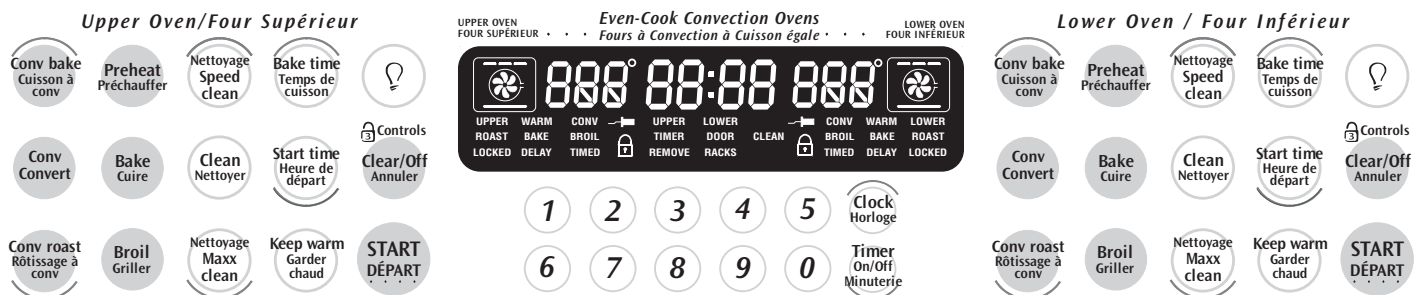


# ELECTRONIC OVEN CONTROL

Read the instructions carefully before using the oven. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below. **Note:** The graphics on your oven control may not look exactly like those shown. This doesn't change the way it operates.



## Control Pad Functions (Upper oven shown only)

**Conv Bake Pad-** Used to select the convection bake feature.

**Preheat Pad-** Used to select the preheat mode.

**Bake Time Pad-** Used to enter the length of the baking time.

**Clear/Off-** Used to cancel any function previously entered except the time of day and minute timer. Push **Clear/Off pad** to stop cooking.

**Timer ON/OFF Pad-** Used to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.

**Speed Clean Pad—** Use to select the Speed Clean feature.

**Oven Light-** Used to turn the oven light on and off.

**Clock Pad —** Use to set the time of day.

**Upper Oven/Four Supérieur**

**Even-Cook Convection Ovens**

**Lower Oven/Four Inférieur**

**Bake Pad-** Used to enter the normal baking mode temperature.

**Conv Convert Pad—** Use to select the Convection Convert feature.

**Broil Pad—** Use to select variable Broil feature.

**Conv Roast Pad—** Use to select the Convection Roast feature.

**Clean Pad-** Used to select the self-cleaning mode.

**Maxx Clean Pad—** Use to select the Maxx Clean feature.

**Keep Warm Pad—** Use to select the Keep Warm feature.

**Start Time Pad-** Used to set the desired start time (Delayed Start) for baking or cleaning. Can be used with **PRE-HEAT** or any **BAKING** or **CLEANING** cycle.

**0 Thru 9 number pads-** Used to enter temperature and times.

**Start-** Used to start all oven functions. Not used with Oven Light.

**NOTE:** All instructions are given for the **UPPER oven**. If **LOWER oven** is used the indicator lights will appear in the right portion of the display.

All oven functions have a minimum and maximum time or temperature values that may be entered into the control. These values are shown below. If you have trouble setting a mode, be sure you are not entering a value greater than or lower than the values shown in this chart. An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the value does not meet these limits.

MODE	MINIMUM VALUE	MAXIMUM VALUE
PREHEAT TEMP	170°F / 77°C	550°F / 288°C
BAKE TEMP	170°F / 77°C	550°F / 288°C
BROIL TEMP	400°F / 205°C	550°F / 288°C
MINUTE TIMER	12 HR	0:01 MIN
	24 HR	0:01 MIN
CLOCK TIME	12 HR	1:00 HR / MIN
	24 HR	0:00 HR / MIN
BAKE TIME	12 HR	0:01 MIN
	24 HR	0:01 MIN
CONVECTION BAKE	325°F / 163°C	550°F / 288°C
CONVECTION ROAST	325°F / 163°C	550°F / 288°C

# Setting the Clock



The  pad is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day operation. The clock has been preset at the factory for the 12 hour operation. When the wall oven is first plugged in, or when the power supply to the appliance has been interrupted, the timer in the display will flash along with "PF" (power failure, See Fig. 1).








Fig. 1

When PF appears in the display and 12:00 is flashing, press . A beep will sound and PF will disappear.

## INSTRUCTIONS

### To set the clock (example below for 1:30)

1. Press . "CLO" and the current time of day will appear in the display (Fig. 2).
2. Press    pads to set the time of day to 1:30 (Fig. 3). Press . The time of day will appear in the display (Fig. 4).

## PRESS



## DISPLAY



Fig. 2

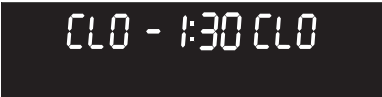






Fig. 3



Fig. 4

### Changing between 12 or 24 hour time of day display

1. Press and hold  for 7 seconds. "CLO" and the current time of day will appear in the display (Fig. 3). A beep will sound and "12h" (Fig. 5) or "24h" (Fig. 6) will appear in the display.
2. Press  to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either "12h" (Fig. 5) or "24h" (Fig. 6).
3. Press  to accept the change or press  to reject the change.
4. Reset the correct time as described in **To set the Clock** above. Please note that if the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will now display time


 for 7 seconds



Fig. 5

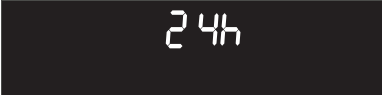








Fig. 6

# Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The **TIMER ON/OFF**  and **CLEAN**  pads control the Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features. The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the oven control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

## INSTRUCTIONS

### To set the control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features

1. Press and hold  for 10 seconds (Fig. 1). After 10 seconds "12h" or "- -h" will appear in the display and the control will beep once.
2. Press  to switch between the 12 Hour Energy Saving and continuous bake features. Note: "12h" (Fig. 2) in the display indicates the control is set for the 12 Hour Energy Saving mode and "- -h" indicates the control is set for the Continuous Bake feature (Fig. 3).
3. Press  to accept the change (Fig. 4; display will return to time of day) or press  to reject the change.

## PRESS

 for 10 seconds







## DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2




Fig. 3








Fig. 4

## Setting Timer

The **TIMER ON/OFF**  pad controls the Timer feature. The Timer serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The Timer feature can be used during any of the other oven control functions, except during a self clean operation. Refer to "Minimum and Maximum Control Pad Settings" for time amount settings.

## INSTRUCTIONS

### To set the Timer (example for 5 minutes)

1. Press . "--:--" will appear and "TIMER" will flash in the display (Fig. 5).
2. Press the number pads to set the desired time in the display (example ). Press . The time will begin to countdown with "5:00" and "TIMER" will stay in the display (Fig. 6). Note: If  is not pressed the timer will return to the time of day after 25 seconds.
3. When the set time has run out, "End" and "TIMER" will show in the display (Fig. 7). The clock will sound with 3 beeps every 7 seconds until  is pressed.

## PRESS







## DISPLAY

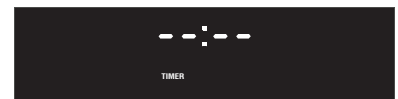


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7


### To cancel the Kitchen Timer before the set

**time has run out:** Press . The display will return to the time of day.

# Consumer Defined Controls



Note: The Consumer Defined Control features are adjustments to the control that will not affect cooking results. These include the Oven Lockout, Silent Control Operation and Temperature Display features.

## Setting Oven Lockout Feature


The  pad controls the Oven Lockout feature. The Oven Lockout feature automatically locks the oven doors and prevents the Oven from being turned on. It does not disable the clock, Kitchen Timer or the interior oven lights. The ovens can be locked individually.

### INSTRUCTIONS

#### To activate the Oven Lockout feature

1. Press and hold  for 3 seconds.
2. After 3 seconds a beep will sound, "DOOR", "LOCKED" will flash and "Loc", the oven icon, "UPPER" and  will appear in the display (Fig. 1). Once the oven door is locked the "DOOR" and "LOCKED" indicator will stop flashing and remain in the display.

### PRESS

 for 3 seconds

### DISPLAY

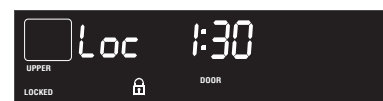



Fig. 1


#### To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold  for 3 seconds. A beep will sound.



The oven icon, "UPPER" "LOC" and  will disappear from the display. "DOOR" and "LOCKED" will flash in the display until the oven door has completely unlocked.

2. The wall oven is again fully operational.

Note: Because you can set the oven lockout individually, the lower oven can be used when the upper oven lockout feature is on.



 for 3 seconds



## Setting Silent Control Operation

The **START TIME**  and **CLEAN**  pads control the Silent Control operation feature. The Silent Control operation feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

### INSTRUCTIONS

#### To change control from normal sound operation to silent control operation

1. Press and hold  for 6 seconds. A beep will sound, "--:--" will appear, "UPPER" and "DELAY" will flash in the display (Fig. 2). After 6 seconds, a beep will sound and "SP" will appear in the display (Fig. 3).
2. Press  to switch between normal sound operation and silent operation mode. If "SP" appears (Fig. 3), the control will operate with normal sounds and beeps. If "- -" appears (Fig. 4), the control is in the silent operation mode.

3. Press  to accept the change or press  to reject the change.

### PRESS





 OR 

### DISPLAY



Fig. 2





Fig. 3



Fig. 4

# Consumer Defined Controls (continued)

## Setting Temperature Display — Fahrenheit or Celsius:


The **BROIL**  and **CLEAN**  pads control the Fahrenheit or Celsius temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit. Note: both ovens will be changed at the same time.

### INSTRUCTIONS

### PRESS

### DISPLAY

#### To change display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit

1. Press  and hold for 6 seconds. A beep will sound, "---" will appear **"UPPER"** and **"BROIL"** will flash in the display (Fig. 1). After 6 seconds a beep will be heard and **"F"** (Fig. 2) or **"C"** (Fig. 3) will appear in the display.


 for 7 seconds



Fig. 1




Fig. 2





Fig. 3

If **"F"** appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit (Fig. 2). If **"C"** appears, the display is set to show temperatures in Celsius (Fig. 3).

2. Press  to switch between Fahrenheit or Celsius display modes. The display will show either **"F"** (Fig. 2) or **"C"** (Fig. 3).




3. Press  to accept the change or press  to reject the change.

 OR 






# Setting Oven Controls

## Setting Preheat


The **PREHEAT**  pad controls the Preheat feature. The Preheat feature will bring the oven up to temperature and then indicate when to place the food in the oven. Use this feature when recipes call for preheating. Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles. The oven can be programmed to preheat at any temperature between 170°F to 550°F (77°C to 288°C).

### INSTRUCTIONS

#### To set the Preheat temperature for 350°F







1. Arrange the interior oven racks.
2. Press . " - - - " will appear, "UPPER" and "BAKE" will flash in the display (Fig. 1).
3. Press   . "350°" will appear in the display (Fig. 2).
4. Press . "UPPER" and "BAKE" stop flashing and remain in the display. "PRE" will appear in the display. The oven icon appears in the display showing the bake and broil elements cycling. Also convection fan and convection element will turn on to help the oven reaching the desired temperature faster (Figs 3 & 4).

Note: After the oven has reached the desired temperature (this example, 350°F) a beep will be heard indicating this is time to **PLACE FOOD IN THE OVEN**, the convection fan and convection element will turn off and the display will show "350°" (Fig. 5). The oven will continue to operate in a Bake mode.

Press  when baking is completed or to cancel the preheat feature.

#### To change Preheat temperature while oven is preheating (example: changing from 350°F to 425°F)

If it is necessary to change the preheat temperature while the oven is preheating to the original temperature:

1. While preheating, press . " - - - " will appear, "UPPER" and "BAKE" will flash, the oven icon will remain in the display (Fig. 6).
2. Enter the new preheat temperature. Press  ,  ,  . "425°" will appear in the display (Fig. 7).
3. Press . "UPPER" and "BAKE" stop flashing and remain in the display. "PRE" will appear in the display until the desired temperature (here, 425°F) is reached. At that time the display will show "425°" (Fig. 8). A long beep will sound once the oven temperature reaches 425°F.
4. When baking is completed press .

### PRESS













### DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6




Fig. 7



Fig. 8






# Setting Oven Controls (continued)

## Setting Bake

The **BAKE**  pad controls normal baking. If preheating is necessary, refer to the Preheat Feature for instructions. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170° F to 550° F (77°C to 288°C).






### INSTRUCTIONS

#### To set the Bake Temperature to 350°F

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press , "---" will appear, "UPPER" and "BAKE" will flash in the display (Fig. 1).
3. Press   . "350°" will appear, "UPPER" and "BAKE" continue flashing in the display (Fig. 2).
4. Press . "UPPER" and "BAKE" stop flashing and the oven icon appears in the display showing the bake (Fig. 3) and broil elements cycling. Also convection fan and convection element will turn on to help the oven reaching the desired temperature faster. A beep will sound once the oven temperature reaches 350° F, the convection fan and convection element will turn off (Fig. 4).

Pressing  will cancel the Bake feature at any time.

#### To change the Bake Temperature (example: changing from 350°F to 425°F)

1. After the oven has already been set to bake at 350°F and the oven temperature needs to be changed to 425°F, press  (Fig. 5). "--- °" will appear, "UPPER" and "BAKE" start flashing in the display.
2. Press   . "425°" will appear in the display (Fig. 6).
3. Press . "UPPER" and "BAKE" will stop flashing and remain in the display. A beep will sound once the oven temperature reaches "425°".

Note: If the oven was recently heated from prior cooking and has remained heated, the bake element symbol may not show in the display immediately.

### PRESS



### DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5




Fig. 6



# Setting Oven Controls (continued)

## Setting Convection Bake

The **CONVECTION BAKE**  pad controls the Convection Bake feature.

Use the Convection Bake feature when cooking speed is desired. The oven can be programmed for Convection baking at any temperature between 325° F (149° C) to 550° F (288° C).

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for fast, even cooking and browning results. It also gives better baking results when using 2 or 3 racks at the same time. Breads and pastries brown more evenly. Convection Bake cooks most foods faster and more evenly than conventional baking.

### General Convection Bake Instructions

1. When using Convection Bake, decrease your normal cooking times as shown aside. Adjust the cook time for desired doneness as needed. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
2. Preheating is not necessary when cooking casseroles with Convection Bake.
3. When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position 2 or 3. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 3.

#### Benefits of Convection Bake:

- Some foods cook up to 30% faster, saving time and energy.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.

#### Foods for CONVECTION BAKE pad \*Decrease normal cook time by:






Frozen foods, pies, .....	15-25 %
pastries and pizza	
Refrigerator cookies .....	15-35 %
Refrigerator biscuits .....	15-30 %
Rolls & Breads .....	20-25%
Fresh Pies/Pastries .....	10-20 %

Begin with the maximum reduction in cook times and adjust as needed.

\*Recommended reduction in cook times based on brands of food items tested. Cook times may vary with your specific brand of food item.

### INSTRUCTIONS

#### To set the oven for Convection Bake and temperature to 350°F

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press . "- - -" will appear, "UPPER", "BAKE" and "CONV" will flash in the display (Fig. 1).
3. Press   . "UPPER", "BAKE" and "CONV" will continue to flash and "350°" will appear in the display (Fig. 2).
4. Press . "UPPER", "BAKE" and "CONV" stop flashing and remain in the display. The oven icon will appear and the rotating fan will start running in the display. The bake (Fig. 3), broil (Fig. 4) and convection (Fig. 5) elements icon will show intermittently in the display indicating which element is on to help the oven reaching the desired temperature. A beep will sound once the oven temperature reaches 325°F (adjusted temperature).

### PRESS





### DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

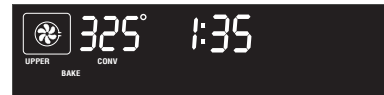


Fig. 5

Note: The convection fan will start AS SOON AS the oven is set for Convection Bake.

Press  to cancel Convection Bake at any time.




**Note:** As soon as the  pad is pressed the set temperature will be decreased by **25° F (14° C)**.








# Setting Oven Controls (continued)

## Setting Convection Roast

The **CONV ROAST**  pad is designed to give optimum cooking performance for this feature. The Convection Roast pad combines a cook cycle with the convection fan and element to roast meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.


### INSTRUCTIONS


#### To set the Convection Roast feature (example: Meats to cook at 350°F)

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press . "----" will appear and "UPPER", "ROAST" and "CONV" will flash in the display (Fig. 1).
3. Press   . "UPPER", "ROAST" and "CONV" will continue to flash and "350°" will appear in the display (Fig. 2).
4. Press . "UPPER", "ROAST" and "CONV" will stop flashing and the oven icon will appear and the rotating fan will start running in the display. The bake (Fig. 3) and broil (Fig. 4) and convection (Fig. 5) element icons will show intermittently in the display indicating which element is on. A beep will sound when the desired temperature is reached.






Press  to cancel Convection Roast at any time.

## Setting Convection Convert feature

The **CONV CONVERT**  pad is used to automatically convert a standard **baking**

recipe for convection baking. When set properly, this feature is designed to display the actual converted (reduced) temperature in display. Convection Convert may **ONLY** be used with a **Bake, Timed Bake** or a **Delay Start** (Delayed Timed Bake) setting. When used with a Timed Bake or a Delayed Timed Bake setting, the Convection Convert feature will display a "CF" for check food when the bake time is 75% complete. At this time the oven control will sound one long beep at regular intervals until baking has finished. When the bake time has completely finished the control will display "End" and will sound 3 long beeps every 30 seconds until the  pad is pressed.

#### Using Convection Convert (Bake) feature to automatically adjust oven temperature (example: setting oven for 350°F):

1. Arrange interior oven racks and place food in oven. If a Timed Bake or a Delayed Start (Delayed Timed Bake) is desired, enter the times now.
2. Press , "--- °" will appear, "UPPER" and "BAKE" will flash in the display (Fig. 6).
3. Press   . "UPPER" and "BAKE" will continue to flash and "350°" will appear in the display (Fig. 7).
4. Press . "UPPER", "BAKE" will stop flashing and remain on, "CONV" and the oven temperature **adjustment** will appear in the display (for this example it is 325°F). A beep will sound once the **adjusted** oven temperature is reached (Fig. 8).

Note: The oven icon will show a rotating fan within the square with the bake (Fig. 8), broil (Fig. 9) and convection (Fig. 10) elements cycling in the display.

Press  to cancel Convection feature at any time.

**Note:** The minimum amount of cook time using the Convection Convert feature with a **Timed Bake** or a **Delay Start** (Delayed Timed Bake) is 20 minutes.

### PRESS







### DISPLAY



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

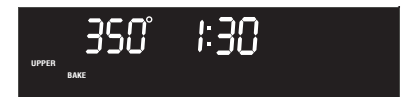


Fig. 7



Fig. 8





Fig. 9



Fig. 10

# Setting Oven Controls (continued)

## Setting Timed Bake, Timed Convection Bake or Timed Convection Roast

The **BAKE**  or **CONVECTION BAKE**  or **CONVECTION ROAST**  and **BAKE TIME**  pads control the Timed Bake feature. The automatic timer of the Timed Bake feature will turn the oven OFF after cooking for the desired amount of time you selected.

### INSTRUCTIONS

### PRESS

### DISPLAY

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically (example: **BAKE** at 350°F for 30 minutes):










1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press , "**UPPER**", "**BAKE**" will flash and "---" will appear in the display (Fig. 1).
4. Press   . "**UPPER**", "**BAKE**" will continue to flash and "**350°**" will appear in the display (Fig. 2).
5. Press . "**350°**", "**UPPER**" and "**BAKE**" stop flashing and remain on in the display (Fig. 3).
6. Press . "**UPPER**" and "**TIMED**" start flashing and "--:--" will appear in the display (Fig. 4).
7. Enter the desired baking time by pressing , . "--:30" will appear in the display (Fig. 5). **Note:** Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
8. Press . The display returns to the time of day (Fig. 6).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3




Fig. 4




Fig. 5



Fig. 6

Note: After the Timed Bake feature has been activated, press  to display the bake time remaining in the Timed Bake mode. Once Timed Bake has started baking, a beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Press  when baking has finished or at any time to cancel the Timed Bake feature.

### When the timed bake finishes:


1. "**End**" and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically (Fig. 7).
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until  is pressed.




Fig. 7

**CAUTION** Use caution with the **TIMED BAKE** or **DELAYED TIME BAKE** features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

# Setting Oven Controls (continued)

## Setting Delayed Timed Bake, Delayed Timed Convection Bake or Convection Roast

The **BAKE**  or **CONVECTION BAKE**  or **CONVECTION ROAST** , **BAKE TIME**  and **START TIME**















 pads control the Delayed Time Bake feature. The automatic timer of the Delayed Time Bake will turn the oven **on and off** at the time you select in advance. **Note:** If your clock is set for normal 12 hour display mode the Delayed Timed Bake or Delayed Timed Convection Bake cycle can never be set to start more than 12 hours in advance.


### INSTRUCTIONS

### PRESS

### DISPLAY

**To program the oven for a delayed BAKE start time and to shut off automatically (example: baking at 350°F, starting at 5:30 and baking for 30 minutes)**

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press . "UPPER", "BAKE" will flash and "---" will appear in the display (Fig. 1).
4. Press   . "UPPER", "BAKE" will continue to flash and "350°" will appear in the display (Fig. 2).
5. Press . "350°", "UPPER" and "BAKE" will stop flashing and remain in the display (Fig. 3).
6. Press . "UPPER" and "TIMED" will start flashing and "--:--" will appear in the display (Fig. 4).
7. Enter the desired baking time using the number pads by pressing  . "--:30" will appear in the display (Fig. 5).  
Note: Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
8. Press . The display will return to the time of day (Fig. 6).
9. Press . "UPPER", "DELAY" start flashing and "--:--" will appear in the display (Fig. 7).
10. Enter the desired start time using the number pads    (Fig. 8).
11. Press . The current time of day will appear in the display (Fig. 8).
11. When the desired start time is reached, the oven icon will appear in the display and the oven will start to bake at the previously selected temperature.

Press  when baking has completed or at any time to cancel the Delayed Time Bake feature.

### When the set bake time runs out:


1. "End" will appear in the display and the oven will shut off automatically (Fig. 10).
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until  is pressed.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8




Fig. 9



Fig. 10

# Setting Oven Controls (continued)

## Setting the Keep Warm Feature

The **Keep Warm**  pad turns ON the Keep Warm feature and will maintain an oven temperature of 170°F (77°C). The Keep Warm feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Keep Warm feature will shut the oven OFF. The Keep Warm feature may be used without any other cooking operations or can be used after cooking has finished using BAKE, CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST.

The Keep Warm feature may be used with TIMED BAKE if you wish to have the Keep Warm feature turn ON automatically when cooking has finished. The Timed Bake features require you to set start time and the amount of cooking time. With this information the control can calculate the time when cooking will complete and can then start the Keep Warm feature automatically.

### INSTRUCTIONS

### PRESS

### DISPLAY

#### To set Keep Warm




1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press . "UPPER", "WARM" will flash and "HLd" will appear in the display (Fig. 1).  
Note: If no pad is touched within 25 seconds the request to turn ON Keep Warm feature will be cancelled.
3. Press . "UPPER", "WARM" will stop flashing, "HLd" will remain on and the oven icon will appear in the display (Fig. 2).
4. To turn the Keep Warm OFF at any time press .  
**Note:** The Keep Warm feature will automatically turn OFF after 3 hours.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3





Fig. 4




Fig. 5

#### To set Keep Warm to turn ON automatically

1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly for **Timed Bake or Delayed Timed Bake**.
2. Press . "UPPER" and "WARM" will flash and "HLd" will appear in the display (Fig. 3).  
Note: If no pad is touched within 25 seconds the request to turn ON the Keep Warm feature and all functions previously programmed will be cleared.
3. Press . "UPPER" and "WARM" will stop flashing and remain in the display. Also temperature programmed will appear in the display (Fig. 4).
4. When the Time Bake has finished, the keep warm mode will turn ON automatically. "350°", "BAKE" and "TIMED" will disappear. "HLd" will appear. "UPPER" and the oven icon will remain in the display (Fig. 5).  
**Note:** The Keep Warm feature will automatically turn OFF after 3 hours.




Pressing  at any time will stop all oven baking operations.



# Setting Oven Controls (continued)

## Setting Broil







The  pad controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage.

The Broil feature temperature may be set between 400°F and 550°F. The broil pan and broil pan insert used together allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. **DO NOT** use the broil pan without the insert (See Figure 5). **DO NOT cover the broil pan insert with foil.** The exposed grease could catch fire.

**⚠ WARNING** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

### INSTRUCTIONS

#### To set the oven to broil at the default setting (550°F):

- Place the broiler pan insert on the broiler pan. Then place the food on the broiler pan insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the broiler insert with foil. The exposed grease could ignite.
- Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Make sure the oven door is in the broil stop position** (Fig. 4).
- Press . "---" will appear and "UPPER" and "BROIL" will flash in the display (Fig. 1).
- Press , , . "550°" will appear in the display (Fig. 2)
- Press . "UPPER" and "BROIL" will stop flashing and the oven icon will appear in the display. The oven will begin to broil. "550°" will stay in the display (Fig. 3).
- Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
- To cancel broiling press  (Fig. 4).

### PRESS

### DISPLAY



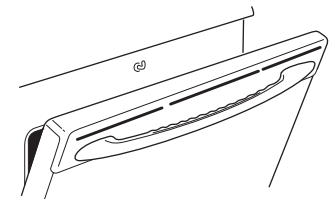
Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Broil Stop Position  
Fig. 4

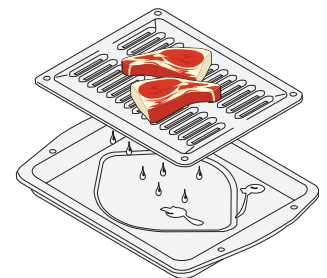


Fig. 5

### Broiling Times

Use the following table for approximate broiling times. Increase or decrease broiling times, or move the broiling pan to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

#### Electric Range Broiling Table Recommendations

Food Item	Rack Position	Temp Setting	Cook Time		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	2nd	550° F	6:00	4:00	Rare
	2nd	550° F	7:00	5:00	Medium
Pork Chops 3/4" thick	2nd	550° F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	3rd	450° F	20:00	10:00	Well
Chicken - Boneless	2nd	450° F	8:00	6:00	Well
Fish	2nd	500° F	13:00	n/a	Well
Shrimp	3rd	550° F	5:00	n/a	Well
Hamburger 1" thick	2nd	550° F	9:00	7:00	Medium
	3rd	550° F	10:00	8:00	Well

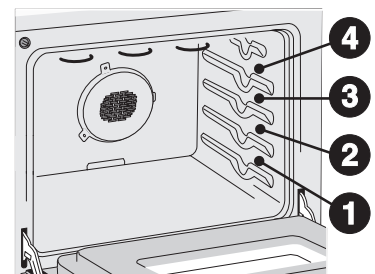






Fig. 6




# Setting Oven Controls (continued)

## To Set the Sabbath Feature (for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

The **BAKE TIME**  and **START TIME**  pads are used to set the Sabbath feature. The Sabbath feature may

only be used with the  pad. The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature (the oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish Holidays), however the display will not visibly show or provide any audible tones indicating whether the change occurred correctly. Once the oven is properly set using Bake with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously ON until cancelled. This will override the factory preset 12-Hour Energy Saving feature.

If the oven light will be needed during the Sabbath, press  before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned ON and the Sabbath feature is active, the oven light will remain ON until the Sabbath feature is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the Sabbath feature.

**IMPORTANT NOTES:** It is not advised to attempt to activate any other program feature other than **BAKE** while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function after setting the Sabbath feature;  to , ,

 &  . **ALL OTHER KEYPADS** will not function once the Sabbath feature is properly activated.

### INSTRUCTIONS

### PRESS

### DISPLAY

#### To Program the Oven to Begin Baking Immediately & activate the Sabbath feature (example: baking at 350°F)






1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press  . "---" will appear, "UPPER" and "BAKE" will flash in the display (Fig. 1).
4. Press the , ,  . "350°" will appear, "UPPER" and "BAKE" will flash in the display (Fig. 2).
5. Press  . "UPPER" and "BAKE" stop flashing and the icon will appear in the display (Fig. 3).
6. If you desire to set the oven control for a **Timed Bake** or **Delayed Start Bake** do so at this time. If not, skip this step and continue to step 7. Refer to the **Timed Bake** (complete steps 6-8) / **Delayed Start Bake** (complete steps 6-9) section for complete instructions. Remember the oven will shut down after using **Timed Bake** or **Delay Start Bake** and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays. The maximum **Delayed Start Bake** time is 11 hours & 59 minutes.



Fig. 1



Fig. 2





Fig. 3











# Setting Oven Controls (continued)

## To Set the Sabbath Feature (for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

### INSTRUCTIONS

- The oven will turn ON and begin heating.
- Press and hold both the  and  pads for at least 3 seconds. **SAb** will appear in the display (Fig. 1). Once SAb appears in the display the oven control will no longer beep when a keypad is pressed or display any further changes. The oven is properly set for the Sabbath feature.

**Note:** You may change the oven temperature once baking has started by pressing , the numeric key pads for the temperature you want (example for 425°C press , , ) and then pressing  TWICE (for Jewish Holidays only). Remember that **the oven control will no longer beep when a keypad is pressed or display any further changes** once the oven is set for the Sabbath feature.

- The oven may be turned OFF at any time by first pressing  pad (this will turn the oven OFF only). To turn OFF the Sabbath feature press and hold both the  and  pads for at least 3 seconds. This also turns off the oven. **SAb** will disappear from the display.

### PRESS





### DISPLAY



Fig. 1




Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned the oven will not turn back on automatically. The oven will remember that it is set for the Sabbath and the food may be safely removed from the oven while still in the Sabbath feature, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath. After the




Sabbath observance turn OFF the Sabbath feature. Press and hold both the  and  pads for at least 3 seconds. **SAb** will disappear from the display and the oven may be used with all normal functions. For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.



# Oven Cleaning

## Self-Clean Cycle Time Length

The **SPEED CLEAN** , **CLEAN**  and **MAXX CLEAN**  pads control the Self-Cleaning feature. If you are planning to use the oven directly after a self-clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the oven door to unlock. This normally takes about one hour. So a 3 hour self-clean cycle will actually take about 4 hours to complete.

\*It is recommend to use a  cycle (2 hour) for **light soils**, a  cycle (3 hour) for **average soils**, and a  cycle (4 hour) for **heavy soils** (to assure satisfactory results).

**CAUTION** To avoid possible burns use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

**CAUTION DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution and avoid possible burns when opening the door after the Self-Cleaning cycle has completed. The oven may still be VERY HOT.

### INSTRUCTIONS

### PRESS

### DISPLAY

#### To set the controls for a 3 hour Self-Cleaning cycle to start immediately and shut off automatically





1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press . "3:00", "CLn" will appear, "UPPER" and "CLEAN" will flash in the display (Fig. 1). The control will automatically clean for a 3 hour period (default self-cleaning cycle time). Note: If a 2 or 4 hour clean time is desired, press  for 2 hour or press  for a 4 hour clean time. Set the cleaning time based on the amount of soil: light, medium or heavy (\* See above).
3. Press . "DOOR" and "LOCKED" will flash; "UPPER" and "CLn" will appear in the display and the clock will return to the time of day (Fig. 2).
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked the "UPPER", "DOOR" and "LOCKED" indicator light will stop flashing and remain on. Also, the oven icon will appear in the display (Fig. 3). Allow about 15 seconds for the oven door lock to close.



Figure 1



Figure 2

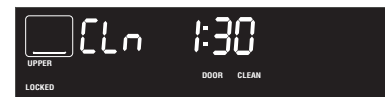


Figure 3






# Oven Cleaning (continued)

## INSTRUCTIONS

## PRESS

## DISPLAY

**Note: If the optional delay Self-Clean is desired, finish steps 6-9. If Self-Clean is started immediately skip the remaining steps and continue with "When the Self-Clean cycle is completed".**

5. Press . "UPPER" and "DELAY" will start flashing and "--:--" will appear in the display (Fig. 1).
6. Enter the desired start time using the number pads , ,  (Fig. 2).
7. Press . The display will return to the time of day (Fig. 3).
8. The control will start the self-cleaning at the set start time, for the period of time previously selected (Fig. 4).



, , 





Fig. 1



Fig. 2

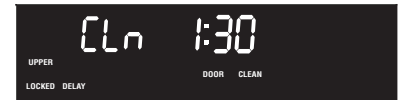


Fig. 3

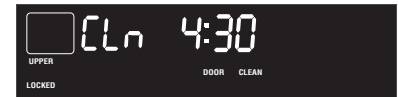


Fig. 4




Fig. 5

## When the Self-Clean Cycle is Completed

1. Three long beeps will be heard and "CLn" will disappear from the display. "UPPER", "DOOR" and "LOCKED" will remain in the display until the door is unlocked. The cooling fan will continue to run until the oven has cooled down (Fig. 5).
2. Once the oven has cooled down for 1 HOUR, and "UPPER", "DOOR" and "LOCKED" are no longer displayed, the oven door can then be opened.

## Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

1. Press .
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR and "UPPER", "DOOR" and "LOCKED" are no longer displayed, the oven door can then be opened.



## Important Notes when using the Self-Clean Feature:

1. A Self Clean cycle cannot be started if **Oven Lockout** feature is active.
2. When Self-Clean cycle is active on one oven, the other one cannot be used or set for a Self-Clean cycle or any cooking cycle.
3. If your clock is set for normal 12 hour display mode the delay Self-Clean can never be set to start more than 12 hours in advance. To set for a delayed Self-Cleaning cycle 12-24 hours in advance see instructions to set control for the 24 hour time of day display mode.

# Adjusting Oven Temperature

The temperature in the oven has been preset at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

**Note:** The oven temperature adjustments made with this feature will not change the Self-Clean cycle temperature or the Broil temperature .

## INSTRUCTIONS

## PRESS

## DISPLAY

### To adjust the oven temperature:









1. Press and hold  for 6 seconds. The preset adjustment number will appear and "UPPER" will flash in the display (Fig. 1).
2. To increase the temperature use the number pads to enter the desired change (Example 30°F)   (Fig. 2). The temperature may be increased as much as 35°F (19°C). To decrease the temperature use the number pads to enter the desired change (Example -30°F)   and then press  (Fig. 3). The temperature may be decreased as much as 35°F (19°C).
3. Press  to accept the temperature change and the display will return to the time of day. Press  to reject the change if necessary.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

**Note:** Each oven may be adjusted individually.

---

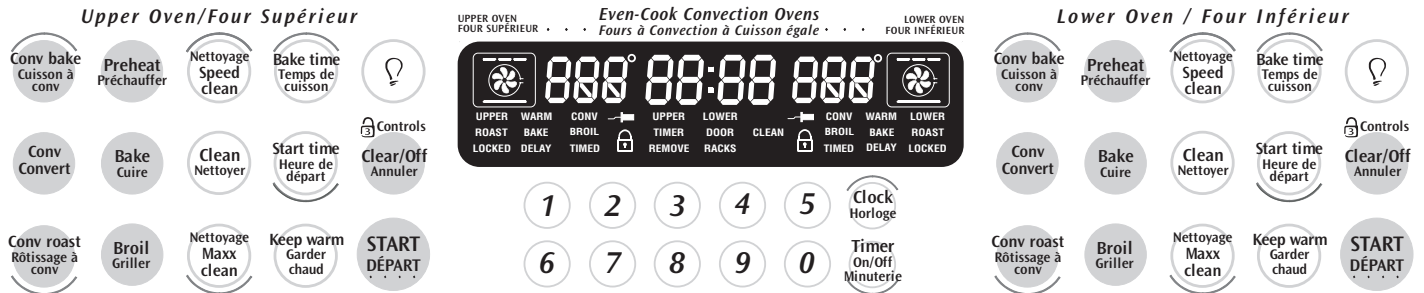
## Notes

---

## Notes

# PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE DU FOUR

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le four. Pour obtenir des résultats satisfaisants avec votre four, il est important de bien connaître les fonctions du programmateur électronique décrites ci-dessous. **Note:** Le graphisme sur votre programmateur peut ne pas être identique à celui illustré dans ce guide. Ceci ne change aucunement son mode de fonctionnement.



## Fonctions des touches de commande (seul le four du haut est illustré ici)

**Cuisson à convection**— Sélectionne le mode de cuisson au four par convection.

**Préchauffer**— Sélectionne le mode préchauffage.

**Temps de cuisson**— Programme le temps de cuisson au four.

**Annuler**— Annule toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf le verrouillage pour la protection des enfants, l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.

**Minuterie**— Règle et annule toutes les fonctions de la minuterie. La minuterie ne commence ni n'arrête la cuisson.

**Horloge**— Utilisée pour régler l'heure.

**Cuire**— Sélectionne la température du mode de cuisson normale.

**Conv Convert**— Convertit le mode de cuisson en mode de cuisson à convection.

**Griller**— Sélectionne la cuisson au gril.

**Rôtissage à convection**— Sélectionne le mode de rôtissage par convection.

**Nettoyage**— Sélectionne le cycle autonettoyant.

**Nettoyage Speed**— Sélectionne le cycle autonettoyant rapide.

**Lumière du four**— Allume et éteint la lampe du four.

**Nettoyage maxx**— Sélectionne le cycle autonettoyant maximal.

**Garder chaud**— Sélectionne le mode garder chaud.

**Départ**— Démarre toutes les fonctions du four sauf la lumière.

**Heure de Départ**— Utilisée avec **CUIRE**, **TEMPS DE CUISSON**, ET **NETTOYER** pour programmer un temps de cuisson ou de nettoyage différé.

**Touches numériques 0 à 9**— Utilisées pour entrer la température et l'heure.

**NOTE:** Toutes les descriptions dans ce guide sont données pour le **four du haut**. Lorsque le four du bas est utilisé, les témoins lumineux apparaissent à droite de l'heure du jour.

Toutes les fonctions du four possèdent des valeurs minimales et maximales pouvant être programmées. Ces valeurs sont représentées ci-dessous. Si vous avez des problèmes lors de la programmation d'un cycle, assurez-vous de ne pas entrer une valeur supérieure ou inférieure à celles indiquées dans ce tableau. Un signal d'ERREUR D'ENTRÉE (trois bips courts) se fera entendre si la valeur n'est pas à l'intérieur de ces limites.

FONCTION	VALEUR MINIMALE	VALEUR MAXIMALE
TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE	170°F / 77°C	550°F / 288°C
TEMPÉRATURE DE CUISSON	170°F / 77°C	550°F / 288°C
TEMPÉRATURE DE GRILLAGE	400°F / 205°C	550°F / 288°C
MINUTERIE	12 HR 24 HR	0:01 MIN 11:59 HR / MIN
HEURE D'AFFICHAGE	12 HR 24 HR	0:01 MIN 11:59 HR / MIN
TEMPS DE CUISSON AU FOUR	12 HR 24 HR	0:01 MIN 11:59 HR / MIN
CUISSON À CONVECTION	325°F/163°C	550°F/288°C
RÔTISSAGE À CONVECTION	325°F/163°C	550°F/288°C

# Réglage de l'horloge



La touche  est utilisée pour régler l'horloge. L'horloge peut être programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a cependant été programmée en usine pour fonctionner en mode 12 heures. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est réalimenté après une interruption de courant, l'écran clignote et **PF** (power failure) apparaît à l'écran (Fig. 1).








Fig. 1

Lorsque **PF** apparaît à l'écran et que 12:00 clignote, appuyez sur la touche . Un signal sonore se fait entendre et **PF** disparaît.

## INSTRUCTIONS

### Réglage de l'horloge (exemple 1:30)

1. Appuyez sur . "**CLO**" apparaît (Fig. 2).
2. Appuyez sur les touches    pour régler l'heure à 1:30 (Fig. 3). Appuyez sur , la nouvelle heure apparaît à l'écran (Fig. 4).

## APPUYEZ SUR



## ÉCRAN



Fig. 2

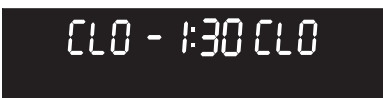






Fig. 3



Fig. 4

### Pour changer l'affichage en mode 12 ou 24 heures

1. Appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant 7 secondes. "**CLO**" apparaît à l'écran (Fig. 3). Un signal sonore se fait entendre et ensuite "**12Hr**" (Fig. 5) ou "**24Hr**" (Fig. 6) apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur  pour changer l'affichage de 12 à 24 heures. L'écran affiche soit "**12Hr**" (Fig. 5) ou "**24Hr**" (Fig. 6).
3. Appuyez sur  pour accepter ou sur  pour rejeter le changement.
4. Réajustez l'horloge à l'heure exacte comme décrit à la section "**Réglage de l'horloge**". Veuillez noter que si le mode d'affichage 24 heures est sélectionné, l'horloge affiche l'heure de 0:00 à 23:59 heures.

 pendant 7 secondes



 ou 





Fig. 5



Fig. 6







# Cuisson continue ou arrêt automatique après 12 heures


Les touches  et  contrôlent la cuisson continue. L'appareil a la capacité de fonctionner en continue mais comme mesure d'économie d'énergie, le programmeur électronique du four a été programmé à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 11 heures et 59 minutes de fonctionnement continu. Cependant le four peut être programmé pour passer outre cette caractéristique et fonctionner en cuisson continue.

## INSTRUCTIONS

### Réglage du four pour une cuisson continue ou pour un arrêt automatique après 12 heures

1. Appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant 7 secondes (Fig. 1). Après 10 secondes "12h" ou "- -h" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre.
2. Appuyez sur  pour passer du mode arrêt automatique après 12 heures au mode cuisson continue. Note: "12h" (Fig. 2) apparaissant à l'écran indique que le programmeur est en mode "Arrêt automatique après 12 heures" tandis que "- -h" indique que le programmeur est en mode "Cuisson continue" (Fig. 3).
3. Appuyez sur  (Fig. 4; l'écran affiche l'heure du jour) pour accepter ou sur  pour rejeter le changement.

## APPUYEZ SUR

 pendant 10 secondes







## ÉCRAN

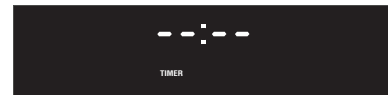


Fig. 1



Fig. 2




Fig. 3



Fig. 4

## Minuterie

La touche  contrôle la minuterie. Il s'agit d'une minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. La minuterie ne démarre n'arrête la cuisson. Elle peut être utilisée en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée, sauf lorsqu'un cycle autonettoyant est en opération. Référez-vous au tableau des valeurs minimales et maximales pour connaître les durées possibles.

### Réglage de la minuterie (exemple 5 minutes)





1. Appuyez sur . "---" apparaît et "TIMER" clignote à l'écran (Fig. 5).
2. Appuyez sur les touches numériques pour afficher le temps désiré (exemple ). Appuyez sur . La minuterie débute le compte à rebours à partir de "5:00" et "TIMER" reste affiché à l'écran (Fig. 6). Note: Si vous n'appuyez pas sur , la minuterie revient à l'heure du jour après 25 secondes.
3. Une fois le temps écoulé, "End" et "TIMER" apparaissent à l'écran (Fig. 7). La minuterie émet 3 longs signaux sonores à toutes les 7 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur









Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

### Pour annuler le réglage de la minuterie avant que le temps


soit écoulé: Appuyez sur . L'écran retourne à l'heure du jour.



# Caractéristiques du programmateur



Note: Les caractéristiques du programmateur sont des ajustements qui n'affectent pas le fonctionnement de ce dernier. Ces ajustements incluent les fonctions verrouillage suivantes: tableau de commande silencieux et affichage de la température.

## Verrouillage


La touche  contrôle la fonction "verrouillage". Cette caractéristique verrouille la porte du four et empêche que ce dernier s'allume accidentellement. Cette caractéristique ne désactive pas l'horloge, la minuterie et l'interrupteur de la lampe du four. Les fours peuvent être verrouillés individuellement.

### INSTRUCTIONS

#### Pour activer la caractéristique verrouillage

1. Appuyez et maintenez la touche  pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes un signal sonore se fait entendre, "DOOR", "LOCKED" clignotent, "Loc", l'icone du four, "UPPER" et  apparaissent à l'écran (Fig. 1). Une fois la porte du four verrouillée "DOOR" et "LOCKED" arrêtent de clignoter.

### APPUYEZ SUR

 pendant 3 secondes

### ÉCRAN

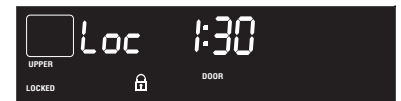




Fig. 1



#### Pour réactiver la fonction normale du four:

1. Appuyez et maintenez la touche  pendant 3 secondes. Un signal sonore se fait entendre. L'icone du four, "UPPER", "LOC" et  disparaissent. "DOOR" et "LOCKED" clignotent à l'écran jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée.
2. Le four est à nouveau entièrement opérationnel.

 pendant 3 secondes


Note: Puisque les fours peuvent être verrouillés individuellement, le four du bas peut être utilisé pour un mode de cuisson lorsque la caractéristique de verrouillage du four du haut est active.

## Tableau de commande silencieux

Les touches  et  contrôlent la fonction **Tableau de commande silencieux**. Cette caractéristique permet un fonctionnement du four sans bruits ni bips lorsque vous le désirez.

### INSTRUCTIONS

#### Pour passer d'un fonctionnement avec signaux sonores à un fonctionnement silencieux

1. Appuyez et maintenez la touche  pendant 6 secondes. Un signal sonore se fait entendre, "--:--" apparaît, "UPPER" et "DELAY" clignotent à l'écran (Fig. 2). Après 6 secondes, un autre signal sonore se fait entendre et "SP" apparaît (Fig. 3).

### APPUYEZ SUR



### ÉCRAN




Fig. 2



Fig. 3





Fig. 4

2. Appuyez sur  pour passer du mode sonore au mode silencieux.





Si "SP" apparaît (Fig. 3), le programmateur est en mode sonore. Si "--" apparaît (Fig. 4), le programmateur est en mode silencieux.

3. Appuyez sur  pour accepter ou sur  pour rejeter le changement.

 OU 





# Caractéristiques du programmeur (suite)

## Affichage de la température — Fahrenheit ou Celsius


Les touches  et  contrôlent l'affichage de la température. Le programmeur électronique peut être réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé en usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit. Note: L'affichage de la température des deux fours est changé en même temps.

### INSTRUCTIONS

#### Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit

1. Appuyez et maintenez la touche  pendant 6 secondes. Un signal sonore se fait entendre, "--:--" apparaît, "UPPER" et "BROIL" clignotent à l'écran (Fig. 1). Après 6 secondes un signal sonore se fait entendre et "F" (Fig. 2) ou "C" (Fig. 3) apparaît à l'écran.  
Si "F" apparaît, le programmeur est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit (Fig. 2).  
Si "C" apparaît, le programmeur est réglé pour afficher la température en degrés Celsius (Fig. 3).
2. Appuyez sur  pour changer entre l'affichage en degrés Fahrenheit ou l'affichage en degrés Celsius. L'écran affiche soit "F" (Fig. 2) ou "C" (Fig. 3).
3. Appuyez sur  pour accepter ou sur  pour rejeter le changement.

### APPUYEZ SUR

 pendant 7 secondes



 OU 

### ÉCRAN

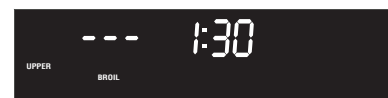


Fig. 1




Fig. 2



Fig. 3






# Réglage du programmateur électronique

## Régler le préchauffage


La touche  contrôle le préchauffage. Ce mode préchauffe le four à la température programmée et indique le moment de placer la nourriture dans le four. Utilisez ce mode lorsque les recettes demandent un préchauffage du four. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors du grillage ou de la cuisson des plats en casserole. Le four peut être préchauffé à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).

### INSTRUCTIONS

#### Réglage de la température de préchauffage à 350°F







1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur . " - - - " apparaît, "UPPER" et "BAKE" clignotent à l'écran (Fig. 1).
3. Appuyez sur les touches   . "350°" apparaît à l'écran (Fig. 2).
4. Appuyez sur . "UPPER" et "BAKE" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. "PRE" apparaît. L'icone du four apparaît à l'écran montrant les éléments de grillage et de cuisson s'allumer tour à tour. De plus, le ventilateur ainsi que l'élément de convection s'allumeront pour permettre au four d'atteindre la température désirée plus rapidement (Figs 3 & 4).

Note: Lorsque le four a atteint la température désirée (exemple 350°), un signal sonore se fait entendre indiquant qu'il est temps de **PLACER LA NOURRITURE DANS LE FOUR**, le ventilateur et l'élément de convection s'éteignent et l'écran affiche "350°" (Fig. 5). Le four continue alors de fonctionner en mode de cuisson normale.

Appuyez sur  lorsque la cuisson est complétée ou pour annuler le préchauffage.

#### Pour modifier la température de préchauffage lorsque le four préchauffe (exemple changer de 350 à 425°F)

S'il est nécessaire de modifier la température de préchauffage lorsque la fonction préchauffage est déjà en marche:

1. Pendant le préchauffage, Appuyez sur . " - - - " apparaît, "UPPER" et "BAKE" clignotent, l'icone du four demeure affiché à l'écran (Fig. 6).
2. Entrez la nouvelle température désirée. Appuyez sur les touches   . "425°" apparaît à l'écran (Fig. 7).
3. Appuyez sur . "UPPER" et "BAKE" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. "PRE" apparaît à l'écran jusqu'à ce que le four atteigne la température désirée (ici, 425°F). À ce moment l'écran affiche "425°" (Fig. 8) et un long signal sonore se fait entendre.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur .

### APPUYEZ SUR

### ÉCRAN



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6




Fig. 7



Fig. 8






# Réglage du programmateur électronique (suite)

## Régler la Cuisson

La touche  contrôle le mode de cuisson normal. Si un préchauffage du four est nécessaire, referez-vous à la section sur le préchauffage pour les instructions. Le four peut être programmé pour la cuisson à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).






### INSTRUCTIONS

#### Régale de la température de cuisson à 350°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
2. Appuyez sur , "---" apparaît, "UPPER" et "BAKE" clignotent à l'écran (Fig. 1).
3. Appuyez sur les touches   . "350°" apparaît, "UPPER" et "BAKE" continuent de clignoter à l'écran (Fig. 2).
4. Appuyez sur . "UPPER" et "BAKE" arrêtent de clignoter et l'icone du four apparaît à l'écran montrant les éléments de cuisson et de grillage s'allumer alternativement. De plus, le ventilateur ainsi que l'élément de convection s'allumeront pour permettre au four d'atteindre la température désirée plus rapidement (Fig. 3). Un signal sonore se fait entendre lorsque la température dans le four atteint 350° F et le ventilateur et l'élément de convection s'éteignent (Fig. 4).

Appuyez sur  pour arrêter la cuisson en tout temps.

#### Pour changer la température de cuisson (exemple changer de 350° à 425°F)

1. Si la température déjà programmée à 350°F doit être changée pour 425°F, appuyez sur  (Fig. 5).  
"---" apparaît, "UPPER" et "BAKE" clignotent à l'écran.
2. Appuyez sur les touches   . "425°" apparaît à l'écran (Fig. 6).
3. Appuyez sur . "UPPER" et "BAKE" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température dans le four atteint 425°F.

Note: Si le four a récemment été utilisé et n'a pas eu le temps de refroidir complètement, le symbole de l'élément de cuisson peut ne pas apparaître à l'écran immédiatement.

### APPUYEZ SUR



### ÉCRAN

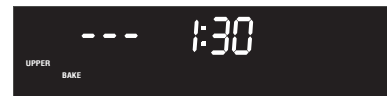


Fig. 1



Fig. 2

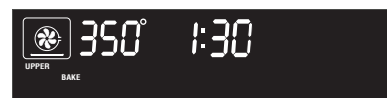


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

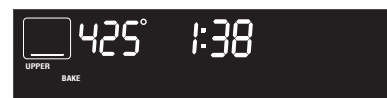



Fig. 6

# Réglage du programmateur électronique (suite)

## Cuisson par convection

La touche  contrôle la cuisson par convection. En mode convection, le four peut être programmé à des températures allant de 300°F (163°C) à 550°F (288°C).

Le mode Cuisson par convection utilise un ventilateur qui fait circuler la chaleur afin d'obtenir une température égale et continue à l'intérieur du four. Cette distribution de la chaleur permet de faire cuire et de faire dorer les aliments de façon homogène et plus rapidement. Ce mode de cuisson permet aussi d'avoir de meilleurs résultats de cuisson lors de l'utilisation de 2 ou 3 grilles en même temps. Les pains et les pâtes dorent de façon plus homogène. La cuisson par convection cuit la plupart des aliments plus rapidement et de manière plus homogène que la cuisson conventionnelle.

### Instructions générales pour la cuisson par convection

1. Lors de l'utilisation de la cuisson par convection, diminuez vos durées normales de cuisson comme il est indiqué dans la table. Réglez la durée de cuisson selon le degré souhaité. Les réductions de durée varient selon la quantité et le type d'aliment à cuire. Les gâteaux secs et biscuits doivent être cuits sur des tôles à biscuits sans côtés ou avec des côtés très bas, pour permettre à l'air chaud de circuler tout autour d'eux. Les aliments cuits sur des ustensiles avec un fini de couleur foncée vont cuire plus rapidement.
2. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de la cuisson de plats mijotés en utilisant la convection.
3. Lors de la cuisson avec convection sur une seule grille, placez la grille du four à la position 2 ou 3. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 3.

### Les avantages de Cuire à convection:

- Certains aliments cuisent jusqu'à 30% plus rapidement, économie de temps et d'énergie.
- Cuisson sur plusieurs grilles.
- Aucunes casseroles ou ustensiles de cuisson spéciales requis.

### Lors de la cuisson avec convection

#### \*Diminuez la durée normale de cuisson de :

Aliments surgelés, tartes, pâtisseries et pizzas .....	15-25%
Gâteaux secs réfrigérés .....	15-35%
Biscuits réfrigérés .....	15-30%
Petits pains .....	20-25%
Pâtisseries et tartes fraîches ...	10-20%

Commencez par la réduction maximale des durées de cuisson et ajustez au besoin.






\* Réduction recommandée des durées de cuisson, basée sur les marques d'aliment ayant fait l'objet du test. Les durées de cuisson peuvent varier selon les marques.

## INSTRUCTIONS

## APPUYEZ SUR

## ÉCRAN

### Réglage de la température pour une cuisson par convection à 350°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
2. Appuyez sur . " - - - " apparaît, "UPPER", "BAKE" et "CONV" clignotent à l'écran (Fig. 1).
3. Appuyez sur les touches   . "UPPER", "BAKE" et "CONV" continuent de clignoter et "350°" apparaît à l'écran (Fig. 2).
4. Appuyez sur . "UPPER", "BAKE" et "CONV" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. L'icone du four apparaît et le ventilateur se met à tourner à l'écran. Les éléments de cuisson (Fig. 3), de grillage (Fig. 4) et de convection (Fig. 5) s'allument à tour de rôle indiquant lequel est en marche. Lorsque la température atteint 325°F (température ajustée), un signal sonore se fait entendre.

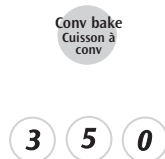


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

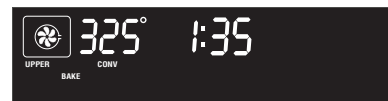



Fig. 5

Note: Le ventilateur convection se met en marche aussitôt que le four est réglé en mode convection.


Appuyez sur  pour arrêter la cuisson par convection à tout moment.



Note: Aussitôt que la touche  est appuyée la température désirée est réduite de 25°F (13°C).






# Réglage du programmateur électronique (suite)


## Rôtissage par convection

La touche  est conçue pour donner à cette fonction une performance de cuisson optimale. Cette touche combine un cycle de cuisson avec le ventilateur de convection et l'élément pour rôtir viande et volaille. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes et les volailles. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les aliments sont croustillants et dorés à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

### INSTRUCTIONS

#### Réglage du four pour un rôtissage à convection (exemple: rôtir de la viande à 350°F)

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur . "----" apparaît, "UPPER", "ROAST" et "CONV" clignotent à l'écran (Fig. 1).
3. Appuyez sur les touches   . "UPPER", "ROAST" et "CONV" continuent de clignoter et "350°" apparaît à l'écran (Fig. 2).
4. Appuyez sur . "UPPER", "ROAST" et "CONV" arrêtent de clignoter. L'icône du four apparaît et le ventilateur se met à tourner à l'écran. Les éléments de cuisson (Fig. 3), de grillage (Fig. 4) et de convection (Fig. 5) s'allument à tour de rôle indiquant lequel est en marche. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température réglée est atteinte.

Appuyez sur  pour annuler le rôtissage par convection en tout temps.

### APPUYEZ SUR



### ÉCRAN



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4





Fig. 5



# Réglage du programmateur électronique (suite)

## Fonction conversion en mode cuisson par convection (Conv Convert)

La touche  est utilisée pour convertir automatiquement une **cuisson normale** en cuisson par convection. Cette fonction est conçue pour afficher la température ajustée (réduite) à l'écran. Elle peut seulement être utilisée avec les modes **Cuisson**, **Cuisson minutée** ou **Cuisson minutée différée**. Si elle est utilisée avec les modes cuisson minutée et cuisson minutée différée, lorsque 75% du temps de cuisson est écoulé, 3 signaux sonores se font entendre et "**CF**" (check food/ Vérifiez les aliments) apparaît à l'écran (Figure 7). À partir de ce moment, 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers se font entendre jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Lorsque le temps est écoulé, le programmateur affiche "**End**" et un long signal sonore se fait entendre jusqu'à ce que vous appuyiez sur .


### INSTRUCTIONS




### APPUYEZ SUR


### ÉCRAN

#### Utilisation de la fonction conversion en mode cuisson par convection (cuisson) pour ajuster automatiquement la température de cuisson (exemple: régler le four à 350°F):


1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four. Si une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée est désirée, réglez le programmateur maintenant.

2. Appuyez sur , "--- °" apparaît, "**UPPER**" et "**BAKE**" clignotent à l'écran (Fig. 6).

3. Appuyez sur les touches   . "**UPPER**" et "**BAKE**" continuent de clignoter et "**350°**" apparaît à l'écran (Fig. 7).

4. Appuyez sur . "**UPPER**", "**BAKE**" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran, "**CONV**" et la température du four **ajustée** apparaissent à l'écran (pour cette exemple 325°F). Un signal sonore se fait entendre lorsque la température **ajustée** est atteinte (Fig. 8).

Note: L'icone du four apparaît et le ventilateur se met à tourner à l'écran. Les éléments de cuisson (Fig. 8), de grillage (Fig. 9) et de convection (Fig. 10) s'allument à tour de rôle indiquant lequel est en marche.

Appuyez sur  pour annuler la fonction conversion en mode cuisson par convection en tout temps.

**Note:** Le temps minimal de cuisson lors d'une **cuisson minutée** ou d'une **cuisson minutée différée** utilisant la fonction conversion en mode cuisson par convection est de 20 minutes.

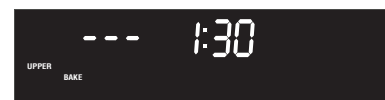


Fig. 6

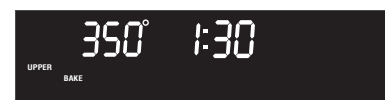


Fig. 7

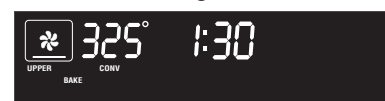


Fig. 8







Fig. 9



Fig. 10

# Réglage du programmateur électronique (suite)

## Cuisson minutée, cuisson par convection minutée ou cuisson par rôtissage minutée










Les touches  ou  ou  et  contrôlent la fonction Cuisson Minutée. Le programmateur éteint le four à l'heure sélectionnée.

### INSTRUCTIONS

### APPUYEZ SUR

### ÉCRAN

#### Réglage du four pour qu'il commence la cuisson immédiatement et l'arrête automatiquement (exemple: cuisson à 350° pour 30 minutes)

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur , "UPPER", "BAKE" clignotent et "--" apparaît à l'écran (Fig. 1).
4. Appuyez sur les touches   . "UPPER", "BAKE" continuent de clignoter et "350°" apparaît à l'écran (Fig. 2).
5. Appuyez sur . "350°", "UPPER" et "BAKE" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran (Fig. 3).
6. Appuyez sur . "UPPER" et "TIMED" clignotent et "--:--" apparaît à l'écran (Fig. 4).
7. Entrez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches numériques  , . "--:30" apparaît à l'écran (Fig. 5). **Note:** Le programmateur électronique peut être réglé pour n'importe quel temps de cuisson entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
8. Appuyez sur . L'écran retourne à l'heure du jour (Fig. 6).

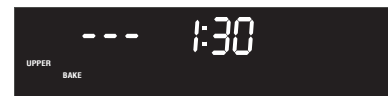


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

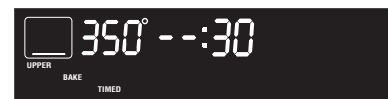



Fig. 5



Fig. 6

Note: Une fois la fonction de cuisson minutée activée, appuyez sur  pour afficher la durée de cuisson restante en mode de cuisson minutée. Une fois la cuisson minutée débutée, un long signal sonore se fait entendre lorsque la température du four programmée est atteinte.

Appuyez sur  lorsque vous voulez annuler la fonction de cuisson minutée ou lorsqu'elle est terminée.

#### Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé:

1. "End" et l'heure du jour apparaissent à l'écran et le four s'arrête automatiquement (Fig. 7).
2. Le programmateur émet 3 signaux sonores. Par la suite, il continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez

sur la touche .








Fig. 7

**ATTENTION** Le programmateur électronique doit être utilisé prudemment. Il peut être utilisé pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

# Réglage du programmateur électronique (suite)

## Départ différé de la cuisson minutée, de la cuisson par convection minutée ou de la cuisson par rôtissage minutée

Les touches  ou  ou  ,  et  contrôlent la fonction Départ Différé. Le programmateur allume et éteint le four à l'heure sélectionnée. **NOTE:** Si votre horloge est programmée pour un affichage de 12 heures, la fonction de départ différé de la cuisson ne peut pas être programmée pour plus que 12 heures à l'avance. Pour programmer le départ différé entre 12-24 heures à l'avance, réglez l'affichage en mode 24 heures.


### INSTRUCTIONS

### APPUYEZ SUR


### ÉCRAN


## Réglage du four pour un départ différé et un arrêt automatique (Par exemple cuisson à 350°F de 30 minutes débutant à 5:30)



1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.

3. Appuyez sur . "UPPER", "BAKE" clignotent et "- - -" apparaît à l'écran (Fig. 1).


4. Appuyez sur les touches   . "UPPER", "BAKE" continuent de clignoter et "350°" apparaît à l'écran (Fig. 2).


5. Appuyez sur . "350°", "UPPER" et "BAKE" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran (Fig. 3).




6. Appuyez sur . "UPPER" et "TIMED" clignotent et "--:--" apparaît à l'écran (Fig. 4).


7. Entrez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches numériques  . "--:30" apparaît à l'écran (Fig. 5).

**Note:** Le programmateur électronique peut être réglé pour n'importe quel temps de cuisson entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.


8. Appuyez sur . L'écran retourne à l'heure du jour (Fig. 6).

9. Appuyez sur . "UPPER", "DELAY" clignotent et "--:--" apparaît à l'écran (Fig. 7).

10. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson débute à l'aide des touches numériques    (Fig. 8).

11. Appuyez sur . L'écran retourne à l'heure du jour (Fig. 8).

12. Lorsque l'heure de départ différée est atteinte, l'icone du four apparaît à l'écran et le four commence à chauffer à la température sélectionnée préalablement.

Appuyez sur  lorsque vous voulez annuler la fonction de départ différé ou lorsque le temps de cuisson est terminé.

### Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé:


1. "End" et l'heure du jour apparaissent à l'écran et le four s'arrête automatiquement (Fig. 10).
2. Le programmateur émet 3 signaux sonores. Par la suite, il continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche .



Fig. 1



Fig. 2

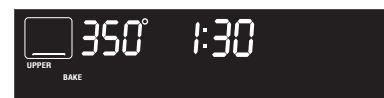


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

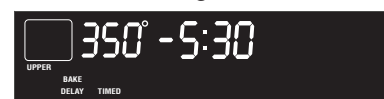


Fig. 8

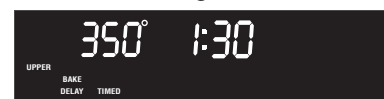


Fig. 9

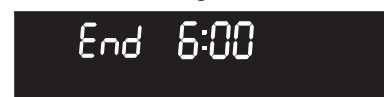



Fig. 10


# Réglage du programmateur électronique (suite)


## La fonction Garder Chaud


La touche  contrôle la fonction Garder Chaud et maintient la température du four à 170°F. La fonction Garder Chaud conservera les aliments déjà cuits ou chauds à la température de service idéale pendant un maximum de 3 heures après la cuisson. Après 3 heures de fonctionnement, la fonction Garder Chaud s'éteint automatiquement. La fonction Garder Chaud peut être utilisée seule ou après les fonctions de CUISSON, CUISSON PAR CONVECTION ou RÔTISSAGE PAR CONVECTION, si vous voulez que votre four entre en mode Garder Chaud automatiquement après la cuisson.

### INSTRUCTIONS

#### Réglage de la fonction Garder Chaud



1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
2. Appuyez sur . "UPPER", "WARM" clignotent et "HLd" apparaît à l'écran (Fig. 1).  
Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes qui suivent, le fonction garder chaud s'annule.

3. Appuyez sur . "UPPER", "WARM" arrêtent de clignoter, "HLd" demeure allumé et l'icone du four apparaît à l'écran (Fig. 2).
4. Pour annuler la fonction Garder Chaud, appuyez sur


 en tout temps.

**Note:** La fonction Garder Chaud s'éteint automatiquement après 3 heures de fonctionnement.

#### Réglage de la fonction Garder Chaud pour qu'elle démarre automatiquement

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four. Programmez votre four pour une cuisson **minutée** ou un **départ différé**.
2. Appuyez sur . "UPPER" et "WARM" clignotent et "HLd" apparaît à l'écran (Fig. 3).  
Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes qui suivent, le fonction garder chaud s'annule.
3. Appuyez sur . "UPPER" et "WARM" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. La température programmée apparaît à l'écran (Fig. 4).
4. Lorsque la cuisson minutée est terminée, la fonction garder chaud démarre automatiquement. "350°", "BAKE" et "TIMED" disparaissent et "HLd" apparaît à l'écran. "UPPER" et l'icone du four demeurent affichés à l'écran (Fig. 5).

**Note:** La fonction Garder Chaud s'éteint automatiquement après 3 heures de fonctionnement.

Appuyez sur  à tout moment pour annuler toutes les opérations de cuisson préalablement programmées.

### APPUYEZ SUR

### ÉCRAN



Fig. 1



Fig. 2

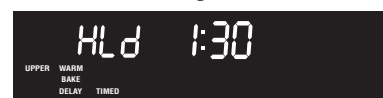


Fig. 3



Fig. 4




Fig. 5



# Réglage du programmateur électronique (suite)







## Cuisson au grill

La touche  contrôle la fonction cuisson au grill. Lors de cette méthode, la chaleur radiante provient directement de l'élément supérieur. La fonction cuisson au grill peut être ajustée à des températures allant de 400°F à 550°F. La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de bien s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur provenant de l'élément supérieur. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle (Figure 5). **NE COUVREZ PAS le couvercle de la lèchefrite avec du papier d'aluminium.** La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.

**AVERTISSEMENT** Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE.** L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

### INSTRUCTIONS

#### Réglage du four en mode de cuisson au grill à la température pré-réglée (550°F):

- Placez le couvercle sur la lèchefrite et déposez-y la viande. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS le couvercle de la lèchefrite avec du papier d'aluminium.** La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
- Placez la grille du four à la position voulue et glissez-y la lèchefrite. Assurez-vous de bien placer la lèchefrite au centre, sous l'élément supérieur. **Ouvrez la porte à la position grillage lorsque vous utilisez le four en mode cuisson au grill (Fig. 4).**
- Appuyez sur . "---" apparaît, "UPPER" et "BROIL" clignotent à l'écran (Fig. 1).
- Appuyez sur , , . "550°" apparaît (Fig. 2).
- Appuyez sur . "UPPER" et "BROIL" arrêtent de clignoter et l'icone du four apparaît à l'écran. Le four commence à griller. "550°" demeure affiché à l'écran (Fig. 3).
- Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté. Assaisonnez et servez. **Note:** Tirez toujours la grille du four jusqu'à sa position d'arrêt avant de tourner ou d'enlever la viande.
- Appuyez sur  pour annuler la fonction en tout temps (Fig. 4).

### APPUYEZ SUR

### ÉCRAN



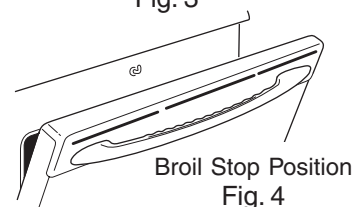
Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Broil Stop Position  
Fig. 4

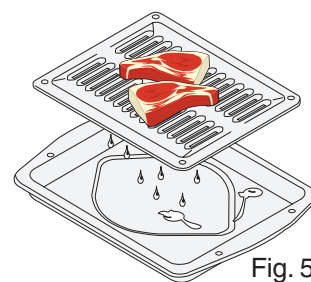


Fig. 5

### Temps de Grillage

Utilisez le tableau suivant pour connaître le temps de grillage. Augmentez ou diminuez le temps de grillage, ainsi que la position de la grille du four pour obtenir le résultat désiré. Si la nourriture que vous grillez n'est pas dans la liste, suivez les instructions de votre recette et surveillez la cuisson.

#### Tableau de recommandations pour la cuisson au grill

Nourriture à griller	Position de la grille du four	Température	Temps de cuisson		Type de Cuisson
			1er côté	2ième côté	
Steak 1" d'épais	2 <sup>ème</sup>	550° F	6:00	4:00	Tartare
Steak 1" d'épais	2 <sup>ème</sup>	550° F	7:00	5:00	Moyenne
Côtelettes (porc) 3/4" épais	2 <sup>ème</sup>	550° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet (avec os)	3 <sup>ème</sup>	450° F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet (désossé)	2 <sup>ème</sup>	450° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	2 <sup>ème</sup>	500° F	13:00	n/a	Bien cuit
Crevettes	3 <sup>ème</sup>	550° F	5:00	n/a	Bien cuit
Hamburger 1" épais	2 <sup>ème</sup>	550° F	9:00	7:00	Moyenne
Hamburger 1" épais	3 <sup>ème</sup>	550° F	10:00	8:00	Bien cuit

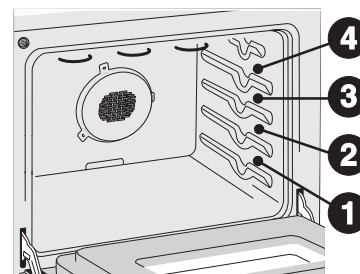




Fig. 6

## Réglage du programmateur électronique (suite)

### Fonction Sabbat (à utiliser le jour du sabbat juif & pendant les autres fêtes)

Les touches  et  contrôlent la fonction Sabbat. La fonction Sabbat peut être utilisée seulement avec la touche

. Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbat (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et active le mode silencieux lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbat en opération, le four va fonctionner continuellement jusqu'à ce que la fonction soit annulée. La fonction Sabbat passera outre le mode Arrêt automatique après 12-heures pré-programmé à l'usine.

Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur  avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est active, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

**NOTES IMPORTANTES:** Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **CUISSON** lorsque la fonction Sabbat est active. Les SEULES touches pouvant être activées lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes:

 à , ,  & . **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** resteront inactives si la fonction Sabbat est correctement activée.

#### INSTRUCTIONS

#### APPUYEZ SUR

#### ÉCRAN

### Régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat (exemple: pour cuire à 350°F)






1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.
2. Placez les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur . "---" apparaît, "UPPER" et "BAKE" clignotent à l'écran (Fig. 1).
4. Appuyez sur , , . "350°" apparaît, "UPPER" et "BAKE" continuent de clignoter (Fig. 2).
5. Appuyez sur . "UPPER" et "BAKE" arrêtent de clignoter et l'icone du four apparaît à l'écran (Fig. 3).
6. Si vous désirez régler le programmateur pour une **Cuisson Minutée** ou un **Départ Différé** faites le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 7. Référez-vous à la section **Cuisson Minutée** (complétez les étapes 6 à 8) / **Départ Différé** (complétez les étapes 6 à 11) pour les instructions complètes. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque la **Cuisson Minutée** ou le **Départ Différé** sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbat /Fêtes juives. Le départ différé le plus éloigné pouvant être programmé est à 11 heures & 59 minutes.



Fig. 1



Fig. 2

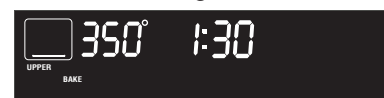


Fig. 3



# Réglage du programmateur électronique (suite)

## Fonction Sabbat (à utiliser le jour du sabbat juif & pendant les autres fêtes)

### INSTRUCTIONS

- Le four s'allume et commence à chauffer.
- Appuyez et maintenez simultanément les touches






pendant au moins 3 seconds. **SAb**

apparaît à l'écran (Fig. 1). Une fois que SAb apparaît à l'écran, le programmateur arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement réglé en mode Sabbat.

**Note:** Vous pouvez modifier la température lorsque le

four est en marche en appuyant sur la touche ,

sur les touches numériques de la température que vous désirez (exemple si vous voulez 425°C appuyez

sur , , ) et ensuite appuyez DEUX FOIS

sur  (durant les Fêtes juives seulement).

Rappelez-vous que le **programmateur n'émet plus de signaux sonores lorsqu'une touche est appuyée et que l'écran n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbat est active.

- Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant

sur  (ceci arrête le four seulement). Pour

ARRÊTER la fonction sabbat, appuyez et maintenez

simultanément les touches  et  pendant au

moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. **SAb** disparaît de l'écran.

### APPUYEZ SUR



### ÉCRAN

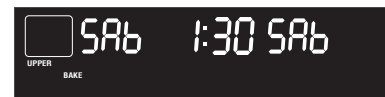


Fig. 1






Lors d'une panne ou d'une interruption de courant, le four s'éteint. Lorsque le courant revient le four ne se rallume pas automatiquement. Le programmateur est toujours en fonction Sabbat la nourriture peut alors être retirée du four de façon sécuritaire même si la fonction Sabbat est encore active. Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction

Sabbat. Appuyez et maintenez simultanément les touches  et  pendant au moins 3 secondes. **SAb** disparaît de l'écran et le four peut alors être utilisé de façon habituelle.

Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.



# Nettoyage du four

## Les différents cycles autonettoyants

Les touches ,  et  contrôlent le cycle autonettoyant. Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend une heure. Donc pour un cycle de nettoyage de 3 heures, allouez en réalité 4 heures.

\* Afin d'assurer un nettoyage du four satisfaisant, il est recommandé de faire

un cycle  (2 heures) pour les fours présentant des **taches légères**, un

cycle  (3 heures) pour un four **moyennement sale** et un cycle  (4 heures) pour les fours ayant des **taches tenaces**.

**ATTENTION** Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de vous approcher.

**ATTENTION NE FORCEZ PAS LA PORTE DU FOUR POUR L'OUVRIR.** Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin d'un cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore **TRÈS CHAUD**.


## INSTRUCTIONS


## APPUYEZ SUR


## ÉCRAN

### Réglage du four pour qu'il commence un cycle autonettoyant de 3 heures immédiatement et l'arrête automatiquement

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste, qu'il n'y a rien dans le four et que la porte est bien fermée.

2. Appuyez sur  "**3:00**", "**CLn**" apparaissent, "**UPPER**" et "**CLEAN**" clignotent à l'écran (Fig. 1). Le programmeur électronique est automatiquement réglé pour une période de 3 heures. Note: Si un cycle de 2

heures ou de 4 heures est souhaité, appuyez sur 

pour un cycle de 2 heures ou sur  pour un cycle de 4 heures. Sélectionnez le temps du cycle autonettoyant dépendant de la saleté dans le four—taches légères, moyennement taché ou taches tenaces (\*voir plus haut).

3. Appuyez sur  "**DOOR**" et "**LOCKED**" clignotent; "**UPPER**" et "**CLn**" apparaissent à l'écran et l'horloge retourne à l'heure du jour (Fig. 2).

4. Aussitôt que le programmeur est réglé pour un cycle autonettoyant, la porte du four est automatiquement verrouillée par le moteur. Une fois la porte verrouillée, les témoins lumineux "**UPPER**", "**DOOR**" et "**LOCKED**" arrêtent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. De plus, l'icone du four apparaît à l'écran (Fig. 3). Allouez environ 15 secondes à la porte pour se verrouiller.



Figure 1

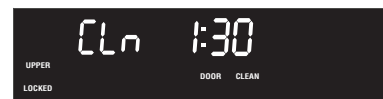


Figure 2








Figure 3



# Nettoyage du four

**Note:** Si vous désirez régler le four pour un démarrage différé du cycle autonettoyant, suivez les étapes 5-8. Si vous voulez démarrer immédiatement le cycle autonettoyant allez directement aux instructions sous "Lorsque le cycle autonettoyant est complété".

## INSTRUCTIONS


- Appuyez sur . "UPPER" et "DELAY" clignotent et "- :- -" apparaît à l'écran (Fig. 1).
- Entrez l'heure de départ désirée à l'aide des touches numériques , ,  (Fig. 2).
- Appuyez sur . L'écran retourne à l'heure du jour (Fig. 3).
- Le programmeur débutera le cycle autonettoyant à l'heure sélectionnée et pour le cycle programmé préalablement (Fig. 4).

## Lorsque le cycle autonettoyant est complété

- Trois longs signaux sonores se font entendre et "CLn" disparaît de l'écran. "UPPER", "DOOR" et "LOCKED" demeurent affichés à l'écran jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi (Fig. 5).
- Une fois que le four a refroidi, après environ 1 heure, et que les témoins lumineux "UPPER", "DOOR", "LOCKED" ne sont plus affichés, la porte du four peut être ouverte.

## Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant

Si un cycle autonettoyant doit être arrêté ou interrompu à cause d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

- Appuyez sur .
- Lorsque le four est refroidi (après environ 1 heure), et que "UPPER", "DOOR" et "LOCKED" disparaissent, la porte du four peut être ouverte.

## Notes Importantes lors de l'utilisation du cycle autonettoyant:

- Un cycle autonettoyant ne peut pas être programmé lorsque la fonction verrouillage est active.
- Lorsqu'un four est en mode autonettoyant, l'autre four ne peut pas être utilisé ou programmé pour un cycle de cuisson ou un cycle autonettoyant.
- Si l'horloge est en mode affichage 12 heures, le four ne peut pas être programmé pour un cycle autonettoyant différé pour plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer un cycle autonettoyant différé pour plus de 12 heures à l'avance, référez-vous aux instructions pour changer le mode d'affichage au mode d'affichage 24 heures.

## APPUYEZ SUR



## ÉCRAN



Fig. 1

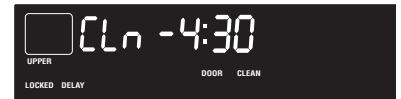


Fig. 2

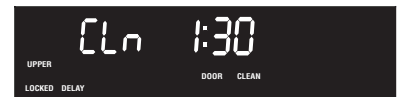


Fig. 3

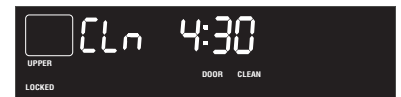


Fig. 4

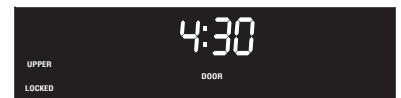


Fig. 5



# Ajustement de la température du four

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors du premier usage, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut alors être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

**Note:** Les ajustements de température apportés au programmeur ne modifient pas la température du cycle autonettoyant ou celle de la fonction grillage.

## INSTRUCTIONS

## APPUYEZ SUR

## ÉCRAN

### Pour ajuster la température du four









1. Appuyez et maintenez la touche  pendant 6 secondes. Les chiffres permettant l'ajustement du four et "UPPER" clignotent à l'écran (Fig. 1).
2. Pour augmenter la température, entrez les changements désirés à l'aide des touches numériques (exemple 30°F)   (Fig. 2). La température peut être augmentée jusqu'à 35°F (19°C). Pour diminuer la température, entrez les changements désirés à l'aide des touches numériques (exemple -30°F)   et ensuite appuyez sur  (Fig. 3). La température peut être diminuée jusqu'à 35°F (19°C).
3. Appuyez sur  pour accepter le changement et pour que le programmeur retourne à l'heure du jour. Appuyez sur  pour rejeter le changement si nécessaire.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

**Note:** La température des fours peut être ajustée individuellement.

---

## Notes