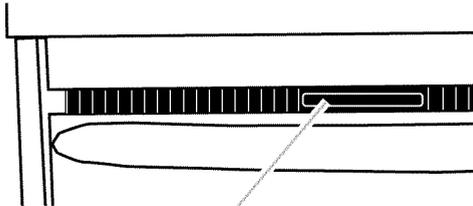


Boutons de commande des brûleurs



Évent du four

L'air chaud et la vapeur d'eau s'échappent du four par un évent. L'évent du four est situé au-dessus de la porte du four. Cet évent est nécessaire pour la circulation de l'air. **Ne pas obstruer l'évent.** Ceci susciterait une médiocre performance de cuisson au four ou de rôtissage.



Évent du four

Enlèvement de la porte du four

Pour l'utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire d'enlever la porte. Toutefois, on peut enlever la porte en suivant les instructions dans cette section.

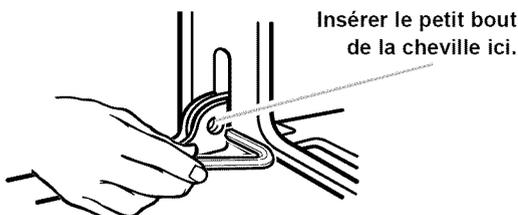
La porte du four est lourde. Utiliser les deux mains pour enlever et réinstaller la porte. Ne pas soulever et transporter la porte par la poignée. Pour enlever et réinstaller la porte, vous pouvez avoir besoin d'aide.

Pour enlever la porte :

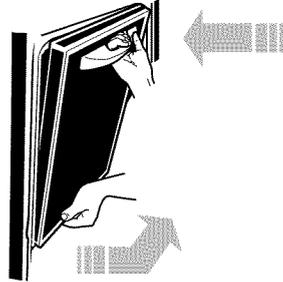
1. **Ouvrir** la porte complètement.

REMARQUE : Deux clés Allen de 4 mm ($\frac{5}{32}$ po) ou deux clous de diamètre semblable peuvent être utilisés si les chevilles d'enlèvement de la porte finies à l'usine ont été égarées. S'assurer de ne pas endommager le fini en porcelaine.

2. **Insérer** le petit bout de la cheville d'enlèvement de la porte dans chaque charnière de la porte.



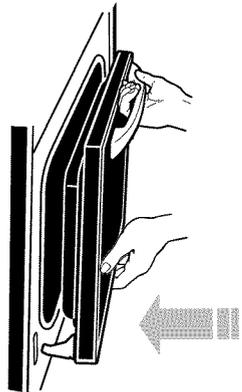
3. **Saisir** sous la poignée et fermer délicatement la porte aussi loin qu'elle pourra se fermer. Retirer la porte à la base pour l'enlever.



4. **Placer** la porte de côté sur une surface protégée.

Pour réinstaller la porte :

1. **Placer** les tiges de la charnière dans les fentes du cadre. Appuyer sur les coins inférieurs pour s'assurer que les tiges des charnières sont bien enclenchées.



2. **Ouvrir** la porte complètement.
3. **Enlever** les chevilles d'enlèvement de la porte de chaque trou.
4. **Fermer** la porte.

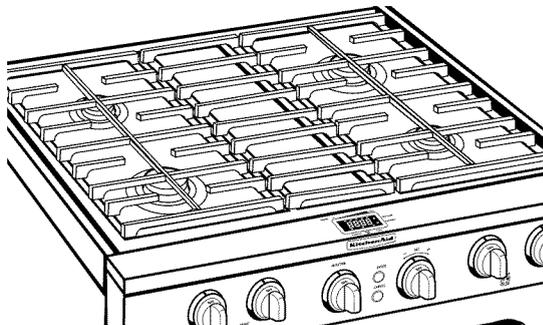
REMARQUE : Si la porte ne fonctionne pas bien, vous ne l'avez pas bien installée. Répéter les étapes 1 à 4.

Utilisation et entretien de la table de cuisson

Utilisation des brûleurs

La table de cuisson est équipée de brûleurs à gaz. Les brûleurs scellés diffusent la chaleur uniformément d'un côté à l'autre du récipient et permettent un réglage illimité.

IMPORTANT : La table de cuisson est réglée à l'usine pour l'utilisation de gaz naturel. Pour utiliser du gaz propane, un équipement de conversion au gaz propane est compris avec la cuisinière. Voir les instructions comprises avec la trousse de conversion au gaz propane pour les détails concernant l'exécution de cette conversion.



- **Positionner les pieds** des grilles dans les orifices des pieds à l'avant et à l'arrière de la table de cuisson.



Utilisation des brûleurs :

Boutons de commande

1. **Saisir** le bouton de commande.
2. **Presser vers le bas et régler** à LITE (allumage). L'allumeur électrique allume le gaz qui entre dans le brûleur. Lorsqu'un bruit sec se fait entendre, cela signifie que les allumeurs fonctionnent. Le gaz circule jusqu'à ce que le bouton de commande soit réglé à OFF (fermé).
3. **Lorsque le brûleur est allumé, régler** le bouton pour obtenir la flamme désirée. (Se référer à "Réglage de la chaleur des brûleurs" présenté plus loin dans cette section.) Les boutons peuvent être réglés à n'importe lequel des niveaux indiqués. L'allumeur s'éteint et le bruit sec s'interrompt lorsque le bouton est déplacé de LITE.

REMARQUES :

- Il est normal que **les allumeurs** fassent un bruit sec à plusieurs reprises avant que le brûleur ne s'allume.
- **Les quatre allumeurs** produisent une étincelle à la fois, sans égard au brûleur utilisé.
- **Vérifier visuellement** que le brûleur soit bien allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, porter attention au bruit sec. S'il ne se fait pas entendre, **ÉTEINDRE LE BRÛLEUR.**

Vérifier s'il y a un disjoncteur enclenché ou un fusible grillé.

S'assurer que le bouton de commande soit complètement enfoncé sur la tige. **Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, contacter le centre de service agréé le plus près.**

Une mise à la terre et une polarité adéquates sont nécessaires pour obtenir un fonctionnement convenable du dispositif d'allumage électrique. Si la prise murale n'offre pas la polarité adéquate, l'allumeur deviendra mis à la terre et fera un bruit sec de temps à autre, même lorsque le brûleur fonctionne. Un électricien qualifié devrait vérifier si la prise murale est branchée avec la polarité correcte.

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

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Réglage de la chaleur des brûleurs

Utiliser le niveau de chaleur adéquat (se référer au tableau présenté plus bas). Si le réglage de la chaleur est trop élevé, il affectera les résultats de cuisson.

Tant qu'un certain niveau de familiarité avec les réglages n'est pas atteint, utiliser le tableau ci-dessous comme guide.

DEGRÉ	USAGE RECOMMANDÉ
LITE	• Pour allumer le brûleur.
HI	• Pour commencer la cuisson. • Pour amener les liquides à ébullition.
MED à HI	• Pour bouillir rapidement. • Pour brunir rapidement ou saisir la viande.
MED	• Pour bouillir lentement. • Pour frire la volaille et les viandes.
MED à LO	• Pour faire des puddings ou des sauces. • Pour cuire en ragoût ou à la vapeur.
LO (avec plaque de mijotage)	• Pour faire mijoter. • Pour garder les aliments chauds. • Pour faire fondre le chocolat et le beurre.

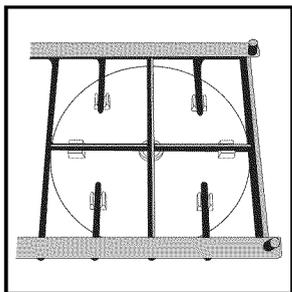


Plaque de mijotage†

Une plaque de mijotage a été fournie avec votre table de cuisson. Cette plaque est conçue pour être utilisée avec des réglages de brûleurs dans la gamme de moyen à bas, sur votre table de cuisson, lorsque

des températures moins élevées sont requises pour le mijotage ou le maintien des aliments à température basse au cours d'une période prolongée. La plaque de mijotage est fabriquée en aluminium pour répandre également la chaleur sur la base des casseroles.

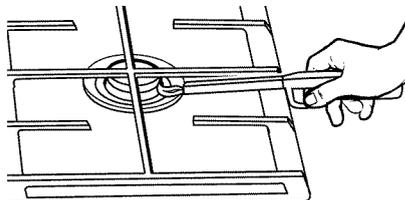
Les rainures à la base de la plaque de mijotage (voir dessin à gauche) ont été conçues de sorte qu'elles s'adaptent convenablement et en sécurité sur la grille.



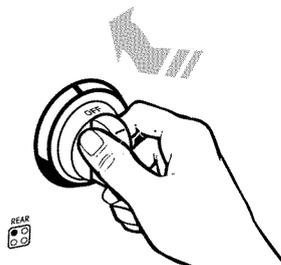
† Pour commander d'autres plaques de mijotage (**pièce n° 4455109**), composer le **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou le **1-800-461-5681** (au Canada). Vous entendrez un message enregistré. Suivez les instructions pour soumettre votre commande.

En cas de panne d'électricité prolongée

Les brûleurs à la surface peuvent être allumés manuellement.



1. **Tenir** un allumeur près d'un brûleur et **tourner** le bouton de commande à la position HI.



2. **Après l'allumage du brûleur, tourner** le bouton de commande au réglage désiré.

REMARQUE : Ne pas laisser un brûleur allumé sans un ustensile de cuisine sur la grille. Le fini de la grille peut être endommagé.



Choix des ustensiles de cuisine

Préparation de conserves

Le grand diamètre de la plupart des bains-marie et autoclaves combiné au réglage de températures élevées pour des périodes prolongées peut endommager la table de cuisson.

Afin de protéger votre cuisinière :

- Centrer l'autoclave sur la surface du brûleur. Il ne devrait pas dépasser l'extérieur de la surface du brûleur de plus de 2,5 cm (1 po).
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson à la fois.
- Commencer avec de l'eau chaude, couvrir et porter à ébullition; réduire ensuite la chaleur pour maintenir l'ébullition ou les niveaux de pression requis dans un autoclave.

- Se reporter au manuel de l'autoclave pour des instructions précises.
- Pour obtenir des informations récentes sur la préparation de conserves, aux États-Unis contacter le bureau local du ministère de l'Agriculture ou les fabricants de produits de mise en conserve. Au Canada, contacter l'Agriculture Canada.

Savoir choisir les ustensiles de cuisine appropriés fait la différence

- Les ustensiles devraient avoir un fond plat, des rebords droits et un couvercle bien ajusté.
- Choisir des ustensiles à parois moyennement épaisses ou très épaisses.
- Le type de matériau (métal ou verre) influence la vitesse et l'uniformité de la cuisson.
- Avant d'utiliser des ustensiles de verre ou de céramique, s'assurer qu'ils puissent être utilisés sur une surface de cuisson.



Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la vitesse de transfert de chaleur de la table de cuisson au matériau de l'ustensile et comment la chaleur se répand également sur le fond de l'ustensile. Choisir des ustensiles de cuisson qui fournissent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe rapidement et également. • S'utilise pour tous les genres de cuisson. • Une épaisseur moyenne ou très épaisse convient le mieux pour la plupart des aliments. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir une chaleur égale.
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe lentement et également. • Bon pour le brunissement et la friture. • Maintient la chaleur pour une cuisson lente. • Peut être émaillé en porcelaine.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe lentement et inégalement. • S'utilise pour les réglages bas à moyen. • Suivre les instructions du fabricant.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe très rapidement et également. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal.
Marmite en terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> • Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandé par le fabricant. • Utilise des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> • Voir fonte et acier inoxydable.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe rapidement mais inégalement. • Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal. • Peut être émaillé en porcelaine.

Entretien de la table de cuisson

La table de cuisson est conçue pour faciliter son entretien. L'essentiel du nettoyage peut être effectué à l'aide d'articles de nettoyage courants. Nettoyer la table de cuisson dès qu'elle est salie permet de garder son aspect et son fonctionnement d'appareils neufs.

REMARQUES :

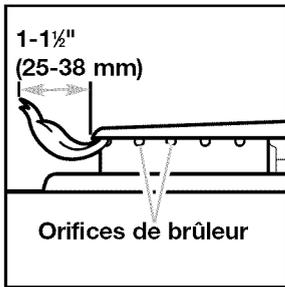
- **Avant de commencer le nettoyage,** s'assurer que les boutons de commande soient en position d'arrêt et que la table de cuisson ne soit pas chaude.
- **Ne pas obstruer** le flux d'air aux fins de combustion et de ventilation.



Utilisation et entretien de la table de cuisson

Nettoyage des brûleurs de surface

- On doit régulièrement enlever le chapeau du brûleur pour le nettoyer. Nettoyer toujours le chapeau du brûleur après un renversement de produits. Le fait de maintenir le chapeau propre empêche le mauvais allumage et une flamme inégale.
- Pour garantir le bon écoulement du gaz et un bon allumage de la flamme du brûleur, veiller à **ne pas laisser les produits alimentaires renverser et les agents de nettoyage ou autres produits pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz ou dans les orifices des brûleurs.**
- Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Il est essentiel que cette zone demeure exempte de saletés et soit protégée contre les renversements. **Toujours garder** le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur est utilisé.
- Laisser la table de cuisson se refroidir avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyant à four, des produits chlorés ou des produits pour enlever la rouille.
- Ne pas entraver l'évacuation de gaz de combustion et l'air de ventilation autour des grilles des brûleurs.
- Examiner occasionnellement les flammes

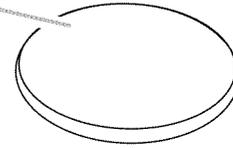


des brûleurs pour vérifier la taille et la forme des flammes. Une bonne flamme est bleue. Si les flammes ne brûlent pas dans tous les orifices, il peut être nécessaire de nettoyer les brûleurs.

Nettoyage des brûleurs :

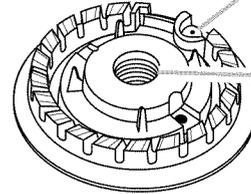
1. Soulever le chapeau du brûleur en ligne droite pour le séparer de la base.
2. Nettoyer le chapeau du brûleur avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge. On peut également utiliser un tampon à récureur ou un produit à récureur légèrement abrasif. Ne pas nettoyer le chapeau du brûleur au lave-vaisselle.

Couvercle du brûleur



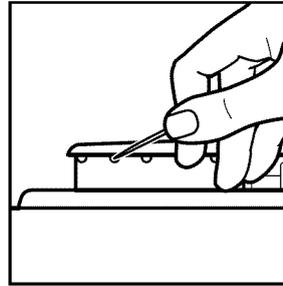
Allumeur

Ouverture du tube de gaz (l'orifice)



3. En cas d'obstruction ou d'accumulation de saleté dans le tube d'arrivée de gaz, nettoyer la zone affectée avec un linge humide.

4. Si les orifices de sortie du gaz sont

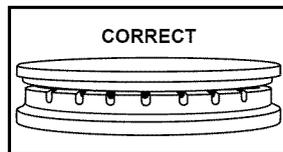
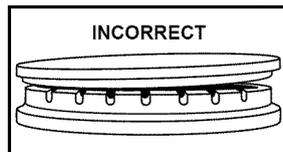


obstrués, les nettoyer avec une épingle droite. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir

un technicien qualifié pour l'entretien.

5. Après le nettoyage du tube d'arrivée de gaz et des orifices, réinstaller le chapeau du brûleur. Pour réinstaller le chapeau du brûleur, s'assurer que les tiges d'alignement sur le chapeau du brûleur sont bien alignées avec la base du brûleur.

6. Allumer le brûleur pour s'assurer qu'il



s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir été nettoyé, revérifier l'alignement du chapeau ou contacter un technicien d'entretien désigné. Ne pas faire vous-même l'entretien d'un brûleur scellé.

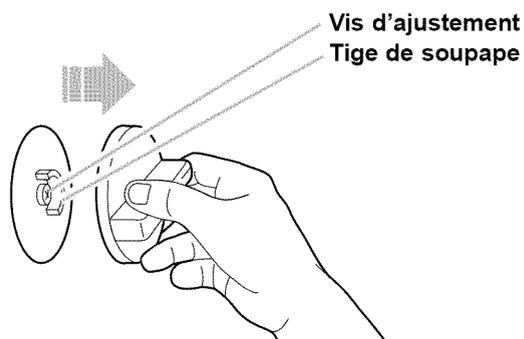


Ajustement de la hauteur des flammes des brûleurs de surface

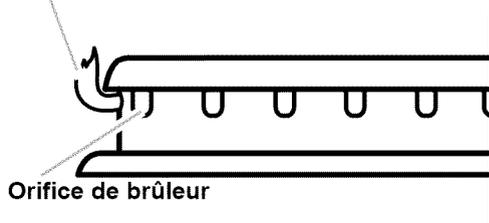
La flamme du brûleur, lorsqu'elle est réglée à LO (basse), devrait être de couleur bleue constante et avoir une hauteur de 6 mm ($\frac{1}{4}$ po). Elle peut être ajustée en utilisant la vis d'ajustement située au centre de la tige de soupape. La tige de la soupape est située directement sous le bouton de commande.

Suivre les directives suivantes pour ajuster la hauteur de la flamme :

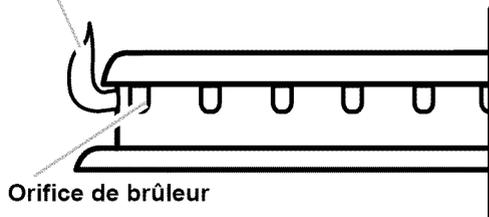
1. **Mettre** le bouton de commande en position LO (basse).
2. **Retirer** le bouton de commande. (S'il n'y a pas de vis d'ajustement sous le bouton, c'est que la hauteur de la flamme n'est pas ajustable.)
3. **Tenir** la tige de la soupape avec des pinces. La vis d'ajustement est située au centre de la tige de la soupape. Utiliser un petit tournevis à tête plate pour tourner la vis jusqu'à ce que la flamme atteigne la hauteur adéquate.
4. **Remettre** le bouton de commande en place.
5. **Vérifier** la hauteur de la flamme à chacune des positions en faisant passer le bouton de LO (basse) à HI (haute).



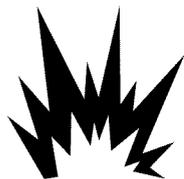
Flamme basse



Flamme haute



Nettoyage de la table de cuisson



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

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

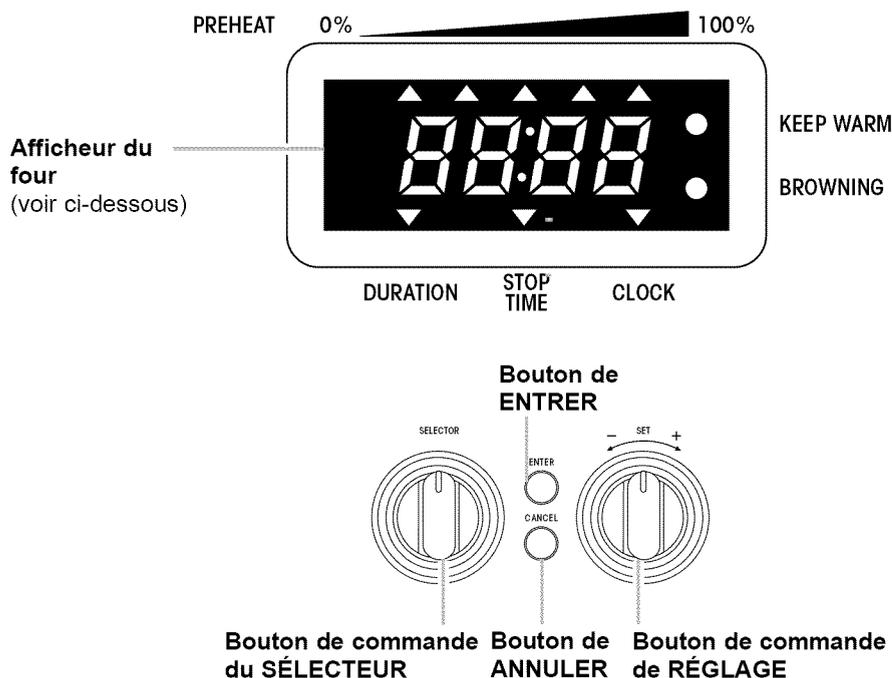
PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
La table de cuisson de surfaces	<ul style="list-style-type: none"> • Savon et eau • Nettoyant liquide doux • Nettoyant à vitre atomisable • Tampon à frotter en plastique non abrasif 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou rugueux comme javellisants, ammoniacal ou nettoyant de four. • Laver, rincer et sécher avec un linge doux. • Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série; un frottement excessif pourrait effacer les chiffres.
Boutons de commande	<ul style="list-style-type: none"> • Une éponge et de l'eau tiède savonneuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner les boutons en position RESET (nouveau réglage) et retirer en ligne droite du tableau de commande. • Laver, rincer et sécher complètement. Ne pas tremper. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou de détergent abrasif. Ils peuvent endommager le fini des boutons. • Remettre les boutons en place. S'assurer qu'ils soient tous en position RESET (nouveau réglage).
Les grilles et les couvercles de la surface des brûleurs recouverts de porcelaine†	<ul style="list-style-type: none"> • De l'eau tiède savonneuse et un tampon à frotter en plastique non abrasif et/ou un détergent en poudre 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer aussitôt qu'ils sont sales. Attendre qu'ils soient suffisamment refroidis pour les manipuler. • Nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer légèrement abrasif et de l'eau tiède savonneuse. • Pour les taches tenaces, nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer et/ou d'un détergent en poudre et de l'eau. Répéter les étapes du nettoyage au besoin. • Ne pas mettre dans le four durant le programme d'autonettoyage. • Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Brûleurs de surface		<ul style="list-style-type: none"> • Se référer à la section "Entretien de la table de cuisson" pour les instructions de nettoyage.

† Lorsque la table de cuisson est refroidie, nettoyer tous les aliments qui ont été renversés. Les renversements d'aliments acides tels que le vinaigre et les tomates peuvent affecter le fini. Pour éviter que la grille endommage la porcelaine, ne pas frapper les grilles et les couvercles ensemble ou autre surface dure telle que les ustensiles en fonte.

Utilisation et entretien du four

On décrit étape par étape dans cette section comment utiliser toutes les fonctions du four contrôlées par les commandes électroniques. L'observation minutieuse de ces instructions de même que les conseils de cuisson et les renseignements de nettoyage aideront à utiliser cette cuisinière avec succès.

Utilisation du tableau de commandes du four électronique



Afficheur/horloge

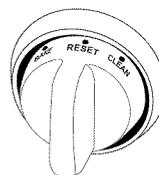
- Lors de l'allumage initial du four, l'afficheur indiquera "PF". Si après un réglage de l'horloge (voir "Réglage de l'horloge" plus loin dans cette section), on observe encore "PF" sur l'afficheur, c'est que l'alimentation électrique a été interrompue pendant quelque temps. Régler de nouveau l'horloge.

RÉGLAGE

- Tous les ajustements de température ou de durée sont réglés avec ce bouton.
- Tous les ajustements de température sont affichés à intervalles de 3° C (5° F).
- La vitesse à laquelle on tourne le bouton est reflétée sur l'afficheur.

SÉLECTEUR

- Toutes les fonctions de cuisson sont choisies avec ce bouton.
- Lorsqu'un programme est complété, on doit retourner à la position RESET (nouveau réglage) pour choisir une nouvelle fonction.





Utilisation et entretien du four

Mise en marche d'une fonction

Après avoir programmé une fonction, on doit appuyer sur la touche ENTER (entrer).

Nouveau réglage d'une fonction

- Lorsque la cuisson est achevée, déplacer le bouton SÉLECTEUR à la position RESET (nouveau réglage). Le four est alors prêt pour la fonction suivante de cuisson.

Annulation d'une fonction

- La touche **CANCEL** (annuler) annulera toute fonction, à l'exception de l'horloge et l'heure du jour.
- **Après l'annulation d'une fonction**, "End" (fin) sera affiché pour indiquer que la fonction a été annulée.

Pour choisir une nouvelle fonction de cuisson :

- On doit tourner le bouton SÉLECTEUR de nouveau à la position RESET (nouveau réglage).

REMARQUE : On peut entendre le ventilateur de refroidissement après avoir appuyer sur CANCEL. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement lorsque le four est refroidi.

Réglage de l'horloge

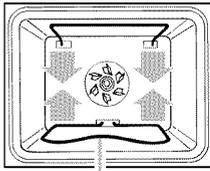
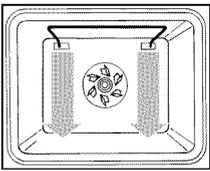
1. Placer le SÉLECTEUR à la position RESET.
2. Appuyer sur ENTER jusqu'à ce que l'afficheur indique " 12 :00 " et l'indicateur de l'horloge CLOCK clignote.
3. Tourner le bouton SET (réglage) jusqu'à ce que l'heure désirée apparaisse.
4. Appuyer sur ENTER pour accepter l'heure sur l'afficheur.

Pour changer l'heure courante :

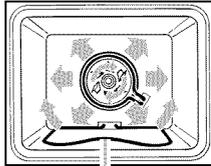
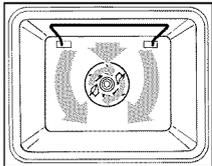
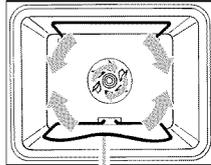
Suivre les étapes 2-4.

Réglages du four

Ce tableau vous indique quand utiliser chaque réglage. Il décrit également quels éléments sont mis en oeuvre pour chaque réglage.

RÉGLAGE	SCHÉMA	RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉGLAGES
CUISSON AU FOUR Utiliser ce réglage pour la cuisson au four et le rôtiage.	 <p>Élément de cuisson au four (non visible)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'élément à la base et l'élément au sommet chauffent. • Les éléments s'allument et s'éteignent pour maintenir la température du four. • L'ouverture de la porte durant la cuisson au four causera l'extinction immédiate de l'élément du gril et celle de l'élément de cuisson au four.
GRIL Utiliser ce réglage pour la cuisson au gril des morceaux de viande, volaille et poisson, de taille normale ou plus petits.		<ul style="list-style-type: none"> • Seulement l'élément au sommet chauffe durant la fonction Broil. • Les éléments s'allument et s'éteignent pour maintenir la température du four. • La porte doit être fermée durant la fonction du gril.



RÉGLAGE	SCHÉMA	RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉGLAGES
<p>CUISSON PAR CONVECTION</p> <p>Utiliser ce réglage pour les aliments qui demandent un chauffage doux, et pour la cuisson de pains et gâteaux. Utiliser aussi cette fonction pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments, sur plusieurs grilles.</p>	 <p>Élément de cuisson au four (non visible)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour accélérer le préchauffage, l'élément à la base et l'élément au sommet chauffent jusqu'à ce que la température du four atteigne le niveau désiré. Après le préchauffage, seulement l'élément arrière et l'élément à la base chauffent. • Pour un chauffage uniforme, le ventilateur au fond de la cavité du four fait circuler l'air dans la cavité du four. • Les éléments s'allument et s'éteignent pour maintenir la température du four. • L'ouverture de la porte durant la cuisson par convection causera l'extinction immédiate du ventilateur de convection et des éléments.
<p>CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION</p> <p>Utiliser ce réglage pour griller des morceaux de viande épais.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Durant la cuisson au gril par convection l'élément au sommet chauffe. • Pour un chauffage uniforme, le ventilateur au fond de la cavité du four fait circuler l'air dans la cavité du four. • Les éléments s'allument et s'éteignent pour maintenir la température du four. • L'ouverture de la porte durant la cuisson au gril par convection causera l'extinction immédiate de l'élément du gril et du ventilateur de convection.
<p>RÔTISSAGE PAR CONVECTION</p> <p>Utiliser ce réglage pour le rôtissage et la cuisson au four sur une seule grille.</p>	 <p>Élément de cuisson au four (non visible)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'élément à la base et le élément au sommet chauffent. • Pour un chauffage uniforme et une cuisson plus rapide, le ventilateur au fond de la cavité du four fait circuler l'air dans la cavité du four. • Les éléments s'allument et s'éteignent pour maintenir la température du four. • L'ouverture de la porte durant la fonction de rôtissage par convection causera l'extinction immédiate de l'élément du gril et l'élément de cuisson au four et du ventilateur de convection.
<p>PAIN</p> <p>Utiliser ce réglage pour la cuisson du pain au four.</p>	 <p>Élément de cuisson au four (non visible)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'élément à la base et l'élément supérieur chauffent jusqu'à ce que le four atteigne la température de préchauffage. • Pour un chauffage uniforme, le ventilateur au fond de la cavité du four fait circuler l'air dans la cavité du four. • Après le préchauffage, les éléments s'allument et s'éteignent pour maintenir la température du four. • L'ouverture de la porte durant la fonction de cuisson du pain causera aux éléments de cuisson au four et du gril, et au ventilateur de convection de s'arrêter immédiatement.



Utilisation et entretien du four

RÉGLAGE	SCHEMA	RENSEIGNEMENTS SUR LES RÉGLAGES
<p>LEVÉE DU PAIN Utiliser ce réglage pour faire lever le pain.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Seul l'élément supérieur chauffe durant la fonction de levée du pain. • L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir la température du four.
<p>GARDER AU CHAUD Utiliser ce réglage pour garder les aliments au chaud après la cuisson.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • L'élément à la base et l'élément supérieur chauffent. • L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir la température du four.
<p>NETTOYAGE Utiliser ce réglage pour l'autonettoyage seulement.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • L'élément à la base et l'élément supérieur chauffent. • Le four demeurera verrouillé jusqu'à ce qu'il atteigne une température spécifique (même après l'annulation).

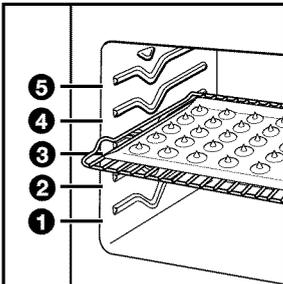
Élément de cuisson au four (non visible)

Élément de cuisson au four (non visible)

Position des grilles et des ustensiles de cuisson

Placer les grilles du four où vous en avez besoin avant d'allumer le four.

- **Pour déplacer une grille**, la retirer jusqu'à la butée, soulever le bord avant et la soulever complètement pour l'extraire.
- **S'assurer que la grille** est à niveau.
- **Utiliser des mitaines de four** pour protéger vos mains si les grilles doivent être déplacées pendant que le four est chaud.
- **Pour le meilleur rendement**, faire cuire sur une grille.



Placer la grille de sorte que le sommet de l'aliment soit centré dans le four.

- **Lors de l'emploi de deux grilles**, disposer les grilles sur les 2^e et 4^e glissières.
- **Lors de la cuisson sur deux ou trois grilles**, utiliser le réglage CONVECT BAKE pour des résultats plus uniformes. (On peut aussi utiliser seulement une grille lors de la cuisson au four par convection.)
- **Lors de l'emploi de trois grilles durant la cuisson au four par convection**, placer une grille à la position 5 (la position la plus élevée), une autre grille en position 1 (la plus proche du fond du four), et la troisième grille en position 3. Cette disposition permet aux 3 grilles d'être à distance égale pour une meilleure cuisson.
- **Pour obtenir les meilleurs résultats**, laisser 5 cm (2 po) d'espace autour de chaque lèchefrite et entre les plats et les parois du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles dans le four pour qu'une chaleur uniforme atteigne toutes les parties du four. Il en résultera une meilleure cuisson.



Position des ustensiles de cuisson :

QUAND VOUS AVEZ	POSITIONNER
1 ustensile	Au centre de la grille du four.
2 ustensiles	Côte à côte ou légèrement décalés
3 ou 4 ustensiles	Dans les coins opposés sur chaque grille du four. Décaler les ustensiles de sorte qu'aucun plat n'est directement au-dessus de l'autre.

Position des grilles pour des mets spécifiques :

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes, gâteaux des anges	1 ^{re} ou 2 ^e glissière à partir du fond
Gâteaux kouglofs, la plupart des pains à levée rapide, pains à la levure, mets en sauce, viandes	2 ^e glissière à partir du fond
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2 ^e ou 3 ^e glissière à partir du fond

REMARQUE : Pour des renseignements sur la position de la grille lors de la cuisson au gril, voir "Conseils pour la cuisson au gril" plus loin dans cette section.

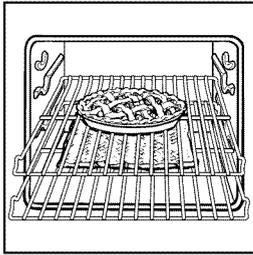
Choix d'ustensiles de cuisson

Les résultats de cuisson sont affectés par le genre d'ustensiles de cuisson utilisés. Utiliser les dimensions des ustensiles de cuisson recommandées par la recette.

TYPE D'USTENSILES DE CUISSON	USAGE PRÉFÉRENTIEL POUR	DIRECTIVES
Aluminium légèrement coloré	<ul style="list-style-type: none"> • Croûtes légèrement dorées • Brunissement égal 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou nonadhésif	<ul style="list-style-type: none"> • Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F). • Utiliser la durée de cuisson suggérée. • Utiliser la température et la durée recommandées par la recette pour tartes, pains et mets en sauce. • Placer la grille au centre du four.
Plat en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four	<ul style="list-style-type: none"> • Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Peut réduire la température de cuisson de 14° C (25° F).
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Brunissement faible ou non existant à la base 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer à la troisième position au bas du four. • Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> • Croûtes dorées, légères • Brunissement inégal 	<ul style="list-style-type: none"> • Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Plat en terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> • Croûtes croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivre les instructions du fabricant.

Utilisation de papier d'aluminium

- Ne pas couvrir le fond du four avec du papier



d'aluminium, recouvrements ou ustensile de cuisson. Des dommages permanents pourraient survenir au fini du fond du four.

- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille

d'aluminium. Ceci entraverait la circulation de l'air et produirait un médiocre résultat de cuisson.

- Pour attraper les résidus de renversements provenant de tartes ou de mets en sauce, placer le papier d'aluminium sur la grille du four au-dessous. Relever les bords du papier d'aluminium et veiller à ce qu'il soit au moins de 2,5 cm (1 po) plus grand que le plat.
- Placer le papier d'aluminium en forme de tente pour recouvrir la viande ou la volaille pour ralentir le brunissement de la surface lors du rôtissage prolongé. Enlever le papier d'aluminium pendant les 30 dernières minutes.
- Utiliser des lisières étroites de papier d'aluminium pour protéger le contour des croûtes à tarte si le brunissement survient trop vite.

Cuisson au four

1. Tourner le SÉLECTEUR à BAKE (cuisson au four).

L'afficheur indiquera "350F".

2. Tourner le bouton SET à la température désirée.

La cuisson au four peut survenir de 77° C à 260° C (170° F à 500° F).

3. Appuyer sur ENTER pour la mise en marche.

4. À la fin de la cuisson au four, tourner le SÉLECTEUR à RESET.

Cuisson par convection

1. Tourner le SÉLECTEUR à CONVECT BAKE (cuisson par convection).

L'afficheur indiquera "325F".

2. Tourner le bouton SET à la température désirée.

La cuisson au four peut survenir de 77° C à 260° C (170° F à 500° F).

3. Appuyer sur ENTER pour la mise en marche.

4. À la fin de la cuisson par convection, tourner le SÉLECTEUR à RESET.

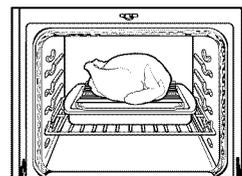
Conseils pour la cuisson au four par convection

- Ne pas utiliser une feuille d'aluminium au cours de la cuisson par convection. La feuille d'aluminium peut entraver la circulation de l'air.
- Réduire d'environ 14° C (25° F) la température du four recommandée dans la recette.
- Lors de la cuisson de plus d'une grille de biscuits à la fois, réduire la température de cuisson standard recommandée d'environ 50°F (10°C).
- Pour certaines recettes, on peut réduire la durée de cuisson au four par convection par comparaison aux durées de cuisson standard. Vérifier pour l'état de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson standard.

REMARQUE : La durée de cuisson au four peut être plus longue lorsqu'on utilise plus d'une grille.

Rôtissage par convection

1. Tourner le SÉLECTEUR à CONVECT



ROAST (rôtissage par convection).

L'afficheur indiquera "300F".

2. Tourner le bouton SET à la température désirée.

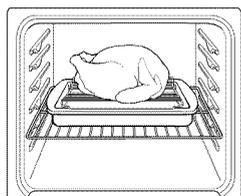
La cuisson au four peut survenir de 77° C à 260° C (170° F à 500° F).



3. Appuyer sur ENTER pour la mise en marche.

4. À la fin de la rôtissage par convection, tourner le SÉLECTEUR à RESET.

Conseils de rôtissage par convection



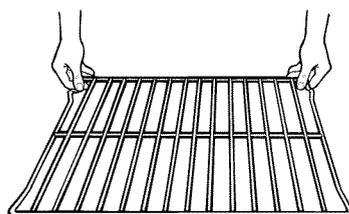
- **Utiliser la grille de rôtissage par convection** sur la lèchefrite et la grille fournies avec le four. La grille de rôtissage par convection repose sur la lèchefrite et la grille. Pour l'obtention d'une bonne circulation de l'air et d'une bonne distribution de la chaleur, il est préférable que le côté le plus long de la grille soit parallèle à la porte du four.
- **Les éclaboussures peuvent être réduites** en garnissant le fond du plat de rôtissage avec une feuille d'aluminium légèrement froissée.
- **Utiliser un thermomètre à viande précis** ou une sonde thermométrique pour déterminer quand la viande a atteint le degré désiré de cuisson. Insérer le thermomètre ou la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Pour obtenir une température précise, il ne faut pas que l'extrémité du thermomètre ou de la sonde soit en contact avec la partie grasse, un os ou du cartilage.
- **Après avoir lu une fois la température indiquée par le thermomètre**, enfoncer le thermomètre dans la viande 1,7 cm (1/2 po) ou plus et lire de nouveau la température. Si la température indiquée baisse, remettre le plat dans le four pour continuer la cuisson.
- **Vérifier la température du porc et de la volaille** avec un thermomètre à deux ou trois endroits pour garantir une cuisson adéquate. Insérer le thermomètre dans le centre de la partie la plus épaisse et extrémités du porc. Vérifier l'intérieur des cuisses et de la poitrine du poulet.
- **Les volailles et les rôtis seront plus faciles à dépecer** s'ils sont couverts d'une feuille d'aluminium et si on les laisse reposer 10 à 15 minutes après la sortie du four.

- **Il est possible de réduire** les durées et températures de cuisson pour la plupart des recettes ordinaires lors de l'utilisation du réglage de rôtissage par convection. Voir le tableau de rôtissage par convection dans votre livre de recettes de cuisson au four par convection pour les durées et températures de rôtissage recommandées.

Cuisson au gril

1. Position des grilles.

Voir le tableau de positionnement des grilles à la section "Conseils pour la cuisson au gril" pour les positions recommandées des grilles.



2. Placer les aliments au four.

Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite et les placer au centre de la grille du four. Orienter la lèchefrite de sorte que le côté long soit parallèle à la porte du four pour obtenir une chaleur plus égale et une meilleure circulation d'air.

3. Fermer la porte.

4. Tourner le SÉLECTEUR à la position BROIL (cuisson au gril).

L'afficheur indiquera "HI".

5. Tourner le bouton SET au niveau désiré de cuisson au gril.

Vos options sont les suivantes : LO, br 2, br 3, br 4, et HI.

6. Appuyer sur ENTER pour la mise en marche.

7. À la fin de la cuisson au gril, tourner le SÉLECTEUR à RESET.

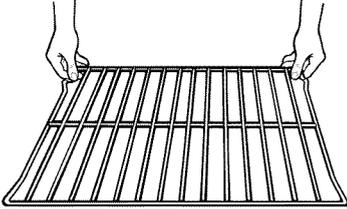


Cuisson au grill par convection

La cuisson au grill par convection est en fait le rôtissage par convection à haute température. Utiliser ce réglage lors de la cuisson au grill de morceaux épais de viande. Les résultats sont semblables à ceux obtenus lors de l'utilisation d'un tourne-broche et un feu vif.

1. Position des grilles.

Voir le tableau de positionnement des grilles à la section "Conseils pour la cuisson au grill" pour les positions recommandées des grilles.



2. Placer les aliments au four.

Placer les aliments sur la grille de lèche-frite, et les placer au centre de la grille du four. Orienter la lèche-frite de sorte que le côté long soit parallèle à la porte du four pour obtenir une chaleur plus égale et une meilleure circulation d'air.

REMARQUE : Si on désire changer la température de cuisson au grill par convection après le début de la cuisson au grill, répéter les étapes 3, 4 et 5.

3. Fermer la porte.

REMARQUE : Si la porte est ouverte, ne pas essayer de faire la cuisson par convection au grill. Le ventilateur et les éléments ne fonctionneront pas.

4. Tourner le SÉLECTEUR à CONVECT BROIL (cuisson par convection au grill).

L'afficheur indiquera "HI".

5. Tourner le bouton SET au niveau désiré de cuisson par convection au grill.

Vos options sont les suivantes : LO (113°C [235°F]), br 2 (149°C [300°F]), br 3 (187°C [370°F]), br 4 (224°C [435°F]), et HI (260°C [500°F]).

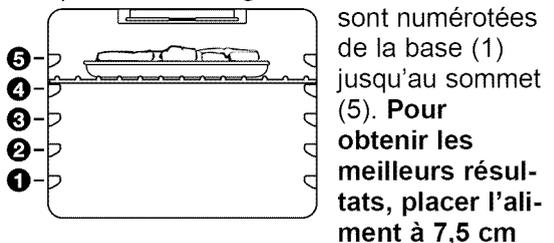
6. Appuyer sur ENTER pour la mise en marche.

7. À la fin de la cuisson par convection au grill, tourner le SÉLECTEUR à RESET.

Conseils pour la cuisson au grill

- **Utiliser seulement la grille et la lèche-frite fournies.** Ces articles sont conçus pour écouler l'excès de jus de la surface de cuisson. Cet écoulement aide à empêcher les éclaboussures et la fumée.
- **Pour s'assurer que les jus s'écoulent bien,** ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium.
- **Enlever l'excès de gras** pour réduire les éclaboussures. Entailler la graisse au contour pour l'empêcher de se cintrer.
- **Utiliser des pinces** pour tourner la viande afin d'éviter de perdre les jus.
- **Retirer la grille du four** jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever la nourriture.
- **Après la cuisson au grill, extraire la lèche-frite** du four lors de l'enlèvement de l'aliment. Les gouttes cuiront sur la lèche-frite si on laisse cet ustensile dans le four chauffé, ce qui rend le nettoyage plus difficile.
- **Pour faciliter le nettoyage,** garnir le fond de la lèche-frite avec du papier d'aluminium. Nettoyer la lèche-frite et la grille dès que possible après chaque utilisation.

Les positions de la grille recommandées



(3 po) ou plus de l'élément du grill.



Tableau de cuisson au grill

- **Tourner** les morceaux de poulet après environ la moitié du temps de cuisson au grill.
- **Tourner** les aliments après à environ aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson au grill.
- **Préchauffer** le four pendant 5 minutes pour cuisson au grill à convection. (Voir [] dans le tableau pour les réglages de convection.)

VIANDES	POSITION DE LA GRILLE	NIVEAU DU GRIL	DURÉE APPROXIMATIVE TOTALE (MINUTES)
Steak, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	HI	
saignant à point			21-23 [13-16]
à point			23-25 [15-18]
bien cuit			27-29 [16-19]
Les pâtés de viande hachée 1,9 cm (¾ po) d'épaisseur, 11,3 g (¼ lb) bien cuits	4	HI	20-22 [12-14]
Côtelettes de porc, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	HI	30-33 [18-20]
Côtelettes d'agneau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	HI	22-26 [11-13]
Poulet			
morceaux avec os	3	HI [br 4]	34-40 [27-36]
poitrines désossées	4	HI	22-32 [14-15]
Poisson	4	HI	
filets, 0,6-1,2 cm (¼-½ po) d'épaisseur			12-15 [9-14]
steaks, 1,9-2,5 cm (¾-1 po) d'épaisseur			24-27 [12-19]

REMARQUE : Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels.

Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces comme les filets de poisson.

Cuisson commandée par la minuterie

! AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

1. Régler la fonction de cuisson désirée.

2. Appuyer sur ENTER (entrer).

3. Régler la température.

4. Appuyer sur ENTER.

5. Appuyer de nouveau sur ENTER, le DURATION LED (del de durée) clignotera et “-0 :00” est affiché.

6. Tourner le bouton SET au réglage de la durée désirée du programme.



Utilisation et entretien du four

7. Appuyer de nouveau sur ENTER pour voir l'heure d'arrêt.

Pour régler une différente heure d'arrêt, tourner le réglage SET à l'heure désirée.

Utilisation de la fonction Browning (brunissement) :

8. Appuyer de nouveau sur ENTER et le témoin lumineux de brunissement s'illuminera.

- Choisir "brn1", "brn2" ou "brn3" utilisant le bouton SET.
OU
- Choisir "brn0" pour rejeter l'option de "brunissement".

Pour utiliser la fonction Keep Warm (garder au chaud) :

9. Appuyer de nouveau sur ENTER et le témoin lumineux du garder au chaud clignotera.

- On peut choisir un réglage pour garder au chaud à 77° C (170° F)
OU
- "—F" pour rejeter l'option de "garder au chaud".

10. Appuyer sur ENTER pour choisir la fonction garder au chaud désirée.

Cette fonction cessera après 8 secondes si ENTER n'a pas été appuyé.

REMARQUE : Si on utilise l'option KEEP WARM (garder au chaud) après la cuisson d'un aliment, on doit ouvrir la porte pour permettre au four de refroidir ou raccourcir la durée de cuisson de l'aliment alors que votre four maintient la température.

Pour annuler la durée, l'heure d'arrêt, le brunissement (si utilisé) et le garder au chaud (si utilisé) :

Tourner le SÉLECTEUR à RESET ou appuyer sur CANCEL.

Levée du pain/Garder au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Proof/Keep Warm (levée du pain/garder au chaud) sont en fait deux fonctions séparées selon la température choisie. Proof (levée du pain) est pour lever le pain ou les pâtes à levure. Keep Warm (garder au chaud) est pour garder au chaud les aliments cuits.

1. Tourner le SÉLECTEUR à PROOF/KEEP WARM (levée du pain/garder au chaud).

L'afficheur indiquera "100F".

2. Tourner le réglage SET au programme entre PROOF ou KEEP WARM.

PROOF, l'afficheur indiquera "100F" ou KEEP WARM, l'afficheur indiquera "170F".

3. Appuyer sur ENTER pour la mise en marche.

Si KEEP WARM est choisi, le DEL garder au chaud s'illuminera.

4. Tourner le SÉLECTEUR à RESET lorsque la fonction est achevée.

Pour faire lever les pâtes à levure :

1. Placer la pâte dans un bol ou moule légèrement graissé.

Recouvrir sans fermer hermétiquement avec papier paraffiné enduit de shortening. Placer le bol ou le moule sur la grille à la position 1 dans le four non chauffé.



2. Remplir un plat à cuisson avec 2 tasses (455 mL) d'eau bouillante et le placer sur le plancher du four. Fermer la porte du four.

3. Tourner le SÉLECTEUR à PROOF/KEEP WARM (Levée du pain/Garder au chaud).

4. Appuyer sur ENTER.

Laisser la pâte lever pendant la durée spécifiée dans votre recette ou jusqu'à ce que la taille de la pâte double.

5. Former la pâte lorsqu'elle est levée.

Suivre les instructions de la recette pour former la pâte.

6. À la fin de la levée, tourner le SÉLECTEUR à RESET.

Pain

1. Tourner le SÉLECTEUR à BREAD (pain).

L'afficheur indiquera "430F".

2. Tourner le bouton SET à la température désirée de préchauffage.

Le réglage de la température de préchauffage est ajustable entre "430F" et "390F".

3. Appuyer sur ENTER pour la mise en marche.

Lorsque le four atteint la température de préchauffage, vous entendrez un signal et l'afficheur du four indiquera 22° C (40° F) au-dessous du réglage de température de préchauffage. Par exemple, pour la cuisson au four à 176° C (350° F), régler la température de préchauffage à 198° C (390° F).

REMARQUE : Voir les recettes de pain à l'arrière du guide d'utilisation et d'entretien. Pour les meilleurs résultats, ne pas faire cuire sur plus de deux grilles à la fois lors de l'utilisation du réglage BREAD (pain).

4. Lorsque le pain est cuit, tourner le SÉLECTEUR à RESET.

Nettoyage du four et des boutons de commande

PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
Boutons de commande	Éponge et eau savonneuse tiède	<ul style="list-style-type: none"> Placer les boutons à la position RESET (nouveau réglage); tirer pour dégager les boutons du tableau de commandes. Laver, rincer et bien sécher. Ne pas faire tremper. Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition des boutons. Réinstaller les boutons. S'assurer que chaque bouton soit à la position d'arrêt RESET (nouveau réglage).
Tableau de commande		<ul style="list-style-type: none"> Voir la section "Nettoyage des surfaces en acier inoxydable".
Surfaces externes (autres que la table de cuisson)		<ul style="list-style-type: none"> Voir la section "Nettoyage des surfaces en acier inoxydable".
Lèche-frite et grille (nettoyer après chaque utilisation)	Tampon de laine d'acier et eau savonneuse tiède	<ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer et bien sécher. Ne pas nettoyer la lèche-frite et la grille avec le programme d'autonettoyage.

PIÈCE	ARTICLES UTILISÉS	MODE DE NETTOYAGE
Plat de cuisson au gril	<p>Tampon en laine d'acier et eau savonneuse tiède</p> <p>OU</p> <p>Le programme d'autonettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer et sécher à fond. <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> Laisser au four durant le programme d'autonettoyage. <p>REMARQUE : Enlever l'excès de graisse avant de laisser l'ustensile dans le four durant le programme d'autonettoyage.</p>
Grilles du four	<p>Tampon de laine d'acier et eau savonneuse tiède</p> <p>OU</p> <p>le programme d'autonettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer et bien sécher. <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> Laisser ces grilles dans le four pendant l'opération d'autonettoyage. <p>REMARQUE : Si on laisse les grilles dans le four pendant l'opération d'autonettoyage, les grilles peuvent subir un changement de couleur permanent et leur coulissement peut devenir difficile. Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur les tiges latérales pour faciliter le coulissement.</p>
Vitre de la porte du four	<p>Essuie-tout en papier et produit de nettoyage du verre atomisable</p> <p>OU</p> <p>Eau tiède savonneuse et tampon à récurer en plastique non abrasif</p>	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que le four est froid. Respecter le mode d'emploi fourni avec le produit de nettoyage. Laver, rincer à l'eau propre et bien sécher.
Cavité du four	<p>Programme d'autonettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Essuyer les renversements contenant du sucre dès que possible après le refroidissement du four. (Voir la section "Utilisation du programme d'autonettoyage.")

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- Ne pas utiliser des tampons en laine d'acier ou des tampons à récurer garnis de savon.
- Frotter dans le sens de la ligne du grain pour éviter de marquer la surface.
- Toujours bien sécher pour éviter les marques d'eau.
- Le nettoyant et poli pour acier inoxydable Kitchen Aid™ Professional Formula est le nettoyant recommandé pour les surfaces d'acier inoxydable sur ce produit. Pour passer une commande téléphonez à notre Centre de pièces spécifiées par l'usine et accessoires au 1-800-442-9991 ou commandez directement à www.appliancesaccessories.com et demandez le numéro de pièce 8171420.
- Si des produits de nettoyage commerciaux sont utilisés, suivre le mode d'emploi sur l'étiquette. Si le produit contient du chlore (agent de blanchiment), rincer à fond et sécher avec un linge doux exempt de charpie. Le chlore est une substance corrosive.

	AGENT DE NETTOYAGE	UTILISATION
Nettoyage de routine et marques de doigt	Détergent/savon liquide et eau, nettoyant tout usage	Essuyer avec un chiffon ou une éponge humide pour enlever la saleté, ensuite rincer à l'eau propre et bien essuyer.
Taches tenaces et résidus cuits à la surface	Nettoyant doux abrasif ou produits de nettoyage pour acier inoxydable	Frotter dans le sens des lignes du grain avec un chiffon ou une éponge humide et un nettoyant. Bien rincer. Répéter au besoin.
Taches d'eau dure	Vinaigre	Nettoyer ou essuyer avec un chiffon. Rincer à l'eau et bien essuyer.

Utilisation et remplacement des lampes du four

Les lampes du four s'allumeront lorsqu'on ouvre la porte du four or lorsque toute fonction (autre que CLEAN et PROOF) est sélectionnée.

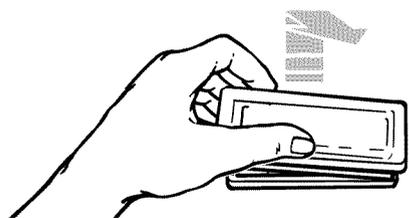
REMARQUES :

- S'assurer que le four est froid avant de remplacer la lampe d'éclairage.
- Les lampes du four ne fonctionneront pas durant les programmes d'autonettoyage et de levée du pain.

Remplacement de la lampe du four :

1. **Débrancher le four** ou interrompre le courant électrique.

2. **Enlever** le couvercle en verre sur l'ampoule en saisissant le bord avant du couvercle et en le retirant hors de la paroi latérale du four.



3. **Enlever** la lampe d'éclairage de la douille. **Remplacer** l'ampoule par une autre ampoule à halogène (12 volts, 5 watts au maximum) disponible dans la plupart des quincailleries.
4. **Replacer** le couvercle de la lampe en enclenchant le couvercle dans la paroi du four.
5. **Brancher le four** ou **rétablir** le courant électrique.

Utilisation du programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



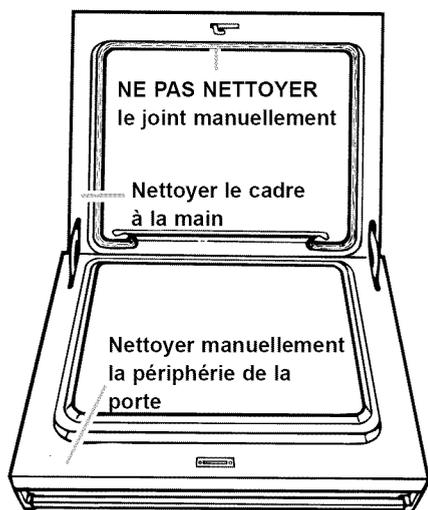
Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage. Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.

Avant la mise en marche



Avant de mettre le programme d'autonettoyage en marche, veiller à :

REMARQUE : NE PAS nettoyer, déplacer ou déformer le joint. Ceci susciterait un nettoyage, une cuisson au four et un rôtissage médiocres.

• **Nettoyer manuellement** les surfaces illustrées. Ces surfaces ne deviennent pas suffisamment chaudes au cours de l'opération d'autonettoyage pour que les souillures soient désintégrées. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau chaude et un détergent ou un tampon à nettoyer de laine d'acier savonneux.

- **Ne pas** laisser l'eau, produit nettoyant, etc. pénétrer dans les fissures sur la porte et le cadre.
- **Enlever** la lèchefrite et sa grille, et tout autre ustensile rangé dans le four.
- **Essuyer** les surfaces pour éliminer les saletés ou la graisse. Ceci aidera à réduire la fumée au cours du programme d'autonettoyage.
- **Nettoyer** les renversements contenant du sucre aussitôt que possible après que le four soit refroidi. Lorsque le sucre est chauffé à une température élevée lors du programme d'autonettoyage, la température élevée peut faire réagir le sucre avec la porcelaine. Ceci peut causer des taches et des marques ou des piqûres.
- **Retirer** les grilles du four si on veut qu'elles demeurent brillantes. On peut soumettre les grilles à l'opération d'autonettoyage, mais elles deviendront plus difficiles à coulisser. (Voir "Nettoyage du four" à la section "Entretien du four".) Si les grilles sont nettoyées dans le programme d'autonettoyage, les placer aux 2e et 4e glissières de grilles. (Les glissières sont comptées de la base jusqu'au sommet.)
- **L'émission de chaleur et d'odeurs** est normale au cours du programme d'autonettoyage. Garder la cuisine bien aérée en ouvrant une fenêtre ou en faisant fonctionner une hotte d'aspiration ou tout autre accessoire de ventilation de la cuisine.



IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui existent lors du programme d'autonettoyage.

L'exposition à ces émanations peut faire mourir certains oiseaux. Déplacer toujours les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.

CONSEILS :

- **Garder la cuisine bien aérée** durant l'opération d'autonettoyage pour aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- **Nettoyer le four** avant qu'il ne devienne très souillé. Le nettoyage d'un four très souillé demande plus de temps et cause plus de fumée que d'habitude.
- **Ne pas obstruer l'évent** au cours du programme d'autonettoyage. Pour l'obtention des meilleurs résultats de nettoyage, l'air doit pouvoir circuler librement.
- **Ne laisser aucune feuille d'aluminium dans le four** au cours du programme d'autonettoyage. Le papier d'aluminium pourrait brûler ou fondre et endommager la surface du four.
- **La lampe du four ne fonctionnera pas** durant le programme d'autonettoyage.
- **Ne pas utiliser** la table de cuisson au cours du programme d'autonettoyage.

Avant le réglage des commandes

- **S'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure.**
L'horloge ne peut pas être réglée durant le programme d'autonettoyage.
- **S'assurer que la porte du four est bien fermée.**

Réglage des commandes

Pour commencer le nettoyage immédiatement :

1. Tourner le **SÉLECTEUR à CLEAN** (nettoyage).

2. Tourner le réglage **SET** pour choisir "On" (mise en marche).

3. Appuyer sur **ENTER** pour mettre en marche un programme pré-réglé non ajustable de 3½ heures.

Pour différer la mise en marche du programme de nettoyage :

1. Suivre les étapes 1 à 3 mentionnées ci-dessus avant de procéder.

2. Appuyer deux fois sur **ENTER**.

L'heure où le programme se terminera est affichée et le **STOP TIME LED** (del de l'heure d'arrêt) clignotera.

3. Tourner le bouton de réglage **SET** au réglage **STOP TIME** (heure d'arrêt désirée).

4. Appuyer sur **ENTER** pour accepter.

La flèche **DURATION** et **STOP TIME** s'illuminera.

REMARQUE : Si vous réglez une mise en marche différée pour le programme de nettoyage, la porte du four sera verrouillée. Vous devez appuyer sur **CANCEL** pour annuler votre sélection.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Tourner le **SÉLECTEUR** à **RESET**.

OU

Appuyer sur **CANCEL**.

Pour voir la durée qui reste :

Appuyer sur ENTER.

L'afficheur retournera à "cln" après 5 secondes.

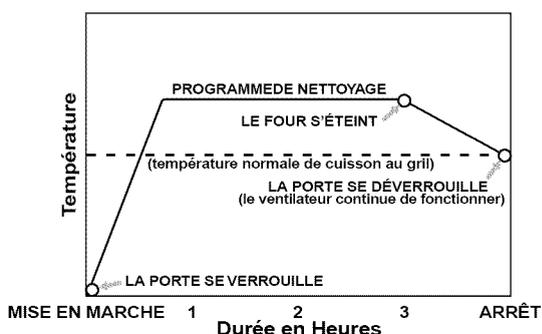
Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage

- **Après le refroidissement du four à la température ambiante, essuyer** tous les résidus ou traces de cendre avec un chiffon ou une éponge humide. Si des taches persistent, utiliser un nettoyant doux abrasif ou une éponge à nettoyer.
- **Nettoyer le four** avant qu'il devienne très souillé. Un four très souillé nécessite une opération d'autonettoyage plus longue qui provoquera plus de fumée que d'habitude.
- **Si le programme d'autonettoyage ne permet pas de ramener le four au niveau de propreté prévu**, il se peut que le four n'a pas été convenablement préparé. Nettoyer manuellement les zones indiquées plus haut dans cette section dans "Avant la mise en marche".

Fonctionnement du programme d'autonettoyage

Le programme d'autonettoyage utilise une chaleur intense pour la combustion des souillures et traces de graisse. Lors de l'exécution du programme, le four devient beaucoup plus chaud que lors de la cuisson au four ou au gril. Cette température élevée provoque la décomposition et la combustion des souillures ou traces de graisse.

Le graphique ci-dessous illustre une opération normale d'autonettoyage de 3½ heures. Noter que le chauffage cesse après 3 heures, mais il faut plus de temps pour que le four refroidisse suffisamment pour être déverrouillé.



Guide de diagnostic

Cette section est destinée à vous aider à économiser le coût d'un appel de service. Elle décrit les problèmes possibles, leurs causes et les mesures à prendre pour résoudre chaque problème. Si vous avez encore besoin d'assistance ou de service, appelez notre Centre d'assistance aux consommateurs (aux É.-U., voir page 35; au Canada, voir page 36) pour obtenir de l'aide ou faire un appel de service. Veuillez fournir une description détaillée du problème, les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil et la date d'achat ou d'installation. (Voir la section "Note à l'intention de l'utilisateur".) Ces renseignements nous aideront à bien répondre à votre demande.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Rien ne fonctionne	L'appareil n'est pas branché ou relié à un circuit actif avec voltage approprié.	Brancher l'appareil dans une prise de courant convenable reliée à la terre. Relier l'appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir instructions d'installation.)
	Le fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
	L'appareil n'est pas bien relié à une canalisation de gaz.	Contacteur un centre de service désigné pour rebrancher l'appareil.
Le four ne fonctionne pas	La commande électronique n'est pas correctement réglée.	Référer à la section de ce manuel décrivant la fonction que vous utilisez.
	Une heure de mise en marche différée a été programmée.	Attendre l'heure de mise en marche ou annuler et régler de nouveau les commandes.
Le brûleur ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou relié à un circuit actif ou un circuit avec voltage approprié.	Brancher l'appareil dans une prise convenablement reliée à la terre. Brancher l'appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir instructions d'installation.)
	Le fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou remettre en fonction le disjoncteur.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 12.)
Flamme du brûleur de taille non uniforme	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 12.) À défaut de réussir, faire venir le service.
	Les couvercles des brûleurs peuvent ne pas être bien positionnés.	Pour replacer le couvercle, s'assurer qu'il est correctement aligné et d'aplomb.
Flamme détachée du brûleur, de teinte jaune ou bruyante lors de l'extinction	Le mélange air/gaz est incorrect.	Suivre les instructions à la p. 13 "Ajustement de la hauteur des flammes des brûleurs de surface." À défaut de solution, faire venir le technicien de service pour vérifier le mélange.
Petit bruit d'explosion émanant d'un brûleur	Le brûleur est resté mouillé après un lavage.	Laisser sécher.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Émission d'étincelles par les brûleurs	<p>Il est normal que les quatre brûleurs émettent des étincelles lorsque un brûleur est mis en marche mais n'a pas été allumé.</p> <p>Des étincelles continues peuvent être causées lorsque :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il existe une défectuosité du module générateur d'étincelles. -Le câblage de la prise de courant murale est incorrect. 	<p>Aucune action n'est requise. Le fonctionnement des brûleurs n'est pas affecté et les étincelles devraient se terminer lorsque le bouton est déplacé de LITE.</p> <p>Contacter un technicien de service pour remplacer le module.</p> <p>Contacter un électricien qualifié pour corriger le câblage au besoin.</p>
Les boutons de commande ne tournent pas	On n'appuie pas assez sur le bouton avant de le tourner.	Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner jusqu'à un réglage.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne durant les fonctions CUISSON AU FOUR, CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION, CUISSON AU GRIL, CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION ou NETTOYAGE	Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four, pour refroidir les commandes électroniques.	
Le ventilateur de cuisson par convection ne fonctionne pas tout le temps	Il est normal pour le ventilateur de cuisson par convection de s'arrêter lorsque la porte est ouverte.	Aucune action n'est requise.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	<p>On a programmé une heure de mise en marche différée.</p> <p>Un code " F " apparaît sur l'afficheur.</p>	<p>Attendre l'heure de mise en marche ou annuler et régler de nouveau la commande.</p> <p>Faire venir un technicien de service pour les réparations.</p>
Odeur provenant du four	Échauffement de l'isolant.	Les odeurs sont normales quand la cuisinière est neuve. Elles disparaîtront avec l'usage.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
L'ustensile n'est pas d'aplomb sur la cuisinière (voir si le liquide dans l'ustensile est de niveau)	<p>La cuisinière n'est pas d'aplomb.</p> <p>Le fond de l'ustensile utilisé n'est pas plat.</p>	<p>Mettre la cuisinière d'aplomb. (Voir Instructions d'installation.)</p> <p>Utiliser un ustensile à fond plat.</p>
Chaleur excessive sur la surface de cuisson autour de l'ustensile	L'ustensile n'est pas de taille correcte pour la surface de cuisson.	Choisir un ustensile de cuisson de la même taille ou un peu plus grand que le brûleur.
Cuisson ou rôtissage lent	<p>La température du four n'est pas suffisamment élevée.</p> <p>Le four n'a pas été préchauffé avant la cuisson.</p> <p>Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille.</p> <p>Ouverture de la porte du four pendant la cuisson au four ou le rôtissage.</p>	<p>Augmenter la température du four de 14°C (25°F).</p> <p>Préchauffer le four à la température choisie avant d'introduire les aliments lorsque le préchauffage est recommandé.</p> <p>Choisir des ustensiles qui permettront d'avoir 5 cm (2 po) d'air sur tous les côtés.</p> <p>Ouvrir la porte pour vérifier l'aliment lorsque la minuterie signale le temps le plus court suggéré dans la recette. L'ouverture de la porte peut prolonger le temps de cuisson.</p>
Articles cuits trop bruns à la base	<p>Four non préchauffé à la température choisie.</p> <p>Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille.</p> <p>La grille du four est trop basse.</p> <p>La température du four est réglée trop haute.</p>	<p>Préchauffer le four à la température choisie avant de placer l'aliment dans le four.</p> <p>Choisir des ustensiles qui permettront d'avoir 5 cm (2 po) d'air sur tous les côtés.</p> <p>Remonter la grille du four.</p> <p>Diminuer la température du four de 8 à 14°C (15 à 25°F).</p>
Cuisson non uniforme des aliments	<p>La cuisinière n'est pas d'aplomb.</p> <p>Le mets n'est pas bien placé dans le four.</p> <p>Le mélange n'est pas d'aplomb dans le plat.</p>	<p>Mettre la cuisinière d'aplomb.</p> <p>Cuire au centre du four avec 5 cm (2 po) d'espace autour de chaque plat.</p> <p>S'assurer que le mélange est d'aplomb dans le plat avant de placer celui-ci dans le four.</p>



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUOI FAIRE
Le bord de la croûte brunit avant que la tarte ne soit prête	La garniture nécessite un temps de cuisson plus long que la croûte.	Protéger la croûte avec du papier d'aluminium.

L'afficheur indique le message "PF"	Il y a eu panne de courant.	Régler de nouveau l'horloge. (Voir page 16.)
--	-----------------------------	--

Si aucune de ces situations ne cause votre problème, voir "Demande d'assistance ou de service" aux pages 35-36.

Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Guide de diagnostic". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions suivantes.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux É.-U.

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain: 1-800-422-1230. Nos consultants sont prêts à vous aider.



Lors de l'appel :

Veuillez connaître la date d'achat, le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'intention de l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Renseignements d'installation.

- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange.

Les techniciens de service désignés par KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout aux É.-U.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Ces pièces conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée

dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante :

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.



Demande d'assistance ou de service

Si vous avez besoin d'assistance ou de service au Canada :

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain, entre 8 h 30 et 18 h (HNE) en composant le 1-800-461-5681. Nos consultants sont prêts à vous aider.



Lors de l'appel :

Veuillez connaître la date d'achat, le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'intention de l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.

Si vous avez besoin de service :

Contactez le service d'appareils ménagers Inglis Limitée de n'importe où au Canada au **1-800-807-6777**.

- Vente de pièces de rechange et accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (français, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service désignés par KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout au Canada.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Ces pièces seront facilement installées et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la

fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante :

Service des Relations avec les consommateurs
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

R ecettes de pain

Pain portugais de réception

BIGA (DÉBUT) :

- 4 tasses (1 L) de farine tout-usage
- 1 tasse (250 mL) d'eau (100-110°F [38-43°C])
- ¾ c. à thé (4 mL) de levure sèche active

Préparation de la biga (début) :

Incorporer la levure dans l'eau tiède en remuant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure. Combiner le mélange de levure et la farine et mélanger à vitesse lente pendant environ 1 minute. Pétrir à vitesse lente pendant 5 minutes. Mettre dans un bol en verre ou en plastique et recouvrir d'un film étirable de sorte qu'il touche la surface de la biga (début). Laisser lever pendant 12 à 14 heures à environ 64-68°F (18-20°C).

INGRÉDIENTS :

Biga (Début)

- 1 env. de levure sèche active
- 1 tasse (250 mL) d'eau (100-110°F [38-43°C])
- 2 tasses (500 mL) de farine de maïs
- 4-4½ tasses (1-1,12 L) de farine tout-usage (partagée)
- 1¼ tasse (313 mL) de lait (95-100°F [35-38°C])
- 3 c. à soupe (45 mL) de beurre, ramolli
- 1 c. à soupe (15 mL) de sel

Verser l'eau tiède dans le bol à mélanger et incorporer la levure en brassant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure.

Ajouter la biga (début) au mélange de levure, en brisant la pâte en petits morceaux. Mélanger pendant environ 2 minutes.

Ajouter la farine de maïs, 3 tasses (750 mL) de la farine tout-usage, le lait et le beurre, et bien mélanger. Pétrir la pâte pendant 5 minutes en ajoutant le reste de la farine, au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Après 2½ minutes de pétrissage, ajouter le sel.

Couper la pâte en 4 morceaux égaux et former en boules. Couvrir et laisser reposer pendant 15 à 20 minutes.

Sur une surface légèrement saupoudrée de farine, rouler les pains en cercles de 12 po (30,4 cm). Déposer sur des tôles à cuisson recouvertes de papier parcheminé non adhésif. Couvrir et laisser lever pendant 70 minutes ou faire lever au four pendant 50 minutes.

Une fois la pâte levée, saupoudrer légèrement les pains de farine. Faire cuire au réglage BREAD à une température de préchauffage de 430°F (220°C) pendant 20 à 25 minutes.

Donne 4 pains de 1 lb (455 g).

Pain de seigle

BIGA (DÉBUT) :

- 4 tasses (1 L) de farine tout-usage
- 1 tasse (250 mL) d'eau (100-110°F [38-43°C])
- ¾ c. à thé (4 mL) de levure sèche active

Préparation de la biga (début) :

Incorporer la levure dans l'eau tiède en remuant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure. Combiner le mélange de levure et la farine et mélanger à vitesse lente pendant environ 1 minute. Pétrir à vitesse lente pendant 5 minutes. Mettre dans un bol en verre ou en plastique et recouvrir d'un film étirable de sorte qu'il touche la surface de la biga (début). Laisser lever pendant 12 à 14 heures à environ 64-68°F (18-20°C).

INGRÉDIENTS :

Biga (Début)

- 1½ c. à thé (7 mL) de levure sèche active
- 1½ tasse (417 mL) d'eau (100-110°F [38-43°C])
- 2¾ tasses (687 mL) de farine de seigle
- 1¼-2 tasses (438-500 mL) de farine tout-usage
- 1 c. à soupe (15 mL) de sel

Verser l'eau tiède dans le bol à mélanger et incorporer la levure en brassant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure.

Ajouter la biga (début) au mélange de levure, en brisant la pâte en petits morceaux. Mélanger pendant environ 2 minutes.

Ajouter la farine de seigle, 1½ tasse (375 mL) de farine tout-usage et bien mélanger. Pétrir la pâte pendant 5 minutes en ajoutant le reste de la farine, au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Après 2½ minutes de pétrissage, ajouter le sel.

Déposer la pâte dans un bol graissé en la tournant pour en graisser tous les côtés. Recouvrir d'un film étirable et laisser reposer à température ambiante pendant 15 à 20 minutes.

Partager la pâte en 5 morceaux égaux et former en pains ronds. Laisser reposer à couvert, pendant 15 à 20 minutes.



Saupoudrer la surface des pains de farine de seigle et déposer sur une tôle à biscuits recouvertes de papier parcheminé non adhésif. Entailler en diagonale à environ 1 po (2,5 cm) d'espace avec une lame de rasoir ou un couteau bien aiguisé pour former un motif de losanges sur chaque pain. Couvrir et laisser lever pendant 80-90 minutes ou faire lever au four pendant 60 minutes.

Faire cuire au réglage BREAD à une température de préchauffage de 430°F (220°C) pendant 30-35 minutes.

Donne 5 pains de 10 oz (285 g).

Pain viennois

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse (250 mL) d'eau (100-110°F [38-43°C])
- 2 env. de levure sèche active
- 7½ - 7¾ tasses (1,87-1,94 L) de farine tout-usage (partagée)
- 1½ tasse (375 mL) de lait
- 3½ c. à soupe (52,5 mL) de beurre
- 2½ c. à soupe (37,5 mL) de sucre cristallisé
- 1 c. à soupe (15 mL) de sel

GLAÇAGE AUX ŒUFS :

- 1 œuf
- 1 c. à soupe (15 mL) de lait
- pincée de sel

Verser l'eau tiède dans le bol à mélanger et incorporer la levure en remuant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure.

Mélanger pendant environ 2 minutes.

Ajouter 6 tasses (1,5 L) de farine, le lait, le beurre, le sucre et bien mélanger. Pétrir la pâte pendant 5 minutes en ajoutant le reste de la farine, au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Après 2½ minutes de pétrissage, ajouter le sel.

Couvrir la pâte et la laisser reposer pendant 30 minutes.

Partager la pâte en 9 morceaux égaux et former de petits pains. Couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes.

Étirer en cordons d'environ 16 po (40,6 cm) de longueur et les déposer sur une tôle à biscuits recouvertes de papier parcheminé non adhésif. Couvrir et laisser lever pendant 60 à 70 minutes ou faire lever au four pendant 30 minutes.

Mélanger les ingrédients du glaçage.

Entailler le pain en motif de zigzag avec une lame de rasoir ou un couteau bien aiguisé et badigeonner de glaçage.

Faire cuire au réglage BREAD à une température de préchauffage de 430°F (220°C) pendant 20-25 minutes.

Donne 9 pains de 5 oz (150 mL).

Tresse au beurre

BIGA (DÉBUT) :

- 4 tasses (1 L) de farine tout-usage
- 1 tasse (250 mL) d'eau (100-110°F [38-43°C])
- ¾ c. à thé (4 mL) de levure sèche active

Préparation de la biga (début) :

Incorporer la levure dans l'eau tiède en remuant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure. Combiner le mélange de levure et la farine et mélanger à vitesse lente pendant environ 1 minute. Pétrir à vitesse lente pendant 5 minutes. Mettre dans un bol en verre ou en plastique et recouvrir d'un film étirable de sorte qu'il touche la surface de la biga (début). Laisser lever pendant 12 à 14 heures à environ 64-68°F (18-20°C).

INGRÉDIENTS:

- Biga (Début)
- 4 tasses (1 L) de farine tout-usage
- 1 tasse (250 mL) + 1 c. à soupe (15 mL) de lait (100-110°F [38-43°C])
- 9 c. à soupe (135 mL) de beurre
- 2 c. à thé (10 mL) de sucre cristallisé
- 1 env. de levure sèche active
- 1 c. à soupe (15 mL) de sel
- 2 œufs
- 8 oz (240 mL) de parmesan râpé

GLAÇAGE AUX ŒUFS :

- 1 œuf
- 1 c. à soupe (15 mL) de lait
- pincée de sel

Verser l'eau tiède dans un bol à mélanger et incorporer la levure en brassant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure. Ajouter la biga (début) au mélange de levure, en brisant la biga (début) en petits morceaux. Mélanger pendant environ 2 minutes. Ajouter la farine, le beurre, le sucre, les œufs et le sel, et bien mélanger. Pétrir la pâte pendant 5 minutes en ajoutant le parmesan petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

Déposer la pâte dans un bol graissé en la tournant pour en graisser tous les côtés. Couvrir d'un film étirable et laisser reposer à température ambiante pendant 15 à 20 minutes. Graisser 3 moules à pain de 9¼ x 5¼ x 2¾ po (23,5 x 13,5 x 6,9 cm).

Partager la pâte en 9 morceaux égaux et former des cordons d'environ 12 po (30,4 cm) de longueur. Tresser 3 cordons ensemble, en collant les extrémités. Replier les bouts légèrement dessous et déposer sur la plaque. Continuer avec les autres pains. Mélanger le glaçage et en badigeonner les pains. Couvrir et laisser lever à la température ambiante pendant 60-70 minutes ou faire lever au four pendant 30 minutes.

Faire cuire au réglage BREAD à une température de préchauffage de 430°F (220°C) pendant 30-35 minutes. Sortir des moules et laisser refroidir sur des grilles en broche.

Donne 3 pains de 1 lb (455 g).

Petits pains aux brisures de chocolat

BIGA (DÉBUT) :

- 4 tasses (1 L) de farine tout-usage
- 1 tasse (250 mL) d'eau (100-110°F [38-43°C])
- ¾ c. à thé (4 mL) de levure sèche active

Préparation de la biga (début) :

Incorporer la levure dans l'eau tiède en remuant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure. Combiner le mélange de levure et la farine et mélanger à vitesse lente pendant environ 1 minute. Pétrir à vitesse lente pendant 5 minutes. Mettre dans un bol en verre ou en plastique et recouvrir d'un film étirable de sorte qu'il touche la surface de la biga (début). Laisser lever pendant 12 à 14 heures à environ 64-68°F (18-20°C).

INGRÉDIENTS :

- 5½ - 5¾ tasses (1,37-1,44 L) de farine tout-usage (partagée)
- ¾ tasse (188 mL) de lait (100-110°F [38-43°C])
- ½ tasse (125 mL) de sucre cristallisé
- 7 c. à soupe (105 mL) de beurre
- 1 env. de levure sèche active
- 1 c. à soupe (15 mL) de sel
- 4 œufs
- 1½ tasse (375 mL) de brisures de chocolat mi-sucré

GLAÇAGE AUX ŒUFS :

- 1 œuf
- 1 c. à soupe (15 mL) de lait
- pincée de sel

Verser l'eau tiède dans un bol à mélanger et incorporer la levure en brassant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure. Ajouter la biga (début) au mélange de levure, en brisant la biga (début) en petits morceaux. Mélanger pendant environ 2 minutes. Ajouter 4½ tasses (1,12 L) de farine, le beurre, le sucre, les œufs et le sel, et bien mélanger. Pétrir la pâte pendant 5 minutes en ajoutant le reste de la farine, au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Ajouter les brisures de chocolat en pétrissant. Déposer la pâte dans un bol graissé en la tournant pour en graisser tous les côtés. Couvrir d'un film étirable et laisser reposer à température ambiante pendant 50 minutes.

Partager la pâte en 3 douzaines de boules d'environ 2½ po (6,3 cm) de diamètre chacune. Déposer sur des tôles à biscuits recouvertes de papier parcheminé non adhésif. Mélanger les ingrédients pour le glaçage. Badigeonner les petits pains de glaçage. Couvrir et laisser lever pendant 70-80 minutes ou faire lever au four pendant 50 minutes.

Faire cuire au réglage BREAD à une température de préchauffage de 430°F (220°C) pendant 15-20 minutes. Pour de meilleurs résultats, ne pas faire cuire plus de 2 grilles à la fois au réglage BREAD.

Donne 3 douzaines de petits pains.



Pain blanc

- ½ tasse (125 mL) de lait
- 3 c. à soupe (45 mL) de sucre cristallisé
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 3 c. à soupe (45 mL) de beurre
- 2 env. de levure sèche active
- 1½ tasse (375 mL) d'eau tiède (100-110°F[38-43°C])
- 5-6 tasses (1,25-1,5 L) de farine tout-usage (partagée)

Mélanger le lait, le sucre, le sel et le beurre dans une petite casserole. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre ait fondu et le sucre soit dissout. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

Verser l'eau tiède dans le bol à mélanger. Incorporer la levure dans l'eau tiède en remuant. Laisser reposer jusqu'à dissolution de la levure. Ajouter le mélange tiède de lait et 4½ tasses (1,12 L) de farine. Bien mélanger pendant environ 2 minutes. Pétrir la pâte pendant 5 minutes en ajoutant le reste de la farine, au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

Déposer la pâte dans un bol graissé en la tournant pour en graisser tous les côtés. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 60 minutes ou jusqu'à ce la pâte double de volume, ou faire lever au four pendant 40 à 45 minutes.

Dégonfler la pâte et la partager en deux. Former la pâte en pains et les déposer dans des moules graissés de 8½ x 4½ x 2½ po (21,5 x 11,4 x 6,3 cm). Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte double de volume ou faire lever au four pendant 25 à 30 minutes.

Faire cuire au réglage BREAD à une température de préchauffage de 430°F (220°C) pendant 25 à 30 minutes. Sortir des moules et laisser refroidir sur des grilles en broche.

Donne 2 pains de 1 lb (455 g).

KitchenAid®

Cuisinière à double combustible

Garantie

DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA POUR :	KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR :
<p>GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.</p>	<p>Coûts des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'une compagnie de service désignée par KitchenAid.</p>	<p>A. Les visites d'un dépanneur pour :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rectifier l'installation de la cuisinière. 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la cuisinière. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. 4. Rectifier la plomberie dans la maison. <p>B. Réparations lorsque la cuisinière est utilisée à des fins autres que domestiques.</p>
<p>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.</p>	<p>Pièces de rechange pour tous les brûleurs à gaz ou éléments électriques pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication. Pièces de rechange du système de commande électronique pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication.</p>	<p>C. Dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation ou installation non conforme aux codes électriques locaux.</p> <p>D. Tous les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée.</p> <p>E. Pièces de rechange ou frais de main-d'oeuvre pour les appareils utilisés hors du Canada et des États-Unis.</p>
<p>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.</p>	<p>Pièces de rechange pour les surfaces émaillées de la cavité du four et de la doublure interne de la porte, en cas de corrosion de ces pièces du fait de vices de matériau ou de fabrication.</p>	<p>F. Transport pour aller chercher et livrer l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place.</p> <p>G. Réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications exécutées sans autorisation sur l'appareil.</p> <p>H. Au Canada, frais de déplacement pour les clients demeurant dans des endroits éloignés.</p>

11/99

KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État ou province à l'autre.

À l'extérieur de Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Demande d'assistance ou de service" dans cette brochure. Après avoir vérifié "Demande d'assistance ou de service", une aide additionnelle peut être trouvée en téléphonant à notre Centre d'assistance aux consommateurs, **1-800-422-1230**, de partout aux É.-U. Pour le service au Canada, téléphoner au **1-800-807-6777**.