



POLARA™ ELECTRIC REFRIGERATED RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance parts, accessories or service, call: 1-800-253-1301.

In Canada, call for assistance 1-800-461-5681, for installation and service, call: 1-800-807-6777

or visit our website at...

www.whirlpool.com or www.whirlpool.com/canada

Table of Contents	2
-------------------------	---

Models GR556, YGR556

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	2	Meat Thermometer	10
The Anti-Tip Bracket	3	Oven Vent with Removable Deflector	10
PARTS AND FEATURES	5	Oven Door Vent	11
COOKTOP USE	6	REFRIGERATED OVEN USE	11
Cooktop Controls	6	Cool Function	11
ACCUSIMMER™ Feature	6	Sequence Programming	11
Dual Cooking Zone	6	Bake	12
Ceramic Glass	6	Broil	12
Home Canning	7	Convection Cooking	13
Cookware	7	Convection Baking	13
ELECTRONIC OVEN CONTROL	8	Warm Hold Feature	14
Display	8	Timed Cooking	15
Start	8	RANGE CARE	15
Stop Cancel	8	Self-Cleaning Cycle	15
Clock	8	General Cleaning	16
Tones	8	Oven Light	17
Fahrenheit and Celsius	9	Oven Door	17
Timer	9	TROUBLESHOOTING	18
Control Lock	9	ASSISTANCE OR SERVICE	19
12-Hour Shutoff	9	WARRANTY	20
Oven Temperature Control	9		
OVEN USE	9		
Aluminum Foil	9		
Positioning Racks and Bakeware	10		
Bakeware	10		



RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

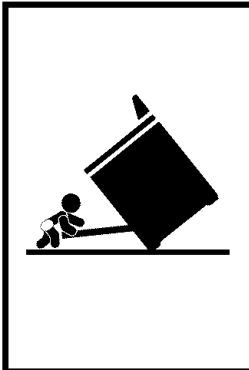
⚠ WARNING

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

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

The Anti-Tip Bracket

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



! WARNING

Tip Over Hazard

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

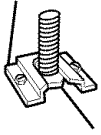
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back-guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.

- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of under-sized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

For self-cleaning ranges –

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

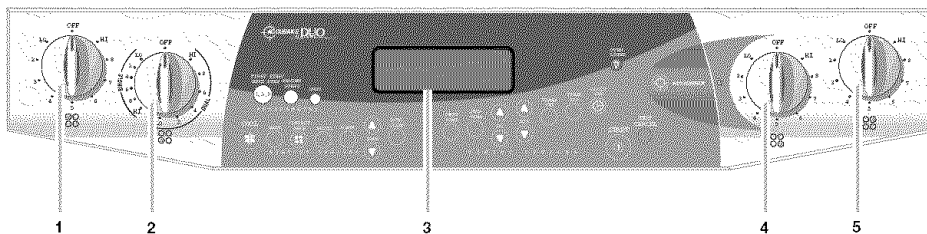
For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

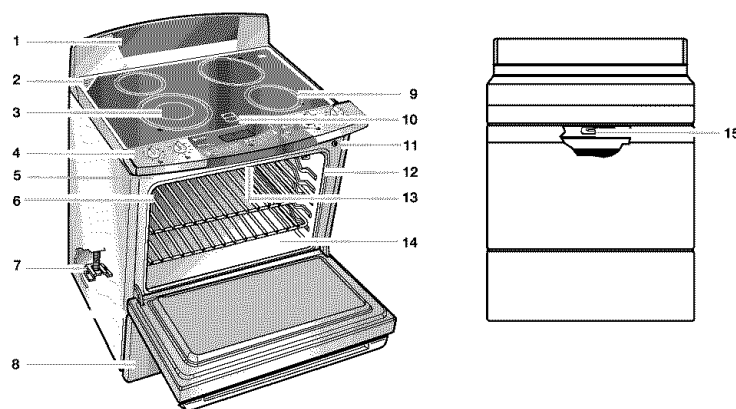
PARTS AND FEATURES

Control Panel



1. Left Rear Control Knob
2. Left Front Control Knob (Dual Cooking Zone)
3. Electronic Oven Control Display
4. Right Front Control Knob (ACCUSSIMER™ Feature)
5. Right Rear Control Knob

Range



1. Back Guard
2. Oven Vent
3. Dual Element
4. Control Panel
5. Model and Serial Number Plate (located on bottom left side of control panel)
6. Oven Rack
7. Anti-Tip Bracket
8. Compressor (not consumer accessible)
9. Surface Cooking Area
10. Hot Surface Indicator Light
11. Automatic Oven Light Switch
12. Oven Door Gasket
13. Broil Element (not shown)
14. Bake Element (not shown)
15. Self-Clean Latch

Parts and Features Not Shown

Oven Door Window Broiler Pan and Grid Roasting Rack
Oven Light Convection Fan

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

The control knobs can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none">Start food cooking.Bring liquid to a boil.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none">Hold a rapid boil.Quickly brown or sear food.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none">Maintain a slow boil.Fry or sauté foods.Cook soups, sauces and gravies.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none">Stew or steam food.Simmer.
LO	<ul style="list-style-type: none">Keep food warm.Melt chocolate or butter.
ACCUSIMMER™ Feature MAX	<ul style="list-style-type: none">Precise simmer control.High simmer or simmer without lids.
MIN	<ul style="list-style-type: none">Low simmer or when using lids.

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

ACCUSIMMER™ Feature

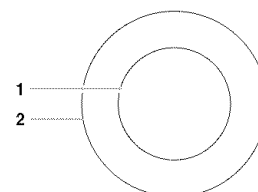
The ACCUSIMMER feature setting is the right front surface cooking area or element, and it can be used as an adjustable heat setting for more precise simmering.

The indicator light will glow when the ACCUSIMMER feature setting is on. When the setting is not on, the right front surface cooking area or element will function as usual.

To Use:

1. Press the ACCUSIMMER feature button to turn on.
2. Push in and turn the right front control knob ON between the MAX and MIN settings. Select the MIN range for a low simmer or when using lids and the MAX range for a high simmer or when not using lids.
3. Press the ACCUSIMMER feature button again and turn the knob to OFF when finished cooking.

Dual Cooking Zone



1. Single Size (6 in. [15.2 cm])
2. Dual Size (10 in. [25.4 cm])

The Dual Cooking Zone offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.

To Use SINGLE:

1. Push in and turn the left front control knob counterclockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Turn knob to OFF when finished cooking.

To Use DUAL:

1. Push in and turn the left front control knob clockwise from the OFF position to the DUAL zone anywhere between HI and LO.
2. Turn knob to OFF when finished cooking.

Ceramic Glass

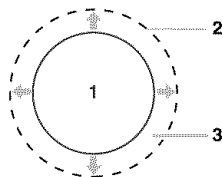
The surface cooking area will glow red when an element is on. It will cycle on and off, at all settings, to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of white ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see "General Cleaning" section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object on the cooktop could crack it.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.

- Clean up sugary spills and soils as soon as hot surface indicator light goes off. If not wiped up while warm, surface pitting can occur.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. It could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, like plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the area.

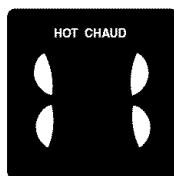


1. Surface Cooking Area
2. Cookware/Canner
3. 1 in. (2.5 cm) Maximum Overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While rotating the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

Hot Surface Indicator Light (under ceramic glass)

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.



Home Canning

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

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, only use flat-bottomed canners.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. In Canada, contact Agriculture Canada. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

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

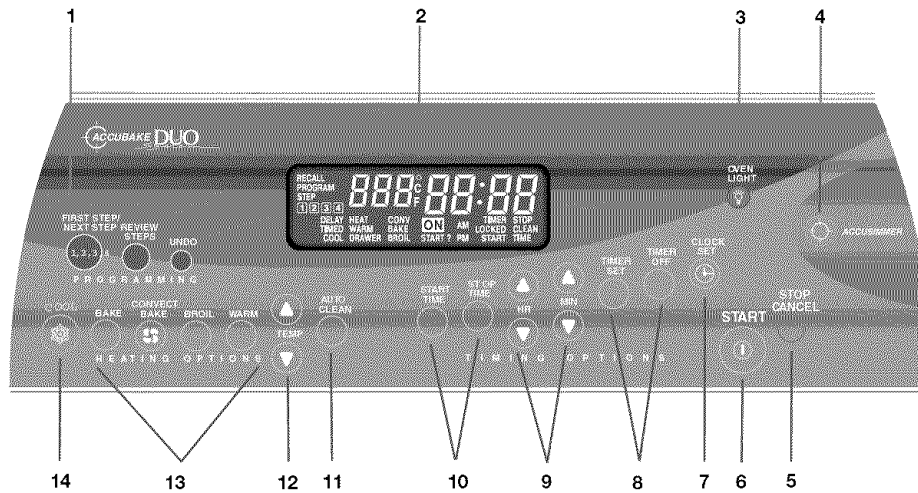
Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

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

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



- | | | | |
|------------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------------------|
| 1. Sequence Programming | 5. Stop/Cancel | 8. Timer Functions | 11. Auto Clean |
| 2. Electronic Oven Control Display | 6. Start | 9. Hour/Minute Adjustment | 12. Temperature Adjustment |
| 3. Oven Light | 7. Clock Set | 10. Timed Cooking/Timed Cooling | 13. Oven Functions |
| 4. ACCUSIMMER™ Pad | | | 14. Cool Function |

Display

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not eat food in oven if "PF" shows on the electronic oven control display.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

When "PF" shows on the electronic oven control display, a power failure has occurred and food in the oven may not be properly cooled or fully cooked.

In the case of a power failure, do not eat the food in the oven. Press any pad and reset the Clock if needed.

When power is first supplied to the appliance, "PF" and the current time will appear on the display. Press any pad to clear "PF" from the display.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When performing a timed cook function, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

Start

The START pad begins any oven function. If not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the "START?" indicator light will flash as a reminder. On some models, "START?" will appear on the display.

If not pressed within 5 minutes after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

Stop Cancel

The STOP CANCEL pad stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

Clock

This is a 12-hour clock that shows a.m. and p.m.

To Set:

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

1. Press CLOCK SET.
2. Press the HR or MIN "up" or "down" arrow pads to set the time of day, including a.m. or p.m.
3. Press CLOCK SET or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

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

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End-of-cycle
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

Reminder Tones: Reminder tones may be turned off. Press and hold STOP TIME for 5 seconds. "rEP OFF" will appear in the display. Repeat to turn reminder tones back on, and "rEP on" will appear in the display.

All Tones: All of the above tones are preset on. All except the end-of-cycle tones can be turned off.

To Turn Off/On: Press and hold START TIME for 5 seconds. A tone will sound and “Snd OFF” will appear on the display. Repeat to turn tones on and “Snd on” will appear on the display.

Tone Pitch: The pitch is preset at high, but can be changed to low.

To Change: Press and hold CONVECT BAKE for 5 seconds. A tone will sound and “Snd LO” will appear on the display. Repeat to change and “Snd Hi” will appear on display.

Fahrenheit and Celsius

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

To Change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound and “°C” will appear on the display. Repeat to change back to Fahrenheit. To exit mode, press STOP CANCEL.

Timer

The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET. If no action is taken after 5 minutes, the display will return to the time of day mode.
2. Press the HR or MIN “up” or “down” arrow pads to set the length of time to cook.
3. Press START or TIMER SET. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound, then, if enabled, reminder tones will sound every minute.
4. Press TIMER OFF anytime to cancel the Timer.
Remember, do not press the STOP CANCEL pad because the oven will turn off.

To display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press CLOCK SET.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to prevent unintended use of the oven.

When the control is locked, only the ACCUSIMMER™, CLOCK SET, OVEN LIGHT and TIMER pads will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven and Timer are off. Press and hold START for 5 seconds. A single tone will sound and “Loc” will appear on the display.

Repeat to unlock. “Loc” will disappear from the display.

12-Hour Shutoff

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

The oven light will come on when the oven door is opened. To keep the light on continuously, turn the light on by pressing OVEN LIGHT.

To Override: For longer cooking periods that require oven usage longer than 12 hours, press and hold CLOCK SET for 5 seconds. A single tone will sound and “12H OFF” will appear on the display. The oven will remain on until turned off.

To Reset: Press and hold CLOCK SET for 5 seconds. A single tone will sound and “12H on” will appear on the display.

Oven Temperature Control

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

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

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. No sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example “0°F CAL.”
2. Press the TEMP “up” or “down” arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°C).
3. Press START.

OVEN USE

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

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

Aluminum Foil

IMPORTANT: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

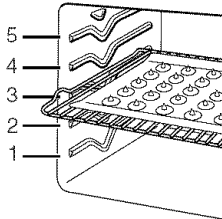
- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.
- Do not cover food with aluminum foil when convection cooking (on some models).

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

Position racks before turning the oven on. Do not move racks with bakeware on them. Make sure racks are level. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, non-frozen pies	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

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

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> 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 need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). Use suggested baking time. For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. Place rack in center of oven.

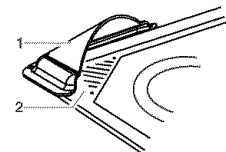
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> Place in the bottom third of oven. May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> Light, golden crusts Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> May need to increase baking time.
Stoneware <ul style="list-style-type: none"> Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, always rely on a meat thermometer to determine doneness of meat and poultry. The internal temperature, not appearance, is what counts. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½ in. (1.25 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat in two or three places.

Oven Vent with Removable Deflector



1. Removable Deflector
2. Oven Vent

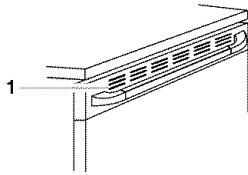
The oven vent should not be blocked or covered, because the vent allows the release of hot air and moisture from the oven. Doing so will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

The oven vent has a removable porcelain enamel deflector to be used during a Self-Clean Cycle. The deflector is used to reduce the possibility of staining. To ensure proper oven ventilation during any other oven function, remove the deflector from the oven vent.

To Remove the Deflector:

- Wait until deflector is cool.
- Remove deflector. You may want to wear oven mitts while doing so.

Oven Door Vent



1. Oven door vent

Hot air and moisture escape from the door vent during certain oven modes. Some condensation may occur, however this will not affect cooking performance.

REFRIGERATED OVEN USE

The POLARA™ Electric Refrigerated Range combines the convenience of a 30" freestanding electric self-cleaning range with an innovative refrigeration cooling system.

Both systems work together, giving you the flexibility to store foods in the refrigerated range for up to 24 hours before a preset cook time begins.

Cool Function

The Cool Function allows you to program a cool setting for a maximum of 24 hours, and allows you to store your pre-prepared food(s) at the same storage temperatures as those of your refrigerator.

Foods with beaten egg whites such as angel food cake and soufflés, foods with leavening agents or baking powder, or frozen meats and poultry are not suited to sequence cooking with a Cool Function at the beginning.

IMPORTANT: A 24-hour timer within the electronic oven control keeps track of the accumulated cooling time. Once the maximum time has been reached, the COOL Function will be locked out.

Further cooling functions will be disabled until either 12 hours has elapsed with no cooling, or a cook function, such as preheat, has been accomplished.

To Set an Automatic Maximum 24 Hour Cool Function:

1. Press COOL. "COOL" will appear on the oven display. "START?" will appear on the oven display after 5 seconds.
When programming a COOL function as part of a sequence, COOL must be programmed as the first step. See "Sequence Programming" section for more information.
The preheat time may be longer if the oven was in a Cool Function mode prior to the beginning of the cook function. See "Bake" section for more information about preheating.
2. Press START.
3. Press STOP CANCEL at any time to clear function.

To Set a Delayed or Timed Cool Function:

1. Press COOL.
2. Press START TIME.
3. Press the HR and MIN "up" or "down" arrow pads to enter the time of day to start.
4. Press STOP TIME.
5. Press the HR and MIN "up" or "down" arrow pads to enter the time of day to end cooling.

6. Press START. "DELAY" and "COOL" will appear on the oven display. When the start time is reached, the oven will automatically begin to cool. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. "End" will appear on the display and end-of-cycle tones will sound.
7. Press STOP CANCEL to clear the display and/or stop reminder tones.

Use the following chart as guide when storing foods within the oven cavity.

COOL FUNCTION CHART

FOODS	RECOMMENDATIONS
Breakfast Casserole	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do not use warm sequence after baking. ■ Cool for no more than 12 hours uncovered.
Breakfast Rolls, Refrigerated Dough	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do not use warm sequence after baking. ■ Place in baking pan. ■ Cool for no more than 12 hours uncovered.
Chicken Breasts, Boneless, Skinless	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cover with foil, brush with oil or shake with seasoned coating mix.
Lasagna, Fresh	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cover with foil.
Lasagna, Frozen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cover with foil.
Oven Stew	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cover with lid or foil.
Roasts	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cook uncovered or place in an oven bag.
Whole Chicken or Turkey	<ul style="list-style-type: none"> ■ Brush with oil or place in an oven bag.

Sequence Programming

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not eat food in oven if "PF" shows on the electronic oven control display.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

When "PF" shows on the electronic oven control display, a power failure has occurred and food in the oven may not be properly cooled or fully cooked.

In the case of a power failure, do not eat the food in the oven. Press any pad and reset the Clock if needed.

Sequence Programming allows you to program up to four cook functions at one time, and is usable with other electronic oven control functions, such as the Timer.

Sequence Programming takes precedence over any non-sequenced cook function. For example, if an untimed Bake function is in process and a sequence program is started, the untimed Bake function will be canceled, and the program sequence will start.

All steps of a sequenced program must be programmed with a stop time. If a stop time is not entered for a step within the sequence program, and the FIRST STEP/NEXT STEP pad is pressed, three tones will sound indicating an invalid key press.

To Program the First Step of the Sequence:

1. Press FIRST STEP/NEXT STEP.
“PROGRAM” and “STEP” will appear on the display. A flashing “1” will also appear on the display, indicating that step 1 is being programmed.
2. Choose the desired cook function. For example, press COOL.
3. Press START TIME, then HR and MIN “up” or “down” arrow pads to set the time of day for the first cook function to begin. If START TIME is not pressed, then the sequence of cook functions will begin immediately once programming is complete and START is pressed.
4. Press STOP TIME, then HR and MIN “up” or “down” arrow pads to set the time of day for the first cook function to stop. The display will show either the time of day (if start time was not programmed) or the start time (if same was programmed), but with a flashing colon. “Stop” and “Time” will also appear on the display.

NOTE: When programming a COOL function as part of a sequence, COOL must be programmed as the first step.

To Program Next Steps of the Sequence:

1. Press FIRST STEP/NEXT STEP.
“PROGRAM” and “STEP” will appear on the display. The number of the step being programmed will flash. “START” and “TIME” will appear on the display.
2. Choose the desired cook function. For example, press BAKE.
3. Press TEMP “up” or “down” arrow pad (if desired) to select temperature.
4. Press STOP TIME, then HR and MIN “up” or “down” arrow pads to select stop time.
5. Press START to begin sequence once all steps have been programmed.
6. Press STOP CANCEL at any time to clear program and to stop program.

Continue to repeat the steps above until up to all four cook functions are programmed.

To Review/Modify Programmed Sequence:

If program steps are partially or completely programmed, and the sequence has not been started, the programmed cook functions can be reviewed.

1. Press REVIEW STEPS. Step 1 will appear in the display. Each subsequent press of REVIEW STEPS will cause display of programmed steps in order. “STEP” and “RECALL” will appear on the display. The number of the displayed step will flash. A recalled step will remain lit on the display for 5 minutes if no further action is taken.
2. If fewer than four steps have been programmed, press REVIEW STEPS repeatedly until the last programmed step is displayed, then press FIRST STEP/NEXT STEP if it is desired to program an additional step.

While a step is recalled, a cook function pad can be used to change the function, or the TEMPERATURE “up” or “down” arrow pad can be used to change the set temperature.

START TIME, when used with the HR or MIN “up” or “down” arrow pads, can be used to change, add or delete a delayed start.

STOP TIME can be used to change the stop time. Changing the stop time of a step will automatically change the start times and stop times of all subsequent programmed cook functions.

To Modify Sequence Programming:

1. Press UNDO. The last step of the sequence will be canceled. If the programmed sequence has not been started, see “To Program Next Steps of the Sequence” section to program a step to replace the canceled cook function.
2. Press START. The first step will show on the display and the program sequence will begin. Changes can be made to the STOP TIME during a programmed cook function. However, changes cannot be made after a programmed cook function has been completed. If at any time during an active sequenced program FIRST STEP/NEXT STEP is pressed, three tones will sound.

Bake

ACCUBAKE® DUO SYSTEM™ Temperature Management

The ACCUBAKE DUO SYSTEM electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain the most uniform temperature control by utilizing 2 temperature sensors to independently control the bake and broil elements for optimal cooking results.

The bake and broil elements cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on, the broil element will not. This feature is automatically activated when the oven is in use.

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

To Bake or Roast:

1. Press BAKE.
2. Press TEMP “up” or “down” arrow pad to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
3. Press START. The temperature can be changed after this step. START does not need to be pressed again.
4. Press STOP CANCEL when finished.

Preheating

After START is pressed, the oven will enter a timed preheat conditioning. “PrE” and the time countdown will appear on the display. When the preheat conditioning time ends, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

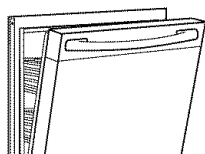
Waiting an additional 10 minutes after the preheat conditioning time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

Broil

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

- Use only the broiler pan and grid provided with the range. It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to Broiling Chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.



To Broil:

1. Press BROIL.
2. Press START.
3. Press STOP CANCEL when finished.

BROILING CHART

For best results, place food 3 in. (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

FOOD	RACK POSITION	COOK TIME minutes	
		Side 1	Side 2
Steak 1 in. (2.5 cm) thick medium rare medium well done	4 4 4	14-15 15-16 18-19	7-8 8-9 9-10
*Ground meat patties ¾ in. (2 cm) thick well done	4	13-14	7-8
Pork chops 1 in. (2.5 cm) thick	4	20-22	10-11
Ham slice, precooked ½ in. (1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Frankfurters	4	5-7	3-4
Lamb chops 1 in. (2.5 cm) thick	4	14-17	8-9

FOOD	RACK POSITION	COOK TIME minutes	
		Side 1	Side 2
Chicken bone-in pieces boneless breasts	3 4	17-20 11-16	17-20 11-16
Fish Fillets ¼- ½ in. (.6-1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Steaks ¾- 1 in. (2-2.5 cm) thick	4	16-18	8-9

* Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

Convection Cooking

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

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

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or a temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in two or three places.

Convection Baking

During convection baking or roasting, the bake and broil elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

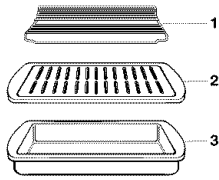
If the oven door is opened during convection baking or roasting, the broil element and fan will turn off immediately and the bake element will turn off in 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

- For optimal cooking results, do not use aluminum foil.
- Reduce recipe temperature 25°F to 50°F (14°C to 28°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

Before convection baking or roasting, position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When using two racks, place them on rack positions 2 and 4.

When roasting with CONVECT BAKE, use the roasting rack on top of the broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.



1. Roasting Rack
2. Broiler Grid
3. Broiler Pan

1. Press CONVECT BAKE.
2. Press the TEMP “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. Press START.

A preheating time will count down on the display and “PrE” will appear. The oven control automatically sets preheating time based on the oven temperature selected.

As the preheating time ends, the set temperature replaces “PrE” on the display. When the set temperature is reached, if enabled, one tone will sound.

The temperature settings can be changed any time after pressing START. Changing the temperature will not change the preheat countdown time.

4. Press STOP CANCEL when finished cooking.

Use the following chart below when convection roasting meats and poultry.

†Do not stuff poultry when convection roasting.

CONVECTION ROASTING CHART

Food/Rack Position	Cook Time (minutes per pound)	Oven Temp.	Internal Food Temp.
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast			
rare	20-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
medium	25-30		160°F (71°C)
well done	30-35		170°F (77°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
medium	27-30		160°F (71°C)
well done	32-35		170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare		300°F (145°C)	
medium	20-25		140°F (60°C)
well done	25-30		160°F (71°C)
Meat Loaf			
	30-35	300°F (145°C)	170°F (77°C)
	20-25	325°F (160°C)	165°F (74°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
well done	30-40		170°F (77°C)

Food/Rack Position	Cook Time (minutes per pound)	Oven Temp.	Internal Food Temp.
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (160°C)	160°F-170°F (71°C-75°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (160°C)	160°F-170°F (71°C-75°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (145°C)	160°F (71°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (145°C)	160°F (71°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (145°C)	160°F (71°C)
well done	30-35		170°F (77°C)
†Chicken, Rack Position 2			
Whole			
3-5 lbs. (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (160°C)	180°F (82°C)
5-7 lbs. (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (160°C)	180°F (82°C)
†Turkey, Rack Positions 1 or 2			
13 lbs. and under (5.85 kg)	10-15	300°F (145°C)	180°F (82°C)
Over 13 lbs. (5.85 kg)	10-12	300°F (145°C)	180°F (82°C)
†Cornish Game Hens, Rack Position 2 or 3			
1-1.5 lbs. (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (160°C)	180°F (82°C)

Warm Hold Feature

Warm Hold allows hot cooked foods to stay warm before serving. It can also be used at the end of a timed cook.

To Use Automatic Warm/Cool:

At the end of a timed cook (either with or without a delayed start), or at the end of a sequence program in which the last step is not the Warm Hold mode, the oven will automatically set a one hour warm hold at 170°F (77°C).

If the Warm Hold mode is not canceled at any time during the 1-hour period, it will immediately be followed by the Cool Function mode, which will operate for up through 24-hours or until the function is canceled. The Cool Function mode will also occur at the end of a sequenced program which ends with a timed Warm Function. See “Sequence Programming” section for more information.

When the cook time ends or the last step of the sequence is complete, the oven display will show a warming count down time.

When warming time ends and the oven control enters the Cool Function mode, “COOL” will show on the oven display. The time of day will also show in the 4-digit display.

To Disable Automatic Warm/Cool: Press and hold WARM for 5 seconds. "OFF" will appear in the 4-digit display. Repeat to turn back on.

! WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to one hour, however breads and casseroles may become too dry if left in the oven during Warm Hold.

To Use In Stand-Alone Mode:

1. Press WARM.
2. Set the temperature (optional).
3. Press the TEMP "up" or "down" arrow pad to raise or lower the temperature in 5°F (3°C) amounts to set a temperature other than 170°F (77°C). The warm range is 100°F-200°F (38°C-93°C).
4. Press START.
5. Press STOP CANCEL when finished.

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.

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

To Set a Cook Time:

1. Press BAKE (optional).
2. Press the TEMP "up" or "down" arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press STOP TIME.
4. Press the HR and MIN "up" or "down" arrow pads to enter the desired time to end cooking.
5. Press START. The display will count down the time.
When the time ends, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the display and end-of-cycle tones will sound.
6. Press STOP CANCEL or open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Delayed Cook Time:

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

NOTE: When setting a delayed cook time (either with or without a sequence program), if the delayed start cook time is longer than one hour, then the oven will automatically go into a cool cycle. The cool cycle will continue to run for a maximum of 24 hours, or until the delayed start cook time or the first step of a program sequence has been reached.

1. Press desired cook function.
2. Press the TEMP "up" or "down" arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press START TIME.
4. Press the HR and MIN "up" or "down" arrow pads to enter the time of day to start.
5. Press STOP TIME (optional).
6. If STOP TIME has been pressed, press the HR and MIN "up" or "down" arrow pads to enter the desired time to end cooking.
7. Press START. "DELAY" will appear on the display.
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. When the stop time is reached (if programmed), the oven will shut off automatically and "End" will appear on the display and end-of-cycle tones will sound.
8. Press STOP CANCEL or open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle (on some models)

! WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

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

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

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See "Oven Vent(s)" section.

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

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½ in. (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being careful not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop:

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

How the Cycle Works

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

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

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

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled could result in the glass breaking.

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

Before Using:

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

Place the oven vent removable deflector over the oven vent located on the left rear corner of the cooktop. See “Oven Vent with Removable Deflector” section for more information.

To Self-Clean:

1. Press AUTO CLEAN.
2. Press the HR and MIN “up” or “down” arrow pad to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. The clean time can be set between 3 hours 15 minutes and 4 hours 30 minutes.
3. Press START.
The oven door will automatically lock. “cIn ON” and “LOCKED” will appear on the display. The door will not unlock until the oven cools. When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and “LOCKED” will disappear.
4. Press STOP CANCEL or open and close the oven door to clear the oven display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section. Also, make sure the

door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press AUTO CLEAN.
2. Press the HR “up” or “down” arrow pad to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.
3. Press START TIME.
4. Press the HR and MIN “up” or “down” arrows pads to enter the time of day to start.
5. Press START. The time of day is displayed.
The door will automatically lock and “LOCKED” and “DELAY” will appear on the display. The door will not unlock until the oven cools, or STOP CANCEL is pressed. When the start time is reached, the oven will automatically turn on. When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and “LOCKED” will disappear.
6. Press any pad or open and close the oven door to clear the oven display.

To Stop Self-Clean any time:

Press STOP CANCEL. If the oven temperature is too high, “cIn,” “cool,” and “LOCKED” will appear on the display and the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

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

STAINLESS STEEL (on some models)

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty wash cloths or some paper towels. Damage may occur.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish (not included): See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

CERAMIC GLASS

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

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

Cooktop Polishing Creme is recommended regularly to help prevent scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop, and can be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge: Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper: Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel: Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or non-abrasive cleanser:
Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper: Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Polishing Creme: Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Polishing Creme: Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher: Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty wash cloths or some paper towels. Damage may occur.

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

OVEN DOOR EXTERIOR

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

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

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

OVEN AND ROASTING RACKS

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

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

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

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

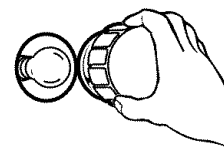
Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. It will not work during the Self-Cleaning cycle. On some models, when the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn it on or off.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

To replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

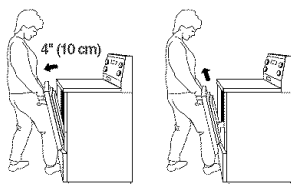
Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if necessary, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

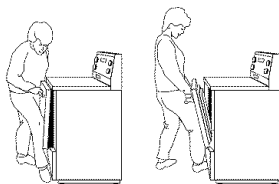
1. Open oven door to the stop position (open about 4 in. [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.

3. Push door down and pull straight out to remove door completely.



To Replace:

1. Hold oven door by the handle and place the top of the door under the cooktop overhang.
2. Use front of leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
3. Use side of leg to apply pressure to the bottom of the door front.
4. Lift door slightly. Apply pressure and push until the hinges have gone in fully.



TROUBLESHOOTING

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

NOTHING WILL OPERATE

- **Is the power supply cord unplugged?** Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.

COOKTOP WILL NOT OPERATE

- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.

EXCESSIVE HEAT AROUND COOKWARE ON COOKTOP

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.

HOT SURFACE INDICATOR LIGHT STAYS ON

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

COOKTOP COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED

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

OVEN WILL NOT OPERATE

- **Is the electronic oven control set correctly?** See “Electronic Oven Control” section.
- **Has a delay start been set?** See “Timed Cooking” section.
- **On some models, is the Control Lock set?** See “Control Lock” section.

OVEN TEMPERATURE TOO HIGH OR TOO LOW

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See “Oven Temperature Control” section.
- **On some models, does the cooling fan run during BAKE, BROIL or CLEAN?** It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

OVEN INDICATOR LIGHTS FLASH

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

DISPLAY SHOWS MESSAGES

- **Is the display showing “PF”?** There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?** Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.
- **Is the display flashing “COOL”?** See “Cool Function” section. If it reappears or continues to flash, call for service. See “Assistance or Service” section.

SELF-CLEANING CYCLE WILL NOT OPERATE

- **Is the oven door open?** Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?** See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?** See “Timed Cooking” section.

OVEN COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED

- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?** See “Baking and Roasting” section.
- **Is the proper bakeware being used?** See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.

- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

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

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

If you need replacement parts

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

To locate FSP® replacement parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer Interaction Center toll free: **1-800-253-1301**.

Our consultants provide assistance with:

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

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

For further assistance

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

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer Interaction Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer Interaction Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at www.whirlpool.com and click on "Buy Accessories Online."

Canning Unit Kit

(coil element models)
Order Part #242905

Cooktop Polishing Creme

(ceramic glass models)
Order Part #4392916

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)
Order Part #3183488

Stainless Steel Cleaner & Polish

(stainless steel models)
Order Part #4396095

In Canada

For product related questions, please call the Whirlpool Canada Inc. Customer Interaction Center toll free: **1-800-461-5681** Monday to Friday 8:00 a.m. - 6:00 p.m. (EST). Saturday 8:30 a.m. - 4:30 p.m. (EST).

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.

For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777**. Whirlpool Canada Inc. designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

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

Customer Interaction Center
Whirlpool Canada Inc.
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL® ELECTRIC REFRIGERATED RANGE WARRANTY

FULL TWO-YEAR WARRANTY

For two years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation will pay for FSP® replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

FIVE-YEAR FULL WARRANTY ON SEALED REFRIGERATION PARTS AS LISTED

For five years from the date of purchase, when this refrigerated range is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation will pay for FSP® replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship in the sealed refrigeration system. These parts are: compressor, evaporator, condenser, dryer and connecting tubing.

THIRD THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CLEANTOP® COOKTOP

On ceramic glass ranges and ceramic glass cooktops, in the third through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation will pay for FSP® replacement parts for the CLEANTOP® ceramic glass cooktop.

Whirlpool Corporation warrants that the ceramic glass cooktop will not discolor, the cooktop pattern will not wear off, the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge will not crack, the ceramic glass cooktop will not crack due to thermal shock and the surface unit elements will not burn out.

Whirlpool Corporation will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada Inc.
5. Repairs to CLEANTOP® ceramic glass cooktop if it has not been cared for as recommended in the Use & Care Guide.
6. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
7. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
8. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
9. Any labor costs during the limited warranty period.

WHIRLPOOL CORPORATION AND WHIRLPOOL CANADA INC. SHALL NOT BE LIABLE 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 you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

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

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling the Whirlpool Customer Interaction Center, **1-800-253-1301** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. For parts and service in Canada, please call **1-800-807-6777**. For product related questions in Canada, please call **1-800-461-5681**.

12/01

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

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the "Parts and Features" section.

Dealer name _____
Address _____
Phone number _____
Model number _____
Serial number _____
Purchase date _____

9755084

© 2002 Whirlpool Corporation.
All rights reserved.

® Registered Trademark/TM Trademark of Whirlpool, U.S.A., Whirlpool Canada Inc. Licensee in Canada



9/02
Printed in U.S.A.



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
POLARA™ À
COMPARTIMENT
RÉRIGÉRÉ**

*Guide d'utilisation
et d'entretien*

Au Canada, pour assistance, composez le 1-800-461-5681, pour
installation ou service, le 1-800-807-6777
ou visitez notre site web à
www.whirlpool.com/canada

Table des matières 2

Modèle YGR556

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	3
La bride antibasculement.....	3
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	6
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	7
Commandes de la table de cuisson	7
Caractéristique ACCUSIMMER™.....	7
Zone de cuisson à double fonction	7
Vitrocéramique	8
Préparation de conserves à la maison	8
Ustensiles de cuisson	9
COMMANDES DE FOUR ÉLECTRONIQUES	10
Affichage.....	10
Mise en marche.....	10
Arrêt annulation	10
Horloge.....	10
Signaux sonores.....	11
Fahrenheit et Celsius.....	11
Minuterie.....	11
Verrouillage des commandes	11
Arrêt automatique après 12 heures	11
Commande de la température du four	12
UTILISATION DU FOUR	12
Papier d'aluminium	12
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson.....	12
Ustensiles de cuisson	13
Thermomètre à viande	13
Vent du four avec déflecteur amovible	13
Vent de la porte du four.....	13
UTILISATION DU FOUR RÉGIGÉ	13
Fonction refroidissement (Cool).....	14
Programmation de séquences.....	14
Cuisson au four	15
Cuisson au grill.....	16
Cuisson par convection	17
Cuisson au four par convection.....	17
Caractéristique Warm Hold (garde au chaud)	18
Cuisson minutée	18
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	19
Programme d'autonettoyage	19
Nettoyage général.....	20
Lampe du four.....	22
Porte du four	22
DÉANNAGE	22
ASSISTANCE OU SERVICE	23
GARANTIE	24

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

La bride antibasculement

Dans les conditions 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 au pied arrière de la cuisinière.

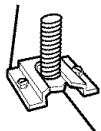
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

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



La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

■ Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.

■ Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.

■ Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

■ Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.

■ N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

■ NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

■ Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.

■ Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.

■ S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.

■ Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

■ Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

■ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas

toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

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

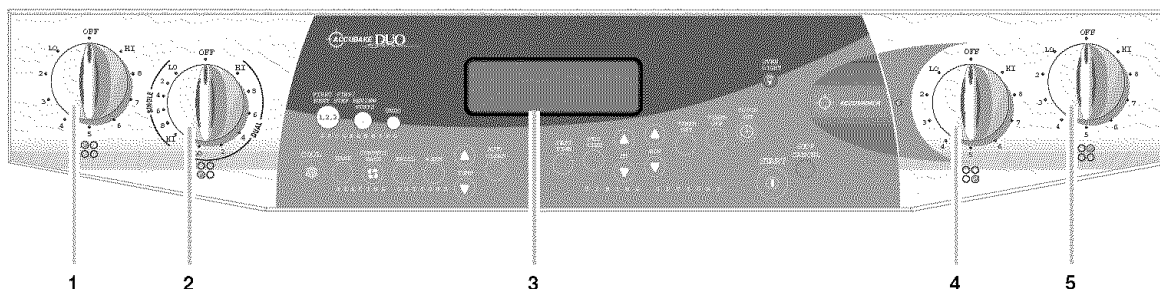
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Tableau de commande

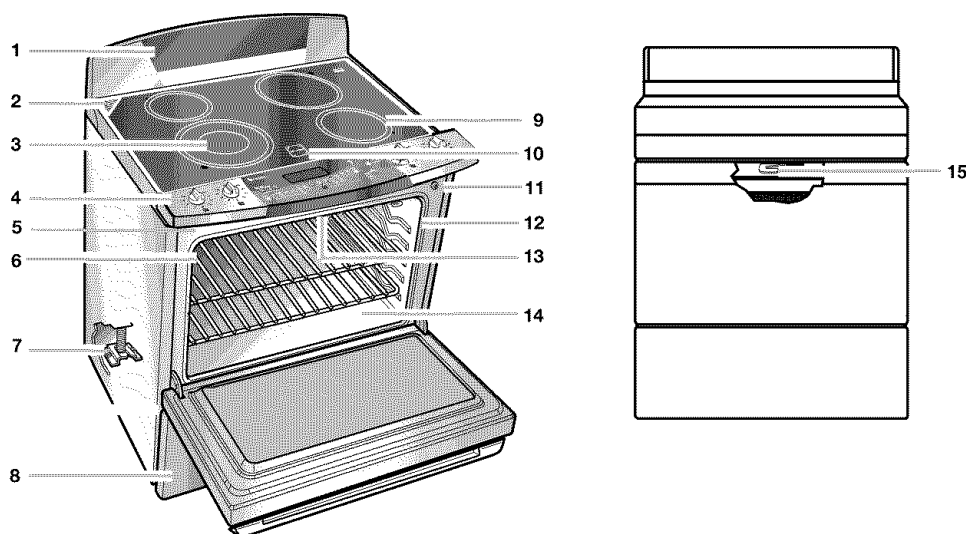


1. Bouton de commande arrière gauche
2. Bouton de commande avant gauche
(Zone de cuisson à double fonction)

3. Affichage des commandes électroniques
du four

4. Bouton de commande avant droit
(Caractéristique ACCUSIMMER™)
5. Bouton de commande arrière droit

Cuisinière



1. Dossieret
2. Verrou du four
3. Verrou double
4. Tableau de commande
5. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série
(situé sur le côté gauche inférieur du tableau de commande)

6. Grille du four
7. Bride antibasculement
8. Compresseur
(non accessible au client)
9. Surface de la zone de cuisson
10. Ténoï lumineux de surface chaude

11. Interrupteur automatique de lampe du four
12. Joint d'étanchéité de la porte
13. Verrou de cuisson au grill
(non illustré)
14. Verrou de cuisson au four
(non illustré)
15. Loquet d'autonettoyage

Pièces et caractéristiques non illustrés

- Hublot de la porte du four
Lampe du four
Lèchefrite et grille
Grille de rôtissage
Ventilateur de convection

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO. Pousser et tourner le bouton au réglage.

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

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	<ul style="list-style-type: none">■ Pour commencer la cuisson des aliments.■ Pour porter un liquide à ébullition.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition rapide.■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition lente.■ Pour frire ou sauter les aliments.■ Pour cuire les soupes et les sauces.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.■ Pour faire mijoter lentement.
LO	<ul style="list-style-type: none">■ Pour garder les aliments au chaud.■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.
Caractéristique ACCUSIMMER™ MAX	<ul style="list-style-type: none">■ Commande de mijotage précis.■ Mijotage vif ou mijotage sans couvercle.
MIN	<ul style="list-style-type: none">■ Mijotage doux ou lors de l'utilisation de couvercles.

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

Caractéristique ACCUSIMMER™

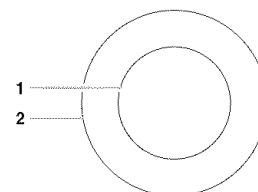
Le réglage de la caractéristique ACCUSIMMER est la zone/l'élément de cuisson à surface d'avant à droite, et peut être utilisé comme réglage de chaleur ajustable pour un mijotage plus précis.

Le témoin lumineux s'allume lorsque la caractéristique ACCUSIMMER est activée. Lorsque le réglage n'est pas activé, la surface de cuisson ou l'élément avant droit fonctionne de la manière habituelle.

Utilisation :

1. Appuyer sur le commutateur de la caractéristique ACCUSIMMER pour l'activer.
2. Appuyer sur le bouton de commande avant droit et le tourner à ON entre les réglages MAX et MIN. Sélectionner le réglage MIN pour un mijotage doux ou lors de l'utilisation de couvercles et le réglage MAX pour un mijotage vif ou lorsque les couvercles ne sont pas utilisés.
3. Appuyer de nouveau sur le commutateur de la caractéristique ACCUSIMMER et le tourner jusqu'à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Zone de cuisson à double fonction



1. Dimension simple (6 po [15,24 cm])
2. Dimension double (10 po [25,4 cm])

La zone de cuisson à double fonction offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.

Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche et le tourner dans le sens antihoraire, de la position OFF à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre HI et LO.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Utilisation de l'élément DOUBLE :

1. Appuyer sur le bouton de commande avant gauche et le tourner dans le sens horaire, de la position OFF à la zone DUAL (double) n'importe où entre HI et LO.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

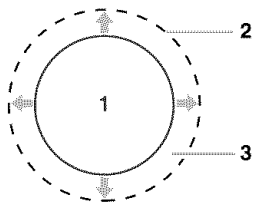
Vitrocéramique

La surface de la zone de cuisson sera rouge lorsqu'un élément est allumé. Elle fonctionnera par intermittence,  ous les réglages, pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

Il est normal que la surface de vitrocéramique blanche semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson  a surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il reviendra  a couleur originale.

Essuyer la table de cuisson avant et apr  chaque utilisation aidera  a conserver sans taches et fournira un chauffage homog e. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la craqueler.
- Ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut s'accumuler entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enl e le couvercle.
- Nettoyer les taches et renversements de substances sucrées d  que le témoin lumineux de surface chaude s'éteint. Si l'on n'essuie pas la surface pendant qu'elle est encore chaude, des piq tes de corrosion peuvent survenir.
- Ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire sur la table de cuisson du ma  soufflé dans des récipients préemballés en aluminium. Cela pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la zone de cuisson  a surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) de la zone de cuisson.

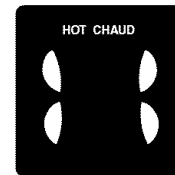


1. Surface de la zone de cuisson
2. Ustensiles de cuisson/autoclave
3. Dépassement maximum de 1 po (2,5 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson  fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson  fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et des mauvais résultats de cuisson.
- Vérifier que le récipient est plat en plaant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson  fond légèrement cannelé ou à petites stries permettant l'expansion peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et po les sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Ne pas faire cuire des aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin lumineux de surface chaude (sous vitrocéramique)

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même apr  que la ou les surfaces de cuisson sont éteintes.



Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface  a fois.
- Sur les modèles vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves  fond plat.
- Pour plus de renseignements, aux  U., contacter le bureau local du Département de l'Agriculture. Au Canada, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

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

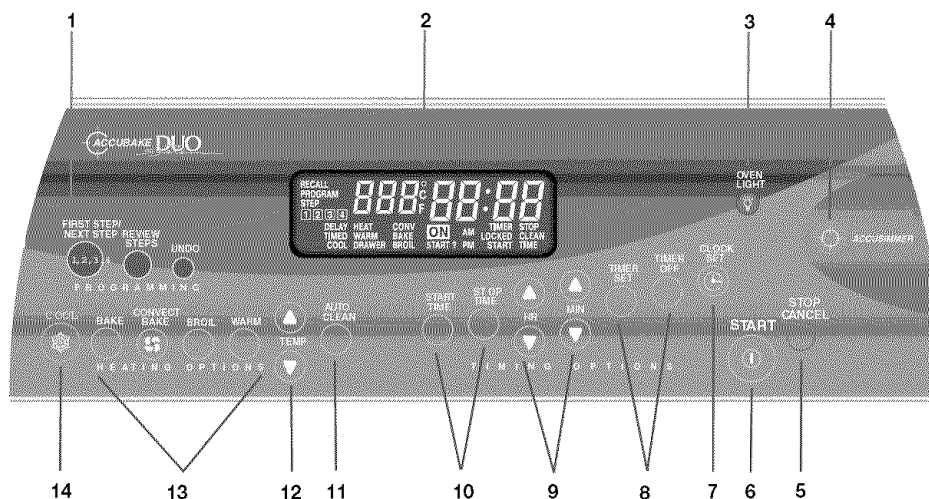
Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

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

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

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient à tous les genres de cuisson.■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe lentement et uniformément.■ Convient pour le brunissage et la friture.■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Chauffe lentement, mais inégalement.■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none">■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement, mais inégalement.■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

COMMANDES DE FOUR ÉLECTRONIQUES



- | | | | |
|--------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Programmation de séquences | 5. Arrêt annulation | 8. Fonctions de la minuterie | 11. Autonettoyage |
| 2. Afficheur des commandes électroniques du four | 6. Mise en marche | 9. Réglage heure/minute | 12. Réglage de la température |
| 3. Lampe du four | 7. Réglage de l'horloge | 10. Cuisson minuté/
refroidissement minuté | 13. Fonctions du four |
| 4. Touche ACCUSIMMER™ | | | 14. Fonction refroidissement (Cool) |

Affichage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas consommer les aliments cuits au four si le message "PF" apparaît sur l'affichage des commandes électroniques du four.

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

Lorsque "PF" apparaît sur l'afficheur des commandes électroniques du four, il y a eu une panne de courant et les aliments dans le four peuvent ne pas être refroidis adéquatement ou cuits complètement.

Dans le cas d'une panne de courant, ne pas consommer les aliments dans le four. Appuyer sur n'importe quelle touche et régler de nouveau l'horloge si nécessaire.

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, "PF" et l'heure courante apparaissent sur l'afficheur. Appuyer sur n'importe quelle touche pour effacer "PF" de l'afficheur.

Lorsque le four n'est pas utilisé, l'afficheur indique l'heure.

Lors de l'utilisation de la fonction de cuisson minutée, l'afficheur indique soit les heures et les minutes, soit les minutes et les secondes.

Mise en marche

La touche START met en marche toute fonction du four. Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, le témoin "START?" clignote à titre de rappel. Sur certains modèles, "START?" apparaîtra sur l'affichage.

Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 minutes après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'affichage du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Arrêt annulation

La touche STOP CANCEL (arrêt annulation) arrête toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Horloge

Cette horloge de 12 heures indique a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant de régler, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK SET (réglage de l'horloge).
2. Appuyer sur les touches de l'heure HR ou MIN (haut ou bas) pour régler l'heure, y compris a.m. ou p.m.
3. Appuyer sur CLOCK SET ou START.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Signaux de rappel émis à intervalles de 1 minute après les signaux de fin de programme.

Signaux sonores de rappel : Les signaux sonores de rappel peuvent être éteints. Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. "rEP OFF" apparaît sur l'afficheur. Répéter pour remettre les signaux sonores de rappel en marche et "rEP on" apparaîtra sur l'affichage.

Tous les signaux sonores : Tous les signaux sonores ci-dessus sont pré-réglés à marche; tous sauf les signaux de fin de programme peuvent être annulés.

Désactivation/activation : Appuyer sur la touche START TIME (mise en marche) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "Snd OFF" apparaîtra sur l'affichage. Répéter pour remettre les signaux sonores en marche et "Snd on" apparaîtra sur l'affichage.

Timbre des signaux sonores : Le timbre est pré-réglé à aigu, mais il peut être changé à grave.

Modification : Appuyer sur la touche CONVECT BAKE (cuisson par convection) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "Snd LO" apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour modifier et "Snd Hi" apparaîtra sur l'affichage.

Fahrenheit et Celsius

La température est pré-réglée à Fahrenheit, mais elle peut être changée à Celsius.

Modification : Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au gril) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "°C" apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour revenir à Fahrenheit. Pour sortir de ce mode, appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation).

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie). Si aucune fonction n'est entrée après 5 minutes, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure.
2. Appuyer sur les touches à l'échelle HR ou MIN (haut ou bas), pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou TIMER SET (réglage de la minuterie). À la fin de la durée réglée, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, puis, si activés, des signaux de rappel suivront à intervalles de 1 minute.
4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) en tout temps pour annuler la minuterie.

Noter qu'il ne faut pas appuyer sur la touche STOP CANCEL (arrêt/annulation) parce que le four s'éteindra.

Pour afficher l'heure du jour pendant 5 secondes lorsque la minuterie compte à rebours, appuyer sur CLOCK SET (réglage de l'horloge).

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du four.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches ACCUSIMMER™, CLOCK SET (réglage de l'horloge), OVEN LIGHT (lampe du four) et TIMER (minuterie) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes. Un seul signal sonore se fait entendre et "Loc" apparaît sur l'affichage.

Répéter pour déverrouiller. "Loc" s'effacera.

Arrêt automatique après 12 heures

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

La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. Pour que la lampe reste allumée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four).

Annulation : Pour des périodes de cuisson qui nécessitent une utilisation du four supérieure à 2 heures, appuyer sur CLOCK SET (réglage de l'horloge) pendant 5 secondes. Un seul signal sonore se fait entendre et "12H OFF" (arrêt 12 h) apparaît sur l'affichage. Le four reste allumé jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Remise en marche : Appuyer sur la touche CLOCK SET (réglage de l'horloge) pendant 5 secondes. Un seul signal sonore se fait entendre et "12H on" (12 h mise en marche) apparaît sur l'affichage.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes du brûleur d'ionisation par intermittence.

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

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Se servir du tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	...un peu plus
20°F (10°C)	...modérément plus
30°F (15°C)	...beaucoup plus
-10°F (-5°C)	...un peu moins
-20°F (-10°C)	...modérément moins
-30°F (-15°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage courant, par exemple "0°F CAL".
2. Appuyer sur la ou les touches flèche (haut ou bas) de TEMP pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F (-15°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.
- Lors de la cuisson par convection (sur certains modèles), ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

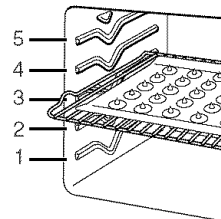
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. Des dommages permanents du fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

Positionner les grilles avant d'allumer le four. Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson. S'assurer que les grilles sont de niveau. Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt soulever le bord avant et la sortir.

Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



ALIMENT	POSITION(S) DES GRILLES
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côté à côté ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

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

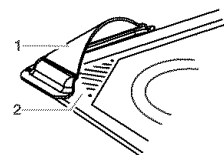
USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes légèrement dorées■ Brunissage égal	<ul style="list-style-type: none">■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C).■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Brunissage faible ou non existant à base	<ul style="list-style-type: none">■ Placer à troisième position au bas du four.■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes dorées, légères■ Brunissage inégal	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Thermomètre à viande

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

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½ po (1,25 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande à deux ou trois endroits.

Évent du four avec déflecteur amovible



1. Déflecteur amovible
2. Évent du four

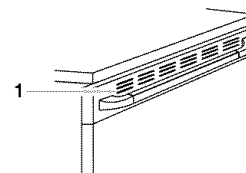
Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

L'évent du four est doté d'un déflecteur amovible en émail vitrifié qui doit être utilisé lors du programme d'autonettoyage. Le déflecteur est utilisé pour réduire la possibilité de taches. Pour assurer une ventilation correcte du four lors du fonctionnement de toute autre fonction du four, retirer le déflecteur de l'évent du four.

Pour enlever le déflecteur :

1. Attendre que le déflecteur ait refroidi.
2. Enlever le déflecteur. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Évent de la porte du four



1. Évent de la porte du four

De l'air chaud et de l'humidité s'échappent de l'évent de la porte lors de l'utilisation de certains modes du four. Une certaine condensation peut se produire, toutefois elle n'affectera pas la performance de cuisson.

UTILISATION DU FOUR RÉFRIGÉRÉ

La cuisinière électrique à compartiment réfrigéré POLARA™ allie le côté pratique d'une cuisinière électrique autonettoyante et autoportante de 30 po (76,2 cm) et un système innovant de refroidissement par réfrigération.

Les deux systèmes fonctionnent ensemble, vous permettant de conserver des aliments dans la cuisinière à compartiment réfrigéré jusqu'à 24 heures avant la cuisson pré-réglée se mette en marche.

Fonction refroidissement (Cool)

La fonction de refroidissement vous permet de programmer un réglage de refroidissement pour un maximum de 24 heures, et vous permet de conserver vos aliments pré-préparés aux mêmes températures de conservation que votre réfrigérateur.

Les aliments qui contiennent des blancs d'œufs battus comme le gâteau des anges et les soufflés, les aliments qui contiennent des agents de levage, ou viandes et volaille congelées ne sont pas adaptés à la cuisson par séquence avec une fonction refroidissement (Cool) au début.

IMPORTANT : Une minuterie de 24 heures dans la commande du four électronique comptabilise la durée de refroidissement accumulée. Une fois que la durée maximum est atteinte, la fonction de refroidissement (COOL) se verrouillera.

Des fonctions de refroidissement supplémentaires seront désactivées jusqu'à ce que 12 heures se soient écoulées sans refroidissement, ou jusqu'à ce qu'une fonction de cuisson, telle que le préchauffage, se soit accomplie.

Réglage de la fonction refroidissement automatique de 24 heures maximum :

1. Appuyer sur COOL (refroidissement), "COOL" (refroidissement) apparaît sur l'afficheur du four. "START?" (mise en marche?) apparaît sur l'afficheur du four au bout de 5 secondes.

Lors de la programmation d'une fonction COOL (refroidissement) dans une séquence, COOL doit être programmé comme première étape. Consulter la section "Programmation de séquences" pour plus d'informations.

Le temps de préchauffage peut être plus long si le four était réglé au mode de fonction refroidissement (Cool) avant le début de la fonction de cuisson. Voir la section "Cuisson au four" pour obtenir plus de renseignements sur le préchauffage.

2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) à n'importe quel moment pour effacer la fonction.

Réglage d'une fonction refroidissement minuté ou différé :

1. Appuyer sur COOL (refroidissement).
2. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
3. Appuyer sur les touches de sélection HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches de sélection HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure d'arrêt du refroidissement.
6. Appuyer sur START (mise en marche). "DELAY" et "COOL" apparaissent sur l'afficheur du four. Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four commence à refroidir automatiquement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. "End" (fin) apparaît sur l'affichage et les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
7. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utiliser le tableau suivant comme guide lorsque vous conservez des aliments dans la cavité du four.

TABLEAU DE LA FONCTION REFROIDISSEMENT (COOL)

ALIMENTS	RECOMMANDATIONS
Plats petit déjeuner	<ul style="list-style-type: none">■ Ne pas utiliser de séquence chaude après la cuisson.■ Garder au froid au maximum 12 heures sans couvrir.
Petits pains pour petit déjeuner, pâte réfrigérée	<ul style="list-style-type: none">■ Ne pas utiliser de séquence chaude après la cuisson.■ Placer dans un plat de cuisson.■ Garder au froid au maximum 12 heures sans couvrir.
Poitrines de poulet, désossées, sans peau	<ul style="list-style-type: none">■ Couvrir de papier aluminium, enduire d'huile ou recouvrir de chapelure assaisonnée pour faire paner.
Lasagnes fraîches	<ul style="list-style-type: none">■ Couvrir de papier aluminium
Lasagnes surgelées	<ul style="list-style-type: none">■ Couvrir de papier aluminium.
Ragoût au four	<ul style="list-style-type: none">■ Couvrir de papier aluminium ou d'un couvercle.
Rôtis	<ul style="list-style-type: none">■ Faire cuire non recouverts ou placer dans un sac à four.
Poulet (ou dinde) entier	<ul style="list-style-type: none">■ Enduire d'huile ou placer dans un sac à four.

Programmation de séquences

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas consommer les aliments cuits au four si le message "PF" apparaît sur l'affichage des commandes électroniques du four.

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

Lorsque "PF" apparaît sur l'afficheur des commandes électroniques du four, il y a eu une panne de courant et les aliments dans le four peuvent ne pas être refroidis adéquatement ou cuits complètement.

Dans le cas d'une panne de courant, ne pas consommer les aliments dans le four. Appuyer sur n'importe quelle touche et régler de nouveau l'horloge si nécessaire.

La programmation de séquences permet de programmer jusqu'à quatre fonctions de cuisson à la fois, et elle est utilisable avec d'autres fonctions électroniques de commande du four telles que la minuterie.

La programmation de séquences prévaut sur toute fonction de cuisson non séquentielle. Par exemple, si une fonction de cuisson au four non minutée est en cours et qu'un programme séquentiel est mis en marche, la fonction de cuisson au four non minutée est annulée et la séquence programmée commence.

Toutes les étapes d'un programme séquentiel doivent comporter une heure d'arrêt. Si une heure d'arrêt n'est pas entrée dans le programme séquentiel et que l'on appuie sur la touche FIRST/NEXT STEP (première étape/étape suivante), trois signaux sonores se font entendre indiquant que l'on a appuyé sur une touche non valide.

Programmation de la première étape de la séquence :

1. Appuyer sur FIRST STEP/NEXT STEP.
"PROGRAM" (programmation) et "STEP" (étape) apparaissent sur l'afficheur. Un "1" clignotant apparaîtra aussi sur l'affichage, indiquant que l'étape 1 est en train d'être programmée.
2. Choisir la fonction de cuisson désirée. Par exemple, appuyer sur la touche COOL (refroidissement).
3. Appuyer sur la touche START TIME (heure de début) puis sur les touches à flèche HR/MIN (haut ou bas) pour régler l'heure de mise en marche de la première fonction de cuisson.
Si on n'appuie pas sur START TIME, la séquence de fonctions de cuisson commence dès que la programmation est achevée et que l'on appuie sur START.
4. Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt), puis sur les touches à flèche HR/MIN (haut ou bas) pour régler l'heure d'arrêt de la première fonction de cuisson.
L'afficheur indique soit l'heure (si l'heure de mise en marche n'a pas été programmée) soit l'heure de mise en marche (si elle a été programmée), mais avec un deux-points clignotant. "Stop" et "Time" apparaissent également sur l'afficheur.

REMARQUE : Lors de la programmation d'une fonction COOL (refroidissement) dans une séquence, COOL doit être programmé comme première étape.

Programmation des étapes suivantes de la séquence :

1. Appuyer sur FIRST STEP/NEXT STEP.
"PROGRAM" (programmation) et "STEP" (étape) apparaissent sur l'afficheur. Le numéro de l'étape programmée clignotera. "START" et "TIME" apparaissent sur l'afficheur.
2. Choisir la fonction de cuisson désirée. Par exemple, appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
3. Appuyer (si désiré) sur la touche à flèche TEMP (haut ou bas) pour régler la température.
4. Appuyer sur la touche STOP TIME (heure d'arrêt), puis sur les touches à flèche HR/MIN (haut ou bas) pour sélectionner l'heure d'arrêt.
5. Appuyer sur START pour commencer la séquence une fois que toutes les étapes ont été programmées.
6. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) en tout temps pour annuler le programme et l'arrêter.

Continuer pour répéter les étapes ci-dessus jusqu'à ce que les quatre fonctions de cuisson au maximum soient programmées.

Révision/modification de la séquence programmée :

Si les étapes de programmation sont partiellement ou complètement programmées et si la séquence n'a pas commencé, il est possible de revoir les fonctions de cuisson programmées.

1. Appuyer sur REVIEW STEPS (révision des étapes). L'étape 1 apparaîtra sur l'affichage.

Chaque fois que l'on appuie sur REVIEW STEPS (révision des étapes), les étapes programmées s'afficheront dans l'ordre. "STEP" (étape) et "RECALL" (rappel) apparaissent sur l'afficheur. Le numéro de l'étape programmée clignotera. Une étape de rappel restera allumée sur l'affichage pendant 5 minutes si rien d'autre n'est fait.

2. Si on a programmé moins de quatre étapes, appuyer sur REVIEW STEPS (révision des étapes) plusieurs fois jusqu'à ce que la dernière étape programmée soit affichée, puis appuyer sur FIRST STEP/NEXT STEP si l'on désire programmer une étape supplémentaire.

Pendant le rappel d'une étape, une touche de fonction de cuisson peut servir à modifier la fonction ou la touche à flèche TEMPERATURE (haut ou bas) peut servir à changer la température réglée.

La touche START TIME, lorsqu'elle est utilisée avec les touches à flèche HR ou MIN (haut ou bas) peut servir à changer, ajouter ou annuler une mise en marche différée.

La touche STOP TIME peut servir à changer l'heure d'arrêt. La modification de l'heure d'arrêt d'une étape change automatiquement les heures de mise en marche et d'arrêt de toutes les fonctions suivantes de cuisson programmées.

Modification de la programmation d'une séquence :

1. Appuyer sur UNDO (annulation d'une commande). La dernière étape de la séquence sera annulée.
Si la séquence programmée n'est pas commencée, voir la section "Programmation des étapes suivantes de la séquence" pour programmer une étape afin de remplacer la fonction de cuisson annulée.
2. Appuyer sur START (mise en marche). La première étape apparaît sur l'afficheur et la séquence programmée commence.
Des changements peuvent être faits à STOP TIME (heure d'arrêt) lors d'une fonction de cuisson programmée. Toutefois, on ne peut faire de changements après qu'une fonction de cuisson programmée est terminée.
Si on appuie en tout temps sur FIRST/NEXT STEP durant un programme séquentiel actif, trois signaux sonores se font entendre.

Cuisson au four

Système de gestion de la température ACCUBAKE® DUO SYSTEM™

Le système ACCUBAKE DUO gère électroniquement les niveaux de chaleur du four durant le préchauffage et la cuisson au four, pour maintenir le contrôle le plus uniforme de la température au moyen de 2 capteurs de température et contrôler indépendamment les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril pour des résultats de cuisson optimaux.

Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément de cuisson au four rougeoit lorsqu'il s'allume mais pas l'élément de cuisson au gril. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

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

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à l'èhe TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche). La température peut être changée après cette étape. Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START.
4. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Préchauffage

Après que l'on a appuyé sur START, le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. "PrE" et le temps du compte à rebours apparaissent sur l'afficheur. À la fin du préchauffage de conditionnement, un signal sonore se fait entendre et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'affichage diffère de la température réelle du four.

On suggère d'attendre 10 minutes de plus après la durée de préchauffage de conditionnement avant de mettre les aliments au four lorsqu'on cuit des aliments qui contiennent des ingrédients de levage tels que le levain, la levure chimique, le bicarbonate de soude et les œufs.

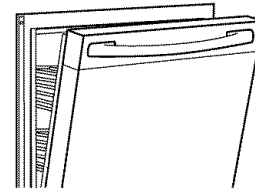
Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, poisson et volaille de forme inégale risquent de mieux cuire à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Utiliser seulement la lèhefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèhefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour empêcher la viande de se cintrer.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, volaille ou viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèhefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèhefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèhefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Fermer la porte à la position de cuisson au gril pour assurer une température de cuisson adéquate.



Cuisson au gril :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3 po (7 cm) de l'élément du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON en minutes	
		Côté 1	Côté 2
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	14-15	7-8
saignant à point	4	15-16	8-9
à point	4	18-19	9-10
bien cuit	4		
*Galettes de viande hachée ¾ po (2 cm) d'épaisseur	4	13-14	7-8
bien cuites			
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	20-22	10-11
Tranche de jambon, précuit ½ po (1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Saucisses de Francfort	4	5-7	3-4
Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	14-17	8-9
Poulet morceaux avec os	3	17-20	17-20
poitrines désossées	4	11-16	11-16
Poisson Filets de ¼ - ½ po (0,6 - 1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Darnes de ¾ - 1 po (2 - 2,5 cm) d'épaisseur	4	16-18	8-9

*Placer jusqu'à 6 galettes, également espacées sur la grille de la lèhefrite.

Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud maintient une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces croustillantes tout en scellant l'humidité.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 80 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de telle sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillage.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant seulement la porte du four lorsque nécessaire.
- Choisir des têtes à biscuits sans bord et des plats de rôtissage à bords plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à deux ou trois endroits.

Cuisson au four par convection

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

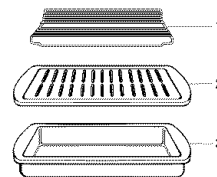
Si la porte du four est ouverte durant la cuisson ou le rôtissage par convection, l'élément du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteindra après 2 minutes. Ils se rallument une fois la porte fermée.

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser de feuille de papier d'aluminium.
- Réduire la température de la recette de 25°F à 50°F (14°C à 28°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four par convection :

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

Lors du rôtissage avec la CUISSON PAR CONVECTION, utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.



1. Grille de rôtissage
2. Grille de la lèchefrite
3. Lèchefrite

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).
2. Appuyer sur les touches de réglage TEMP (haut ou bas) pour régler une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de préchauffage et "PrE" apparaît. La commande du four règle automatiquement la durée de préchauffage en fonction de la température de four choisie.
À la fin de la durée de préchauffage, la température réglée remplace "PrE" sur l'affichage. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).
Les réglages de température peuvent être changés en tout temps après avoir appuyé sur START. Un changement de la température ne changera pas le compte à rebours de la durée de préchauffage.
4. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

Utiliser le tableau suivant ci-dessous lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille. *Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

TABLEAU DE RÔTISSEMENT PAR CONVECTION

Aliments/ position de la grille	Durée de cuisson (en minutes par livre)	Température du four	Température interne des aliments
Bœuf, grille, position 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
à point	27-30		160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rumpsteak, rôti d'ailoyau			
saignant	20-25	300°F (145°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (70°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande			
	20-25	325°F (160°C)	165°F (74°C)

Aliments/ position de la grille	Durée de cuisson (en minutes par livre)	Température du four	Température interne des aliments
Veau, grille, position 2			
Longe, côte, rôti de croupe			
à point	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, grille, position 2			
Rôti de longe (désossé)			
	30-40	325°F (160°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Rôti d'épaule			
	35-40	325°F (160°C)	160°F-170°F (71°C-77°C)
Jambon, grille, position 2			
Frais (cru)			
	25-35	300°F (145°C)	160°F (71°C)
Cuit			
	15-20	300°F (145°C)	160°F (71°C)
Agneau, grille, position 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30		
bien cuit	30-35	300°F (145°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
†Poulet, grille, position 2			
Entier			
3 à 5 lb (1,5 à 2,2 kg)	20-25	325°F (160°C)	180°F (82°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	325°F (160°C)	180°F (82°C)
†Dinde, grille, position 1 ou 2			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (145°C)	180°F (82°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (145°C)	180°F (82°C)
†Poulet de Cornouailles, grille, position 2 ou 3			
1 à 1,5 lb (0,5 à 0,7 kg)	50-60	325°F (160°C)	180°F (82°C)

Caractéristique Warm Hold (garde au chaud)

La fonction Warm Hold permet de garder au chaud les aliments cuits avant de les servir. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'une cuisson minutée.

Utilisation de la caractéristique automatique garde au chaud/refroidissement :

À la fin d'une cuisson minutée (avec ou sans mise en marche différée), ou à la fin du programme séquences dans lequel la dernière étape n'est pas le mode garde au chaud, le four se mettra automatiquement au mode garde au chaud pour une heure à 70°F (77°C).

Si le mode garde au chaud n'est annulé à aucun moment durant la période d'une heure, il sera immédiatement suivi du mode de fonction refroidissement, qui fonctionnera jusqu'à 24 heures ou jusqu'à ce que la fonction soit annulée. Le mode de fonction refroidissement fonctionnera également à la fin d'un programme de séquences qui se termine par une fonction de garde au chaud minutée. Consulter la section "Programmation de séquences" pour plus d'informations.

À la fin de la durée de cuisson ou de la dernière étape de la séquence, l'affichage du four indiquera un compte à rebours du temps de réchauffage.

Lorsque la durée de garde au chaud est terminée et que la commande du four entre dans le mode de fonction refroidissement, "COOL" (refroidissement) apparaît sur l'affichage du four. L'heure s'affiche également sur l'afficheur numérique à caractères.

Annulation de la caractéristique automatique garde au chaud/refroidissement : Appuyer sur la touche WARM (garde au chaud) pendant 5 secondes. "OFF" (arrêt) apparaîtra sur l'afficheur numérique à caractères. Répéter pour réactiver la fonction.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

IMPORTANT : Les aliments doivent être à température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four pendant un maximum d'une heure, toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Warm Hold.

Utilisation du mode garde au chaud seulement :

1. Appuyer sur WARM (garde au chaud).
2. Régler la température (optionnel).
3. Appuyer sur la touche flèche TEMP (haut ou bas) pour augmenter ou réduire la température en tranches de 5°F (3°C) pour régler une température autre que 170°F (77°C). La gamme de température varie de 100°F à 200°F (38°C à 93°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) (facultatif).
2. Appuyer sur les touches à l'ère TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
4. Appuyer sur les touches à l'ère HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de fin de cuisson désirée.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée.

Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur et les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

6. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Réglage d'une durée de cuisson différée :

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

REMARQUE : Lors du réglage d'une durée de cuisson différée (avec ou sans programmation de séquence), si la durée différée de début de la cuisson est supérieure à 1 heure, le four passe automatiquement à un programme de refroidissement. Le programme de refroidissement continuera de fonctionner pour un maximum de 24 heures, ou jusqu'à ce que l'heure de mise en marche différée ou la première étape d'une séquence programmée soit atteinte.

1. Appuyer sur la fonction de cuisson désirée.
2. Appuyer sur les touches à l'ère TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
4. Appuyer sur les touches à l'ère HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) (facultatif).
6. Si l'on a appuyé sur STOP TIME (heure d'arrêt), appuyer sur les touches à l'ère HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de fin de cuisson désirée.
7. Appuyer sur START (mise en marche). "DELAY" (différée) apparaît sur l'afficheur.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte (si programmée), le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur et les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

8. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

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

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

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

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

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

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

Ne pas obstruer l'évent ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four".

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

Préparation du four :

- Sortir la lèhefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson :

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

Comment fonctionne le programme

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

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

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

Lorsque le four est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ne soit complètement refroidi. L'application d'un chiffon humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il ne se soit complètement refroidi risque de causer le bris du verre.

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

Avant l'utilisation :

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

Placer le déflecteur de chaleur sur l'évent du four situé au coin arrière gauche de la table de cuisson. Voir la section "Event du four avec déflecteur amovible" pour plus de renseignements.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur AUTO CLEAN (autonettoyage).
2. Appuyer sur la touche flèche HR et MIN (haut ou bas) pour établir une durée de nettoyage autre que 3 heures 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 3 heures 15 minutes et 4 heures 30 minutes.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
La porte du four se verrouille automatiquement. "cln ON" et "LOCKED" apparaissent sur l'afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ne soit refroidi.
Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "LOCKED" (verrouillée) s'efface.
4. Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge". S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur AUTO CLEAN (autonettoyage).
2. Appuyer sur la touche flèche HR (haut ou bas) pour établir une durée de nettoyage autre que 3 heures 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 heures 30 minutes et 4 heures 30 minutes.
3. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
4. Appuyer sur les touches flèche HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'heure est affichée.
La porte se verrouille automatiquement et "LOCKED" et "DELAY" apparaissent sur l'afficheur. La porte ne se déverrouille pas jusqu'à ce que le four ait refroidi ou que l'on ait appuyé sur STOP CANCEL (arrêt/annulation).
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "LOCKED" (verrouillée) s'efface.
6. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir et fermer la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur STOP CANCEL (arrêt/annulation). Si la température du four est trop élevée, "cln", "cool" et "LOCKED" apparaissent sur l'afficheur et la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que toute la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à écurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait en effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non compris) : Voir la section "Assistance ou service" pour passer une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

VITROCÉRAMIQUE

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, de l'eau de Javel, de produit de décapage de la rouille ou de l'ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

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

Utiliser régulièrement la crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Cette crème peut être commandée comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour commander. **Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de la portée des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre : Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson : Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous voudrez peut-être porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif : Frotter le produit dans la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir : Frotter la crème dans la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson : Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier, des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant à four.

Ne pas immerger les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Tampon en laine d'acier.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four se refroidit. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres.

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

FOUR ET GRILLES DE RÔTISSAGE

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Sortir les grilles sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

- Produit de nettoyage légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de 1/2 tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau. Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyant à four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

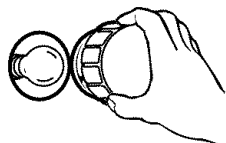
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Elle s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage. Sur certains modèles, lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT pour allumer ou éteindre la lampe.

Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont refroidis et que les boutons de commande sont à OFF (arrêt).

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



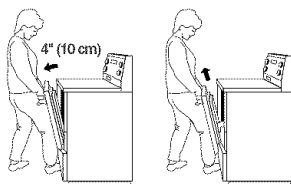
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou remettre le courant.

Porte du four

Il n'est pas nécessaire d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, la porte peut s'enlever si nécessaire. Suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

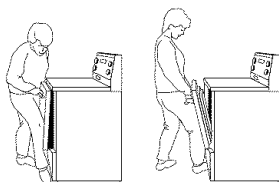
Pour enlever la porte :

1. Ouvrir la porte du four à position d'arrêt du gril (ouvrir d'environ 4 po [10 cm]).
2. Soulever légèrement la porte et la tirer des charnières jusqu'à la position du taquet.
3. Pousser la porte vers le bas et tirer tout droit pour enlever complètement la porte.



Pour réinstaller la porte :

1. Tenir la porte du four par la poignée et placer le dessus de la porte sous le porte-à-faux de la table de cuisson.
2. Avec le devant de la jambe, appliquer une pression de façon à glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
3. Avec le côté de la jambe, appliquer une pression au bas du devant de la porte.
4. Soulever la porte légèrement. Appliquer une pression et pousser jusqu'à ce que les charnières soient complètement engagées.



DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**
Brancher la cuisinière sur une prise reliée à la terre (trois alvéoles).
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?**
Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

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

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?** Nivelier l'appareil. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

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

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Commande de la température du four".
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au grill) ou CLEAN (nettoyage)?** Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

Les témoins lumineux du four clignotent

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

L'affichage indique des messages

- **L'affichage affiche-t-il "PF"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Selon votre modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".
- **"COOL" (refroidissement) clignote-t-il sur l'affichage?** Voir la section "Fonction de refroidissement". S'il réapparaît ou continue de clignoter, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".

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

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Nivelier l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?** Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

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

ASSISTANCE OU SERVICE

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

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné le plus proche de Whirlpool.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada Inc. au : **1-800-461-5681**

Lundi à vendredi 8 h - 18 h HNE.

Samedi 8 h 30 - 16 h 30 HNE.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour plus d'assistance

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

Centre d'interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada Inc.
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE WHIRLPOOL® À COMPARTIMENT RÉFRIGÉRÉ

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Pendant deux ans à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil a été utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

GARANTIE COMPLÈTE DE CINQ ANS SUR LES PIÈCES DU SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION SCELLÉ

Pendant cinq ans à compter de la date d'achat, lorsque cette cuisinière à compartiment réfrigéré a été utilisée et entretenue conformément aux instructions fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Il s'agit des pièces suivantes : compresseur, évaporateur, condenseur, sécheuse et conduits de connexion.

GARANTIE LIMITÉE DE LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE SUR LA TABLE DE CUISSON CLEANTOP®

Pour les cuisinières et les tables de cuisson en vitrocéramique, de la troisième à la cinquième année à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® pour la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP®.

Whirlpool Corporation garantit que la table de cuisson en vitrocéramique ne se décolore pas, le fini ne s'effacera pas, le joint d'étanchéité entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine ne se fissurera pas, la table de cuisson en vitrocéramique ne se fissurera pas suite à un choc thermique et que les éléments de l'unité de surface ne brûleront pas.

Whirlpool Corporation ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de l'appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer des fusibles ou rectifier le câblage du domicile ou remplacer des ampoules électriques accessibles par le propriétaire.
2. Les réparations lorsque l'appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. L'appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages causés par : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada Inc.
5. Les réparations de la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP® si celle-ci n'a pas été entretenue conformément aux recommandations du guide d'utilisation et d'entretien.
6. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
7. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
8. Au Canada, les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
9. Tous les frais de main-d'œuvre encourus au cours de la période de garantie limitée.

WHIRLPOOL CORPORATION ET WHIRLPOOL CANADA INC. N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

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

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" de ce manuel. Après vérification de la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant sans frais le Centre d'interaction avec le client Whirlpool au **1-800-253-1301**, de n'importe où aux États-Unis. Pour obtenir des pièces de rechange et un service au Canada, veuillez composer le **1-800-807-6777**. Pour des questions relatives au produit au Canada, veuillez composer le **1-800-461-5681**.

12/01

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

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Cette information se trouve sur la plaque signalétique indiquant le numéro de série et le numéro de modèle, et située sur votre appareil tel qu'indiqué à la section "Pièces et caractéristiques".

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

