



Electric Convection Built-In Oven

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Baking 7

Broiling 12, 13

Control Lockout 21

Controls 5

Convection 14-17

Cook and Hold Option 29

Dehydrate Option 29

Delay Option 30

Favorite Recipes 20

Help 31

Kitchen Timer 21

Option Settings 32-36

 Auto Recipe[®] Conversion 34

 Clock 32

 Clock Blackout 33

 Default 36

 Display Color 34

 Fahrenheit or Celsius Temperature Selection 33

 Kitchen Timer Signal 36

 Language 34

 Sound On/Off 35

 Sound Volume 35

 Thermostat 32

 Timer Signal 36

 12-Hour Shut-Off 33

Oven 6, 7

Probe 10, 11, 17

Proofing 25

Roasting 7

Sabbath Option 31

Self-Cleaning Oven 22-24

Timed Baking and Roasting 8, 9

Timed Convection Baking and Roasting 18-19

Two Temps Option 28

Warming 26-27

Care and Cleaning

Control Panel 39

Light Bulb 37

Oven Door 38

Probe 38

Racks 39

Removing Packaging Tape 37

Stainless Steel Surfaces 39

Troubleshooting Tips 40-42

Consumer Support

Consumer Support 48

Product Registration 45, 46

Warranty 47

Owner's Manual

PCT920-30" Single Wall Oven

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on the front of the oven behind the oven door on single oven models, or the front of the lower oven behind the oven door on double oven models.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING!

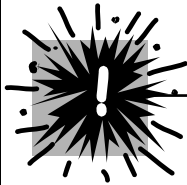
For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.



SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, disconnect the oven power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door. They could damage the oven, or cause severe personal injury.
- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall covering, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not store flammable materials in an oven.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.



⚠ WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.

Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.

REMEMBER: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SELF-CLEANING OVEN

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Before self-cleaning the oven, remove the probe and any broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.



*READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS*

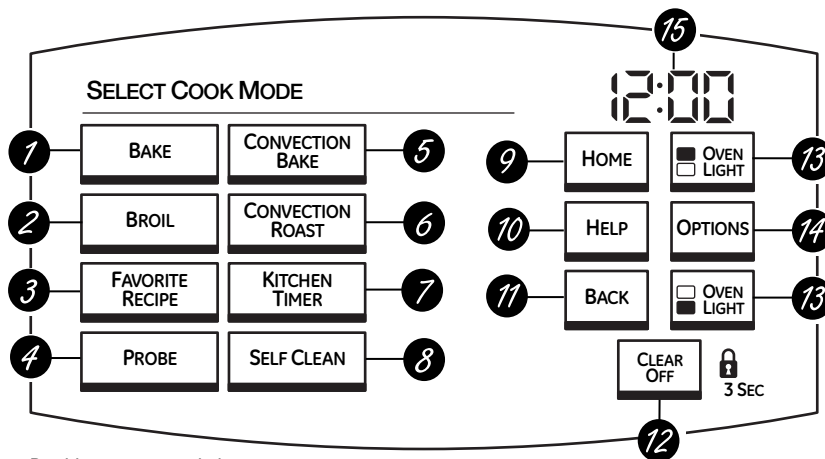
Introduction to the Oven Controls

(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)

www.GEAppliances.ca

Touch Screen

Touch the graphics on the interactive display to use the oven features.



Double oven control shown.



Touch Screen, Touch Pads and Time of Day Display

NOTE: If the oven is inactive for 10 minutes, the Touch Screen will go into standby mode, and the screen will be dark. Touch the Touch Screen or any pad to “wake up” the display. The Display may also “wake up” when it senses you (your hand) approaching the Touch Screen. The display is sensitive and may “wake up” when lights are turned on or due to the movement of nearby people or objects. The Display should return to its standby mode after 10 minutes if no further interaction occurs.

Touch Screen

- 1 **BAKE**
Touch to select the bake function.
- 2 **BROIL**
Touch to select the broil function (HIGH BROIL or LOW BROIL) or the BROIL GUIDE.
- 3 **FAVORITE RECIPE**
Touch to use, create, rename, modify or delete a favorite recipe.
- 4 **PROBE**
Touch when using the probe to cook food.
- 5 **CONVECTION BAKE**
Touch to select baking with the convection function.
- 6 **CONVECTION ROAST**
Touch to select roasting with the convection function.
- 7 **KITCHEN TIMER**
Touch to select the timer feature.
- 8 **SELF CLEAN**
Touch to select the self-cleaning function. See the *Using the Self-Cleaning Oven* section.

Touch Pads

- 9 **HOME Pad**
Touch to return to the “SELECT COOK MODE” (Home) Screen. This does not cancel any cooking or self-clean settings.

- 10 **HELP Pad**
Touch this pad to find out more about your oven’s features.
- 11 **BACK Pad**
Touch to return to the previous screen.
- 12 **CLEAR/OFF Pad**
Touch to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 13 **OVEN LIGHT On/Off Pad(s)**
Touch to turn the oven light(s) on or off.
- 14 **OPTIONS Pad**
Touch to select TWO TEMPS, DELAY START, PROOF, DEHYDRATE, WARM, COOK & HOLD, SABBATH or SETTINGS.

Display

- 15 **Display**
Shows the time of day.

Error Codes

If “F– and a number or letter” flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Touch the **CLEAR/OFF** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.

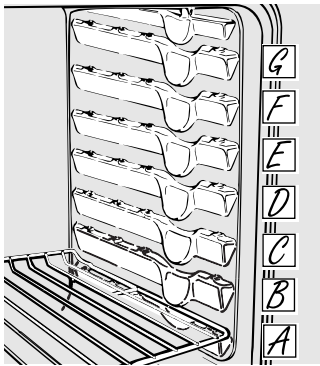
If there has been a power outage:

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.

The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

Using the Oven

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.



Before you begin...

The racks are designed so that when placed correctly in the oven on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

NOTE: The oven has 7 rack positions.

CAUTION: Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil on the bottom of the oven.

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and

result in poor baking. A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.

Pan Placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1- to 1½" space between pans as well as between pans and oven walls.

Baking Pan/Sheets

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan or sheet.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.

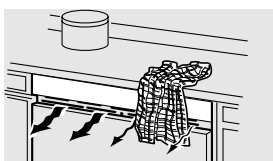
- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F.

Preheating

Allow the oven to preheat before placing food in the oven. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

To preheat, set the oven at the correct temperature. The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

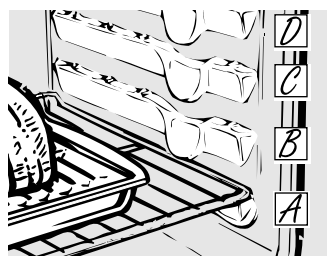
When the control signals, foods should be placed in the oven.



Oven Air Flow

An internal cooling fan operates during all oven modes. The warm air from inside the oven will be exhausted out through vents located between the door and control panel.

Do not allow this air flow to be obstructed by draping kitchen towels over the front of the oven in undercounter applications.



How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Touch **BAKE**.
- 2 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch **START**.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP**.

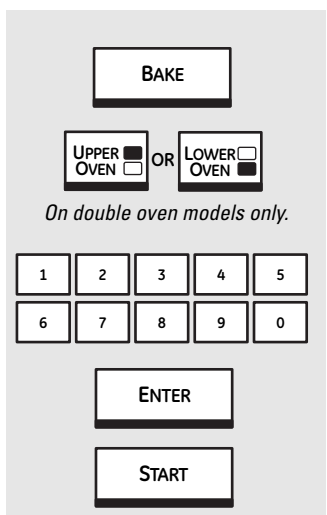
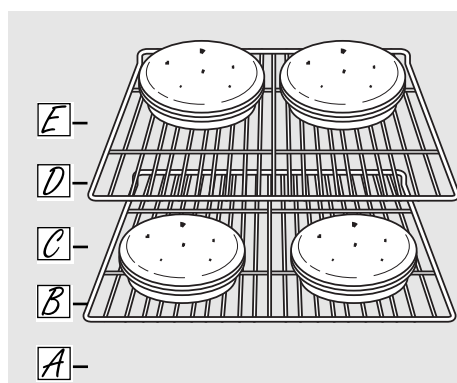
The settings may be cancelled by touching **CANCEL**.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

- 6 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 7 Touch **CANCEL** when cooking is complete.

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	C or D
Angel food cake	A
Bundt or pound cakes	B or C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C or D
Casseroles	C or D

If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



On double oven models only.

NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

The Type of Margarine Will Affect Baking Performance!

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

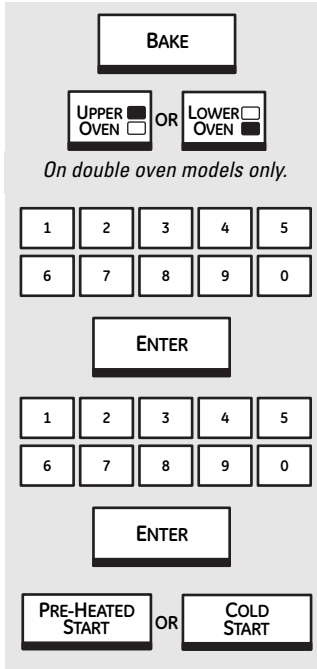
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high-moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Timed Baking and Roasting

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **BAKE**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Two immediate start and automatic stop cooking options are available:
 - **PRE-HEATED START** – Touch to preheat the oven.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, place food in the oven.

The timed cook will not start until the oven is preheated and **START** is touched.
 - **COLD START** – Touch to start the oven immediately and cook food without preheating. The convection fan will turn on. The cook time will start immediately.

The oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and Hold Option* section.

For double oven models only, to set the second oven select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

After cooking is complete the oven will signal and “MORE TIME” will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically. See also the *Delay Start Option* section.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **BAKE**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Touch **ADD BAKE OPTION**.
- 8 Touch **DELAY START**.
- 9 Two delay start time setting options are available:
 - **START COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cooking to start. Touch **ENTER**. For example, if you want cooking to begin in 2 hours, enter **2, 0** and **0**.
 - **FINISH COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the amount of time above the cooking time that you want cooking to finish. Touch **ENTER**. For example, if your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner in 5 hours, then enter **5, 0** and **0** and the oven will start in 3 hours.

- 10 Two start options are available when the delayed start time is reached:

- **PRE-HEATED START** – Touch to select preheat.

When the delayed start time is reached, the oven will turn on and preheat will begin.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 to 15 minutes. The screen will show the set temperature.

- **COLD START** – Touch to select for the oven to start immediately (without preheating) when the delayed start time is reached. The convection fan will turn on.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

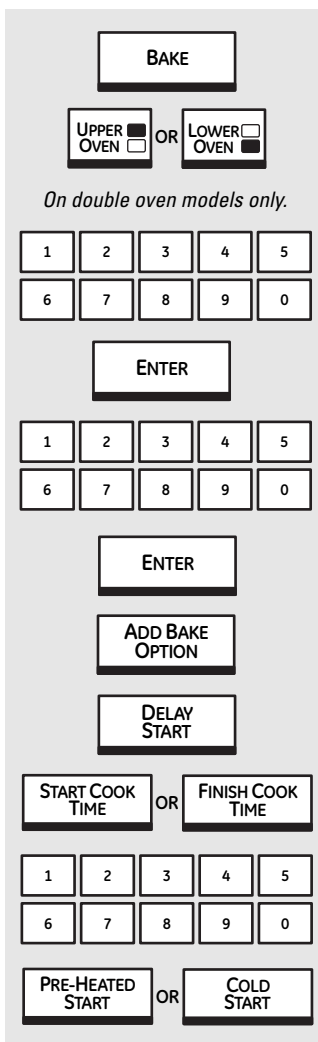
The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

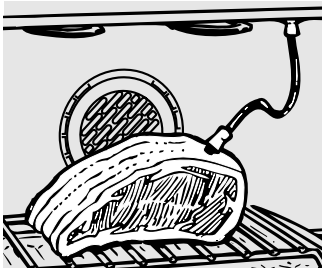
When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and Hold* section.

After cooking is complete, the oven will signal and “MORE TIME” will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.



Using the Probe

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.

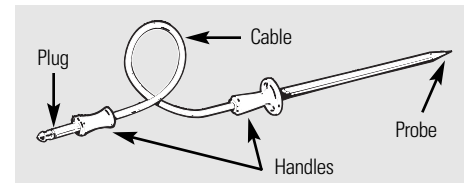


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

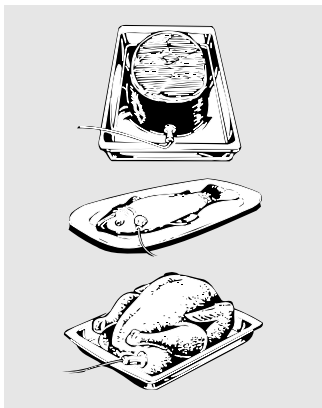
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet.

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

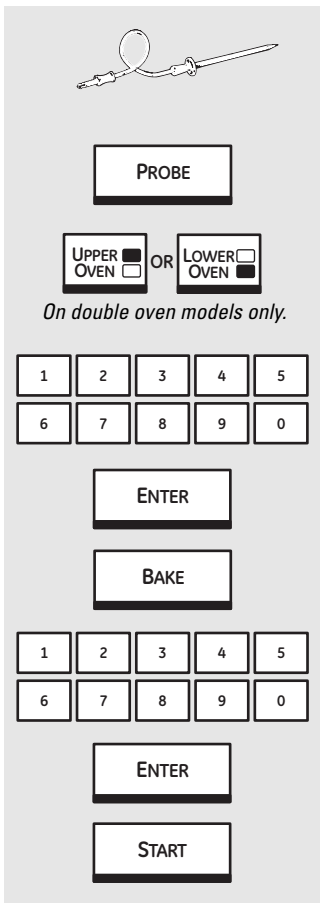


- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.



After preparing the food, follow these directions for proper probe placement:

- The tip of the probe should rest in the center of the food and should not touch bone, fat or gristle.
- For roasts with no bone – insert the probe into the meatiest part of the roast.
- For bone-in ham or lamb – insert the probe into the center of the lowest, largest muscle or joint.
- For meat loaf or casseroles – insert the probe into the center of the food so that as much as possible of the metal shaft is covered.
- For fish – insert the probe from just above the gill into the meatiest area parallel to the backbone.
- For a whole turkey – insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg.
- For a turkey breast – insert the probe into the meatiest part of the breast meat.



How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

- 1 Insert the probe into the food. See the *Using the Probe* section.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch **PROBE**.
- 4 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 5 Touch the numbers to set the desired internal food or meat temperature. (The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.)
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Touch **BAKE**.
- 8 Touch the numbers to set the desired oven temperature.
- 9 Touch **ENTER**.

The screen will prompt if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched **ENTER**.

- 10 Touch **START**.

The oven will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on (after a short delay) and 100°F will appear in the screen. (The temperature display will start to change once the internal temperature of the meat reaches 100°F.)

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

- 11 When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

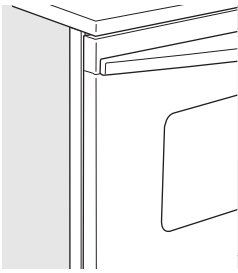
The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

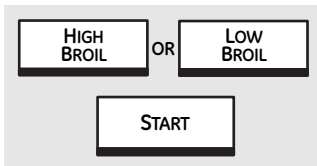
▲ CAUTION: To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the screen will prompt until the probe is removed from the oven.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.

Broiling



Close the door. **Always broil with the door closed.**



If your oven is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

How to Set the Oven for Broiling

Close the door. **Always broil with the door closed.**

- 1 Touch **BROIL**.
- 2 Place the food on a broiler grid in a broiler pan.
- 3 **For double oven models only,** touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 4 Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

- 5 Touch **HIGH BROIL** or **LOW BROIL**.
- 6 Touch **START**.

NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

The broiler does not need to be preheated for most broiling. However,

foods that cook quickly, such as thin strips of meat or fish may require a short preheating period of 2 to 3 minutes to allow the food surface to brown in the same time the food takes to be cooked throughout.

Turn the food only once during broiling.

NOTE: Broil will not work if the temperature probe is plugged in. Never leave your probe inside the oven during a broil cycle.

To set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP**.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL**.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

- 7 When broiling is finished, touch **CANCEL**.

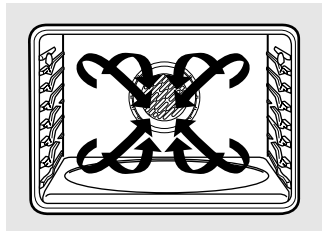
Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1/2" to 3/4" thick	E	10–12	7–9	Space evenly.
Beef Steaks Rare † Medium Well Done	3/4" to 1" thick	E E E	8–10 10–14 12–15	5–8 8–12 7–10	Slash fat at edges.
Rare † Medium Well Done	1¼" to 1½" thick	E E E	12–15 15–18 18–22	6–9 8–11 10–14	
Chicken Lo Broil Lo Broil	Breast (bone in) Breasts (boneless) Pieces Boneless	C C D D	25–35 20–25 25–35 15–20	15–20 15–20 15–20 10–15	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails Lo Broil	4 to 6 oz. each 6 to 8 oz. each	D D	12–15 18–25	Do not turn over. N/A	Cut through back of shell. Spread open.
Fish Fillets Hi Broil Lo Broil	1/4" to 1/2" thick	D F	5–7 5	4–6 5	Handle and turn very carefully. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1/4" to 1/2" thick	D	5–7	4–6	
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	E D	12–15 18–22	8–12 8–12	Slash fat at edges.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1½" thick) about 1 lb.	E E E E	10–12 12–14 15–17 17–19	5–7 7–9 7–9 9–11	Slash fat at edges.
Garlic Bread Lo Broil		E	3–4	N/A	

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Using the Convection Oven



Convection Bake

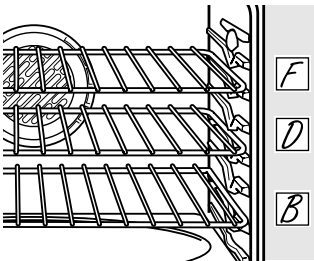
NOTE: The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute hot air in the oven.

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food.

This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are more evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

- Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls and bread.



Multi-rack position

Multi-Rack Convection Baking

When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the *Using the oven* section.

Because heated air is circulated throughout the oven, foods can be successfully baked using multiple racks.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results with multi-rack baking.

When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the fourth (D) position and one in the sixth (F) position.

For two-rack baking, place one rack in the second (B) rack position. Place the other rack in the fourth (D) rack position.

Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, reduce baking temperature by 25°F or activate the Auto Recipe™ Conversion feature. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *Special Features of Your Oven Control* section.

Convection Roast

■ *Good for large tender cuts of meat, uncovered.*

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

When you are convection roasting, it is important that you use a broiler pan and grid for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

Cookware for Convection Cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them, and be sure the pans do not touch the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

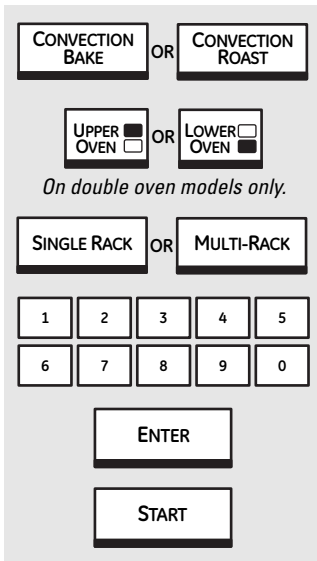
Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*
- *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Convection Baking and Roasting



How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

- 1 Touch **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST**.
- 2 *For double oven models only*, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Two rack options are available:
 - **SINGLE RACK** – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
 - **MULTI-RACK** – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.
- 4 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 5 Touch **ENTER**.
- 6 Touch **START**.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

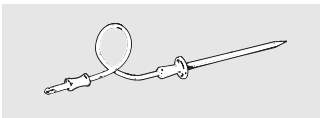
For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

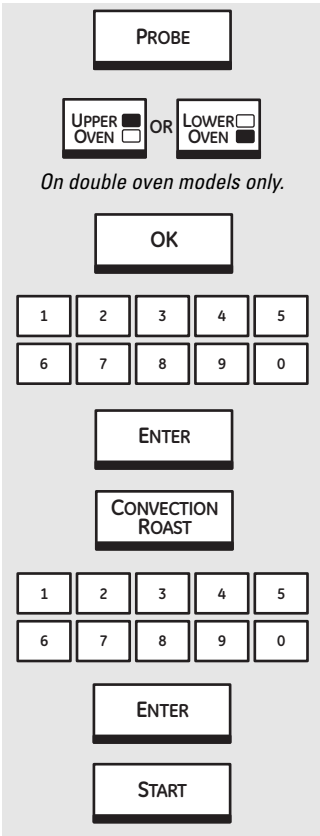
The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

After cooking is complete, the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear.



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.



To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, touch **CONVECTION ROAST** and then touch the numbers to set the new desired temperature.

How to Set the Oven for Convection Roasting when Using the Probe

- 1 Place the rack in the lowest position (A). Insert the probe into the meat. See the *Using the Probe* section.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch **PROBE**.
- 4 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven. Touch **OK**.
- 5 Touch the numbers to set the desired internal meat temperature. (The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.)
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Touch **CONVECTION ROAST**.
- 8 Touch the numbers to set the desired oven temperature.
- 9 Touch **ENTER**.
- 10 Touch **START**.

The oven and the oven interior lights will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on (after a short delay) and 100°F will appear in the screen. (The temperature display will start to change once the internal temperature of the meat reaches 100°F.)

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

- 11 When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

CAUTION: To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.

NOTE:

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the screen will prompt until the probe is removed from the oven.
- You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.
- On double oven models, you will not be able to use the probe in the upper oven during timed oven operations. This is because, with the probe, you are cooking by temperature rather than time.

Convection Roasting Guide

Meats		Minutes/Lb.	Oven Temp.	Internal Temp.	
Beef	Rib, Boneless Rib, Rare	20–24	325°F	140°F†	
	Top Sirloin, Medium	24–28	325°F	160°F	
	(3 to 5 lbs.) Well	28–32	325°F	170°F	
	Beef Tenderloin, Rare	10–14	325°F	140°F†	
	Medium	14–18	325°F	160°F	
Pork	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs.)	23–27	325°F	170°F	
	Chops (1/2 to 1" thick)	2 chops	30–35 total	325°F	170°F
		4 chops	35–40 total	325°F	170°F
		6 chops	40–45 total	325°F	170°F
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. fully cooked)	14–18	325°F	140°F	
Lamb	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs.)	Medium	17–20	325°F	160°F
		Well	20–24	325°F	170°F
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)	30–40 total	400°F		
	Lobster Tails (6 to 8 oz. each)	20–25 total	350°F		
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)	24–26	350°F	180°–185°F	
	Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs.)	50–55 total	350°F	180°–185°F	
		55–60 total	350°F	180°–185°F	
	Duckling (4 to 5 lbs.)	24–26	325°F	180°–185°F	
	Turkey, whole*	Unstuffed (10 to 16 lbs.)	8–11	325°F	180°–185°F
Unstuffed (18 to 24 lbs.)		7–10	325°F	180°–185°F	
Turkey Breast (4 to 6 lbs.)		16–19	325°F	170°F	

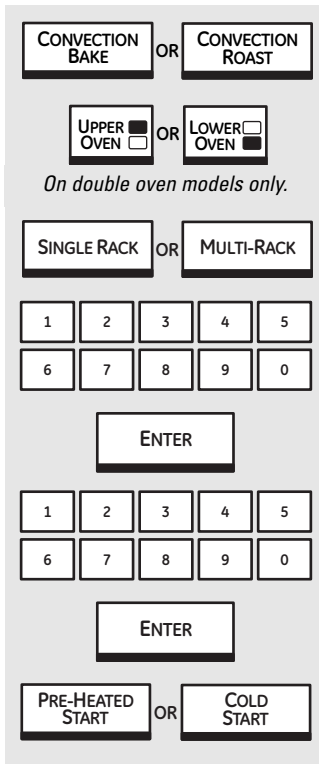
* Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Timed Convection Baking and Roasting

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST**.
- 2 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Two rack options are available:
 - **SINGLE RACK** – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
 - **MULTI-RACK** – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.
- 4 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 5 Touch **ENTER**.
- 6 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 7 Touch **ENTER**.

- 8 Two immediate start and automatic stop cooking options are available:

- **PRE-HEATED START** – Touch to preheat the oven.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

The timed cook will not start until the oven is preheated and **START** is touched.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

- **COLD START** – Touch to start the oven immediately and cook food without preheating. The convection fan will turn on. The cook time will start immediately.

The oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and Hold Option* section.

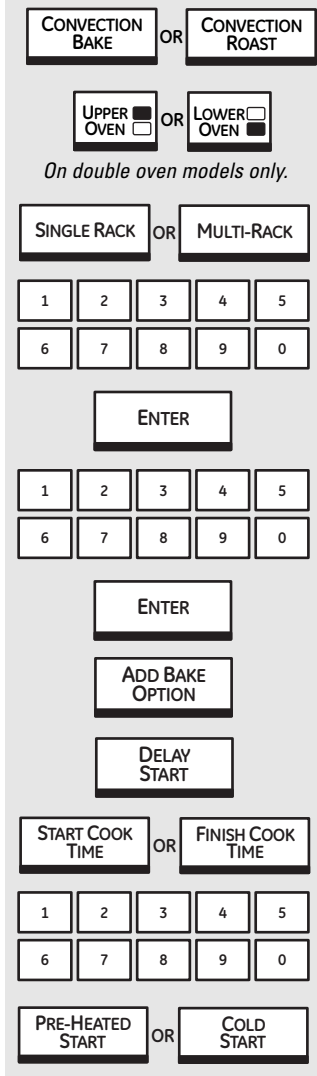
For double oven models only, to set the second oven select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

After cooking is complete, the oven will signal and “MORE TIME” will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically. See also the *Delay Start Option* section.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST**.
- 2 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Two rack options are available:
 - **SINGLE RACK** – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
 - **MULTI-RACK** – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.
- 4 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 5 Touch **ENTER**.
- 6 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 7 Touch **ENTER**.
- 8 Touch **ADD BAKE OPTION**.
- 9 Touch **DELAY START**.
- 10 Two delay start time setting options are available:
 - **START COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cooking to start. Touch **ENTER**. For example, if you want cooking to begin in 2 hours, enter **2, 0** and **0**.
 - **FINISH COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the amount of time above the cooking time that you want cooking to finish. Touch **ENTER**. For example, if your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner in 5 hours, then enter **5, 0** and **0** and the oven will start in 3 hours.

- 11 Two start options are available when the delayed start time is reached:

- **PRE-HEATED START** – Touch to select preheat.

When the delayed start time is reached, the oven will turn on and preheat will begin.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

- **COLD START** – Touch to select for the oven to start immediately (without preheating) when the delayed start time is reached. The convection fan will turn on.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and Hold* section.

After cooking is complete, the oven will signal and “MORE TIME” will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

Favorite Recipes

Your control will allow you to create (save), edit, use or delete a favorite recipe.



Create a Recipe

- 1 Touch **FAVORITE RECIPE**.
- 2 Touch **CREATE RECIPE**.
- 3 Touch the letters to create a name for the recipe. Touch **NUM** to add a number. Touch **SPACE** to add a space between letters or numbers. Touch **BACK** to erase a number or letter as needed. Touch **DONE** to save the name.
- 4 Touch **BAKE, BROIL, CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** to select the cooking mode.
- 5 Touch the numbers to set the temperature.
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 8 Touch **ENTER**.
- 9 Touch **ADD PRE-HEAT OPTION** to set preheating or **CONTINUE** to review the set recipe.
- 10 Touch **SAVE AND CREATE NEW** to save the recipe in memory but not use it at this time. Touch **SAVE AND COOK NOW** to save the recipe in memory and also proceed to cook now. Touch **CANCEL** to delete the recipe.



Edit a Saved Recipe

- 1 Touch **FAVORITE RECIPE**.
- 2 Touch **EDIT RECIPE**.
- 3 Touch ▲ or ▼ to highlight the recipe you want to edit.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch ▲ or ▼ to select the setting you want to edit.
- 6 Touch **EDIT** and change the setting.
- 7 Touch **DONE**.
- 8 Touch **SAVE** or **SAVE AND COOK NOW**.



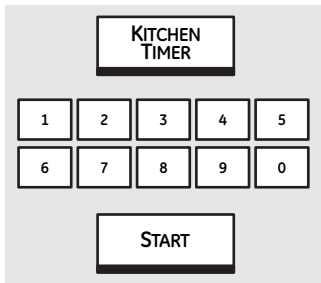
Use a Saved Recipe

- 1 Touch **FAVORITE RECIPE**.
- 2 Touch **USE RECIPE**.
- 3 Touch ▲ or ▼ to select the recipe you want to use.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch **START**.
- 6 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.



Delete a Saved Recipe

- 1 Touch **FAVORITE RECIPE**.
- 2 Touch **DELETE RECIPE**.
- 3 Touch ▲ or ▼ to select the recipe you want to delete. Touch **ENTER**.
- 4 Touch **DELETE**.
- 5 Touch **YES**.



The **KITCHEN TIMER** can be set from 1 minute to 24 hours.

This timer does not control oven operations.

To Set the Kitchen Timer

- 1 Touch **KITCHEN TIMER**.
- 2 For double wall oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the timer for the desired oven.
- 3 Touch the numbers until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch **2, 4** and **5** in that order.
- 4 Touch **START**.

If the set time or the remaining time is greater than or equal to one hour, the screen will show hours and minutes [HH: MM]. The letters “H” and “M” will appear to indicate that the time is in hours and minutes. (If one or more hours was set, the screen will not start to show the time counting down until one minute has passed.)

If the set time or the remaining time is less than one hour, the screen will show minutes and seconds [MM : SS]. The letters “M” and “S” will appear to indicate that the time is in minutes and seconds.

- 5 When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until **KITCHEN TIMER** is touched.

The tone can be canceled by following the steps in the *Options-Settings* section under *Sound/Volume*.

To cancel the KITCHEN TIMER(s), touch **PUSH TO CANCEL TIMER**.

To reset the KITCHEN TIMER(s), touch **PUSH TO CANCEL TIMER** and set a new time.

Control Lockout

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched.

NOTE: On double oven models, this activates the feature for both ovens.

To lock/unlock the controls:

- 1 Touch the **CLEAR/OFF** pad for 3 seconds, until the screen shows **CONTROL LOCKED OUT**.
- 2 To unlock the control, touch the **CLEAR/OFF** pad for 3 seconds, until the home screen appears.

When this feature is on and the touch pads are touched, the control will beep and the display will show **CONTROL LOCKED OUT**.

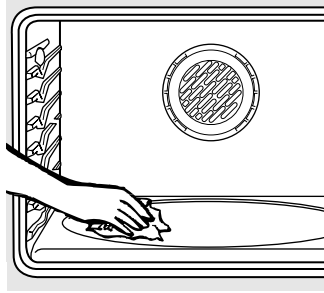
NOTES:

- The control lockout mode affects all controls except for the **CLEAR/OFF** pad. No other touch pad will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.



Using the Self-Cleaning Oven

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom. (appearance may vary)

Before a Clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Remove any broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside of the oven door with soap and water.

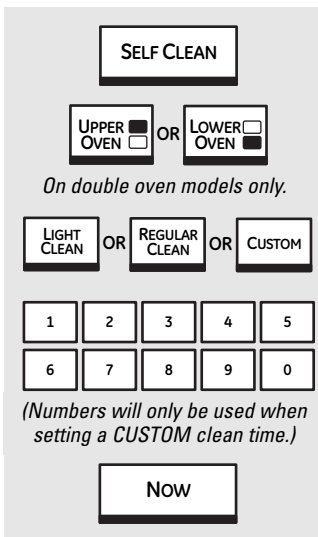
Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

NOTE: Self-Clean will not work if the temperature probe is plugged in or if the Sabbath feature is set.

- On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.
- On double oven models, you can use timed baking in one oven and self-clean in the other at the same time.

⚠ CAUTION: Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.



How to Set the Oven for Cleaning

- 1 Touch **SELF CLEAN**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Three self clean time options are available:
 - **LIGHT CLEAN** – Touch for an automatic 3-hour clean time. Recommended for use when cleaning small, contained spills.
 - **REGULAR CLEAN** – Touch for an automatic 5-hour clean time. Recommended for a dirtier oven.
 - **CUSTOM** – Touch and, using the numbers, set a clean time between 3 hours and 7 hours and 30 minutes, depending on how dirty your oven is.
- 4 Touch **NOW**.

The door locks automatically. The screen will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and **OVEN LOCKED** goes off.

When **OVEN LOCKED** goes off, you will be able to open the door.

- The words **LOCK DOOR** will appear and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the **CANCEL** or **CLEAR/OFF** pad. When **OVEN LOCKED** goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

On double oven models, you can set a clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle.

To set the second oven, there are two options available:

- Immediately after setting the first oven:

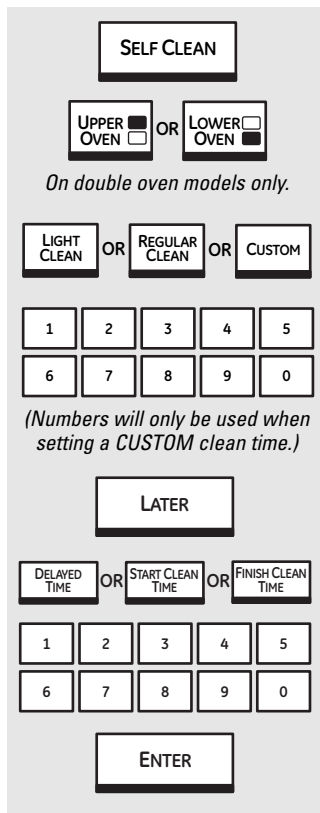
Select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow steps 3 and 4.

- From the home screen:

- 1 Touch **SELF CLEAN**.
- 2 Touch **LIGHT CLEAN, REGULAR CLEAN** or **CUSTOM**. See above for reference.
- 3 Touch **START AFTER 1ST SELF CLEAN** for the second oven to automatically start cleaning after the first oven has finished.

Using the Self-Cleaning Oven

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

- 1 Touch **SELF CLEAN**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Three self clean time options are available:
 - **LIGHT CLEAN** – Touch for an automatic 3-hour clean time. Recommended for use when cleaning small, contained spills.
 - **REGULAR CLEAN** – Touch for an automatic 5-hour clean time. Recommended for a dirtier oven.
 - **CUSTOM** – Touch and, using the numbers, set a clean time between 3 hours and 7 hours and 30 minutes, depending on how dirty your oven is.
- 4 Touch **LATER**.
- 5 Three delay start time setting options are available:
 - **DELAYED TIME** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cleaning to start. Touch **ENTER**.
 - **START CLEAN TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day you want cleaning to begin. Touch **ENTER**.
 - **FINISH CLEAN TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cleaning to finish. Touch **ENTER**.

The door locks automatically. The screen will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and **OVEN LOCKED** goes off.

When **OVEN LOCKED** goes off, you will be able to open the door.

On double oven models, you can set a clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle or until the delay time that you set.

To set the second oven, there are two options available:

- Immediately after setting the first oven:

Select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow steps 3–6 above for the second oven.

- From the home screen:

- 1 Touch **SELF CLEAN**.
- 2 Touch **LIGHT CLEAN, REGULAR CLEAN** or **CUSTOM**. See above for reference.
- 3 Touch **START AFTER 1ST SELF CLEAN** for the second oven to automatically start cleaning after the first oven has finished cleaning or **DELAYED TIME** and follow step 6 above to set the time you want the second oven to start.

To recall the remaining time or the start time set, touch **SELF CLEAN**.

- To stop a clean cycle, touch **CANCEL** or the **CLEAR/OFF** pad. When **OVEN LOCKED** goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

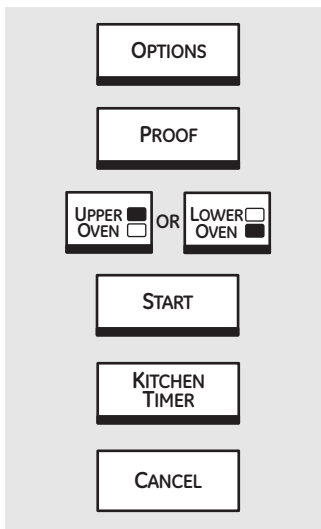
If white spots remain, remove them with a soap-filled steel-wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.

- While the oven is self-cleaning, you can touch **CLOCK** to display the time of day. To return to the clean countdown, touch **SELF CLEAN**.

- If the racks become hard to slide, wipe the rack supports with cooking oil.



Proofing

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

1 Place in the oven on rack B or C and, for best results, cover the dough with a cloth.

2 Touch **OPTIONS**.

3 Touch **PROOF**.

The oven interior light turns on and then will cycle during proofing.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

4 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.

5 Touch **START**.

6 Set the **KITCHEN TIMER** for the minimum proof time.

7 When proofing is finished, touch **CANCEL**.

■ Proofing will not operate when oven is above 125°F. "OVEN IS TOO HOT" will show in the display.

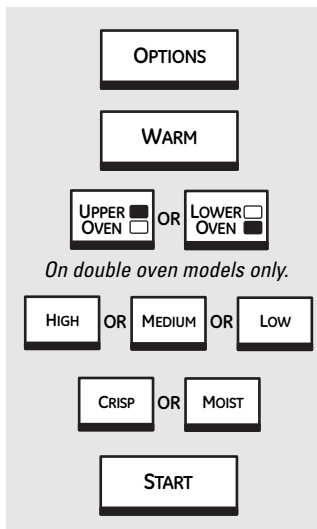
■ It is not necessary to preheat the oven for proofing.

■ To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.

■ Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTE: Do not use the proofing mode to reheat cold food or to keep hot, cooked food warm. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **WARM** feature to keep hot food warm.

Option–Warm



Warming

Warm can be activated to keep hot, cooked foods warm. This feature is not designed to reheat cold food.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **WARM**.
- 3 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 4 Touch to select **HIGH**, **MEDIUM** or **LOW** automatic set temperature.
- 5 Touch to select **CRISP** or **MOIST**, depending on whether you want the foods you are warming to be crispy or moist.
- 6 Touch **START**.
Allow time for the oven to be preheated:

LOW	8 minutes
MED	15 minutes
HIGH	20 minutes

NOTE: The convection fan will turn on during **CRISP**.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.
- Leave them uncovered.
- Preheat on **LOW** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

CAUTION: Do not keep food in the warming mode for more than 2 hours.

IMPORTANT NOTES:

- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Food in heat-safe glass and glass ceramic pans may need a higher thermostat setting as compared to food in metal pans.
- For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.
- Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.
- Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher thermostat setting and cover some of the cooked food items.
- Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.
- Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.

CAUTION: Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

To Warm Serving Bowl and Plates

To warm serving bowls and plates, set the control on **LOW**.

- Use only heat-safe dishes.
- Place the empty dishes on the rack. If you want hotter dishes or want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- The empty serving dish will heat while the oven is preheating.
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on a higher rack position and the food on a lower rack position.

CAUTION: Dishes may be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

Temperature Selection Chart for Crisp Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on a lower rack and items needing less heat on an upper rack.

Food Type	Control Setting
Bacon	HIGH
Bread, hard rolls	MED
Fried foods	HIGH
Pies (two crusts)	MED
Pizza	MED
Potatoes, baked	HIGH
Tortilla Chips	LOW

Tips:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use.

Temperature Selection Chart for Moist Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on a lower rack and items needing less heat on an upper rack.

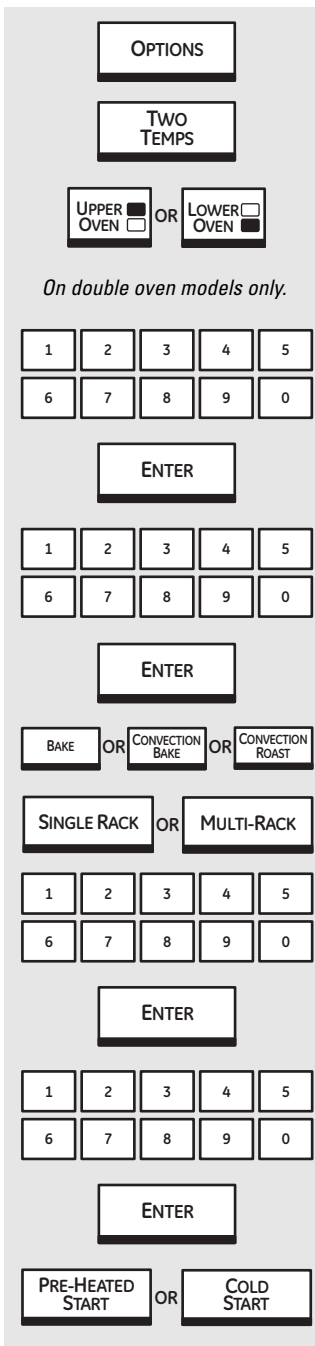
Food Type	Control Setting
Beef, medium and well done*	MED
Bread, soft rolls	MED
Casseroles	MED
Chili	HIGH
Cooked cereal	MED
Eggs	MED
Fish, seafood	MED
Fruit	MED
Gravy, cream sauces	MED
Ham	MED
Lamb	MED
Pancakes, waffles	LOW
Pies (one crust)	MED
Pork	MED
Potatoes, mashed	MED
Poultry	HIGH
Vegetables	MED

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F. as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

Tips:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not put water in the oven.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use.

Option–Two Temps



Two Temps

Use to set a first temperature with a cooking time and also a second temperature with a second cooking time.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **TWO TEMPS**.
- 3 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 4 Touch the numbers to set the desired first temperature.
- 5 Touch **ENTER**.
- 6 Touch the numbers to set the desired length of the first cooking time. Touch **ENTER**.
- 7 Touch **BAKE**, **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** as desired.
- 8 If **CONVECTION BAKE** was selected, touch **SINGLE RACK** for one rack or **MULTI-RACK** for two or three rack cooking.
- 9 Touch the numbers to set the desired second temperature.
- 10 Touch **ENTER**.
- 11 Touch the numbers to set the desired length of the second cooking time.
- 12 Touch **ENTER**.
- 13 Touch **PRE-HEATED START** or **COLD START**.

COOK & HOLD

Cook and Hold

Your control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after Timed Baking or Timed Roasting is finished.

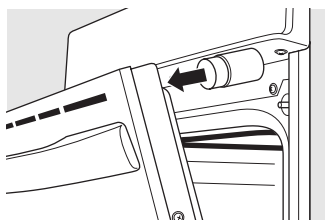
NOTE: This feature can only be programmed to work with Timed Baking or Timed Roasting. (See the Using the timed baking or timed roasting features section.) After Timed Baking or Timed Roasting has automatically stopped and the MORE TIME option ends, the programmed cook and hold will automatically start.

There are two ways to activate this feature for use after Timed Baking or Timed Roasting:

■ **After setting a Timed Bake or Timed Roast:**

- 1 Touch **ADD BAKE OPTION, ADD CONV BAKE OPTION** or **ADD ROAST OPTION** depending on the cooking mode you are setting.
- 2 Touch **COOK & HOLD**.

- 3 Touch **OK**.
 - 4 Touch **PRE-HEATED START** or **COLD START**.
- **Set using OPTIONS:**
- 1 Touch **OPTIONS**.
 - 2 Touch **COOK & HOLD**.
 - 3 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
 - 4 Touch **OK**.
 - 5 Touch **BAKE, CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST** or **TWO TEMPS**.
 - 6 Touch the numbers to enter the temperature(s) and the time(s).
 - 7 Touch **ENTER**.
 - 8 Touch **PRE-HEATED START** or **COLD START**.



Place the magnetic end onto the upper inside surface of the oven door. Close the door against the doorstop.

Dehydrate

Dehydration (Drying) is a method of preserving fruits, vegetables, herbs and meats by removing moisture so bacteria, yeast and mold cannot grow and spoil the food. The oven uses an automatic set temperature and the convection fan to remove moisture from the foods to dry and preserve them. Note that over 12 hours may be required to dry some foods.

Accurate and complete information on basic food drying is available from your local cooperative extension service office. To locate this office in your area, look in your telephone directory for the county government listings under your county name.

During dehydration, your oven door must remain partially open to allow for air circulation and moisture removal.

Use the dehydration doorstop, which is included with your oven, to hold the door open for dehydration.

- 1 Open the oven door.
- 2 Place the magnetic end of the doorstop onto the upper inside surface of the oven door.
- 3 Close the oven door, allowing the door to rest against the doorstop.
- 4 Touch **OPTIONS**.
- 5 Touch **DEHYDRATE**.
- 6 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.

- 7 Enter the temperature (max. 200°F).
- 8 Touch **ENTER**.
- 9 Touch **START**.

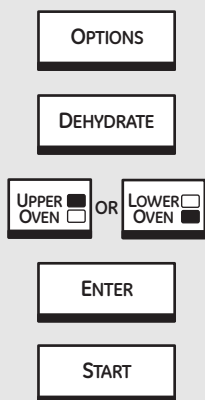
NOTES:

- Store the doorstop in a safe place when not in use.
- Use only the doorstop provided with your oven and only use the doorstop while dehydrating.
- Do not store the doorstop in the oven.
- Remember that the proper preparation, treatment and storage of food are essential for the quality and safety of dried food.

Dehydrating Helpful Tips:

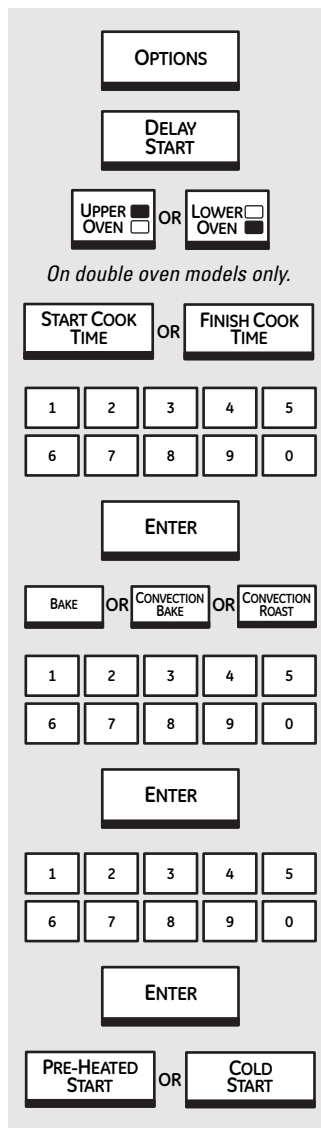
- Multiple racks of food can be dried at one time.
- Drying time will vary depending on several factors:
 - number of racks of food
 - amount of food on each rack
 - size, shape and thickness of food
 - type of drying trays used
- Use food preservation resources, such as your local cooperative extension service, as a guide for selecting food-safe drying trays.

To order a replacement doorstop, call our National Parts Centre at 1.800.661.1616 and reference WB08T10024.



Option–Delay Start

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.



Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven in Bake, Convection Bake or Convection Roast for a specific length of time and then turn off automatically. Also see the *Timed Baking and Timed Roasting* and the *Timed Convection Baking and Timed Roasting* sections.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **DELAY START**.
- 3 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 4 Two delay start time setting options are available:
 - **START COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cooking to start. Touch **ENTER**. For example, if you want cooking to begin in 2 hours, enter **2, 0** and **0**.
 - **FINISH COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the amount of time beyond the time of day that you want cooking to end. Touch **ENTER**. For example if it is 12:00, your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner at 5:00, then enter **3, 0** and **0**.
- 5 Touch **BAKE, CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** as desired.
- 6 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 7 Touch **ENTER**.
- 8 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 9 Touch **ENTER**.
- 10 Two start options are available when the delayed start time is reached:
 - **PRE-HEATED START** – Touch to select preheat.

When the delayed start time is reached, the oven will turn on and preheat will begin. The oven interior lights will turn on and stay on until the oven turns off.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

- **COLD START** – Touch to select for the oven to start immediately (without preheating) when the delayed start time is reached. The oven interior lights will turn on and stay on until the oven turns off. The convection fan will also turn on.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and Hold* section.

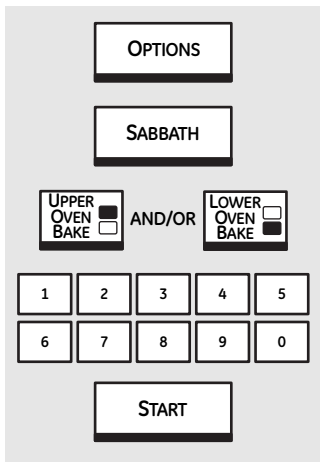
After cooking is complete the oven will signal and “MORE TIME” will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

Option–Sabbath

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.) (on some models)

www.GEAppliances.ca

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.



How to Set for Regular Baking/Roasting

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SABBATH**.
After entering the SABBATH screen, the touch screen pads will not sound. They will change color to indicate they are set.
- 3 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN BAKE** and/or **LOWER OVEN BAKE** to select the desired oven(s).
- 4 Touch the numbers to set the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.
- 5 Touch **START**.
- 6 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, the oven will begin baking/roasting. The touch screen will not change and the oven light will be disabled.

To adjust the oven temperature, repeat steps 3, 4, 5 and 6.

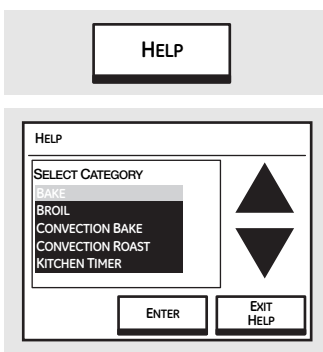
To cancel the Sabbath option, touch and hold **CANCEL HOLD 3 SEC** for three seconds.

NOTES: CANCEL HOLD 3 SEC, CLEAR/OFF and **CANCEL** are the only pads which are immediately active during Sabbath baking. These pads will cancel the current bake operation immediately after being pressed and should only be pressed after Sabbath ends. All other keys have a delayed effect.

If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. Sabbath mode will resume, but any bake operation will be canceled.

NOTE: If a bake mode or a timed-bake mode is active prior to entering the Sabbath mode, those baking modes will still be active after entering the Sabbath mode. All other cooking modes will be canceled after Sabbath mode begins.

Help Feature

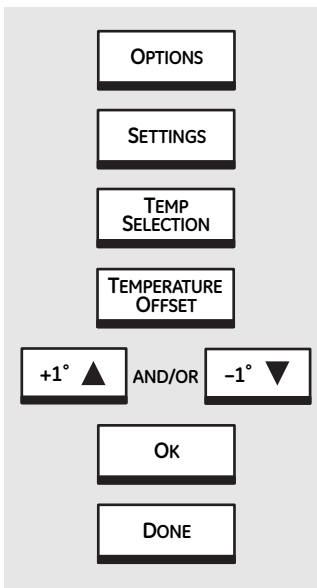


Help

Touch this pad to find out more about your oven's features.

- 1 Touch the **HELP** pad.
- 2 Touch the ▲ (up) or ▼ (down) arrow to select the desired feature.
- 3 Touch **ENTER**.
- 4 Touch the ▼ (down) arrow, if present, to see all of the HELP text.
- 5 Touch **EXIT HELP** to exit the HELP screen.

Options—Settings



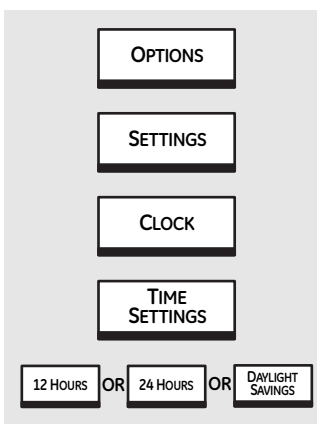
Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE: This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it does not affect broiling, convection or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **TEMP SELECTIONS**.
- 4 Touch **TEMPERATURE OFFSET**.
- 5 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Touch + 1° ▲ or - 1° ▼ to increase or decrease the offset temperature in 1° increments.
- 6 When you have made the adjustment, touch **OK** and **DONE**. Use your oven as you would normally.

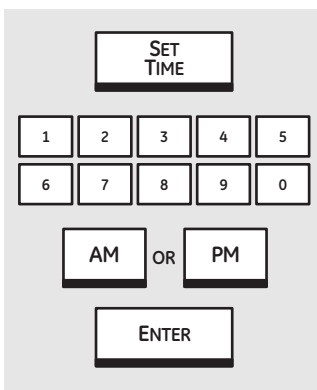


To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

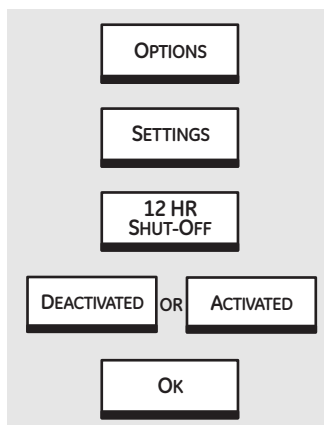
- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **CLOCK**.
- 4 Touch **TIME SETTINGS**.
- 5 **Three options are available:**

- To set a 12 hour day time: Touch **12 HOURS**, touch **SET TIME**, enter the time in hours and minutes from 1:00 to 12:59, touch **AM** or **PM**, touch **START** and touch **OK**.
- To set a 24 hour (military) time: Touch **24 HOURS**, touch **SET TIME**, enter the time in hours and minutes from 00:01 to 23:59, touch **START** and touch **OK**.
- To set for daylight savings time: Touch **DAYLIGHT SAVINGS**, touch **BACK 1 HOUR** to fall back one hour or touch **FORWARD 1 HOUR** to spring forward one hour.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

- 6 Touch **SET TIME**.
- 7 Touch the numbers to enter the current time in hours and minutes.
- 8 Touch **AM** or **PM**.
- 9 Touch **ENTER**.



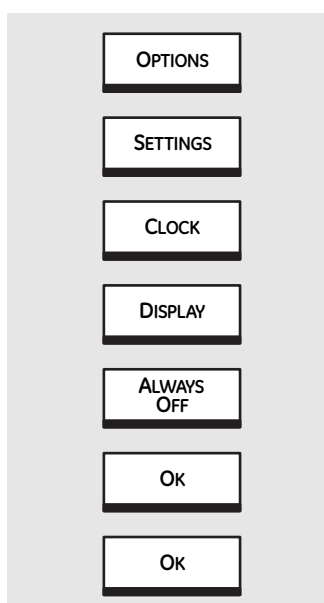
12-Hour Shut-Off

With this option, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

NOTE: On double oven models, this activates this special feature for both ovens.

Follow the steps below.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **12 HR SHUT-OFF**.
- 4 Touch **DEACTIVATED** or **ACTIVATED**.
- 5 Touch **OK**.

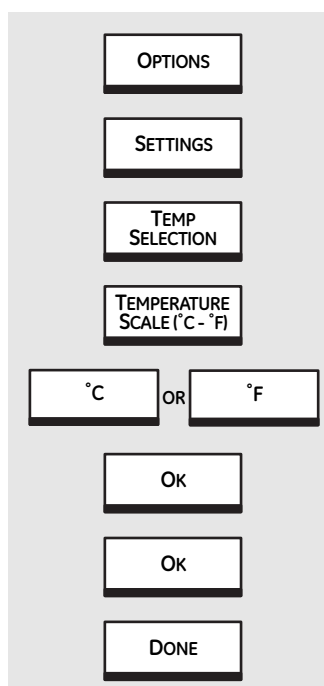


Clock Blackout

If you would prefer to black out the clock display, follow the steps below.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **CLOCK**.
- 4 Touch **DISPLAY**.
- 5 Touch **ALWAYS OFF**.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.

NOTE: If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the Delay Start function.



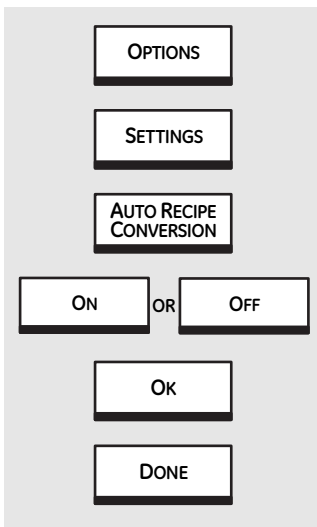
Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **TEMP SELECTIONS**.
- 4 Touch **TEMPERATURE SCALE (°C-°F)**.
- 5 Touch **°F** for Fahrenheit or touch **°C** for Celsius.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.

NOTE: On double oven models, the new setting will apply for both ovens.

Options–Settings



Auto Recipe™ Conversion (on some models)

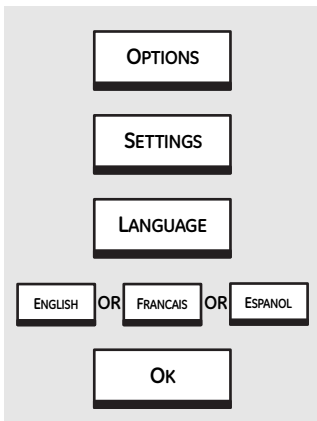
When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion option will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

Once the feature is activated, the screen will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and touch **START**, the screen will show **CON** and the converted temperature of 325°F.

NOTE: This option does not convert convection bake cooking times, only regular baking temperatures.

To activate/deactivate the feature:

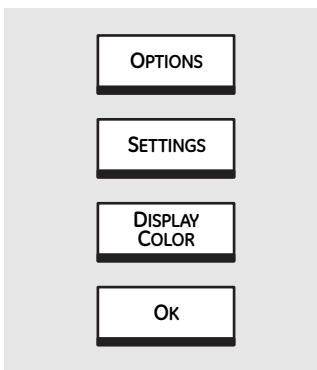
- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **AUTO RECIPE CONVERSION**.
- 4 Touch **ON** to turn the auto conversion option on or **OFF** to turn the option off.
- 5 Touch **OK**.
- 6 Touch **DONE**.



Language

This option allows you to choose English, Spanish or French for the touch screen.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **LANGUAGE**.
- 4 Touch **ENGLISH, FRANÇAIS** or **ESPAÑOL**.
- 5 Touch **OK**.



Display Color

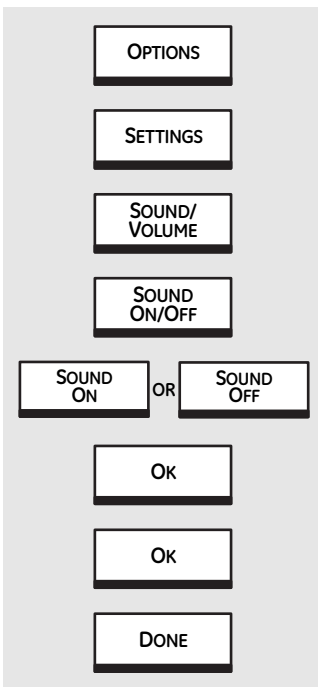
This option allows you to change the colors of the touch screen.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **DISPLAY COLOR**.
- 4 Touch the desired colors.
- 5 Touch **OK**.

Sound On/Off

This option allows you to turn on or off the beep sound when a pad is touched.

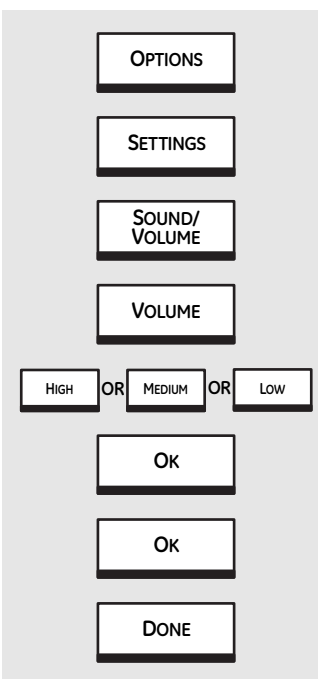
- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **SOUND ON/OFF**.
- 5 Touch **SOUND ON** for the pads to beep when touched or touch **SOUND OFF** to eliminate the beep when pads are touched.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.



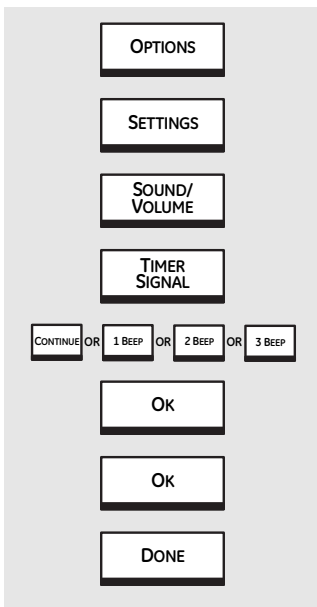
Sound Volume

This feature allows you to adjust the sound volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **VOLUME**.
- 5 Touch **HIGH, MEDIUM** or **LOW** to select the pad sound level when touched.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.



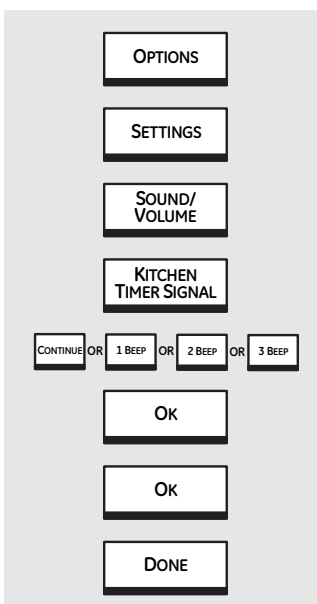
Options–Settings



Timer Signal

This option allows you to set the type of signal used at the end of a timed cycle.

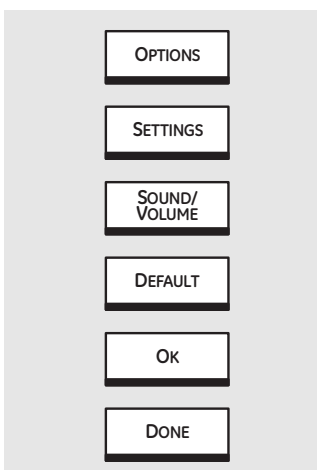
- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **TIMER SIGNAL**.
- 5 Touch **CONTINUE, 1 BEEP, 2 BEEP** or **3 BEEP**.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.



Kitchen Timer Signal

This option allows you to set the type of signal used for the kitchen timer.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **KITCHEN TIMER SIGNAL**.
- 5 Touch **CONTINUE, 1 BEEP, 2 BEEP** or **3 BEEP**.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.



Sound/Volume Default

This option allows you to automatically set all signals to the default settings.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **DEFAULT**.
- 5 Touch **OK**.
- 6 Touch **DONE**.

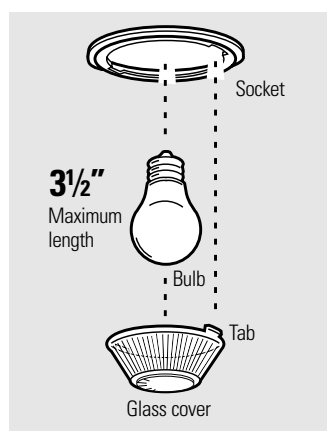
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.



Oven Light Bulb

NOTE: The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety, do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do, the bulb will break.

To remove:

Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

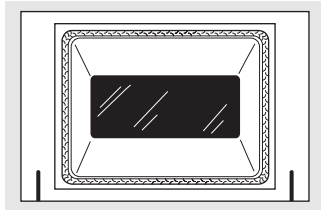
To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Install and tighten the cover clockwise.
- Reconnect electrical power to the oven.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

Care and Cleaning of the Oven



Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this area by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass

on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Lift-Off Oven Door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

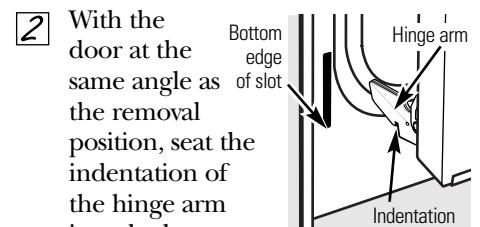
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

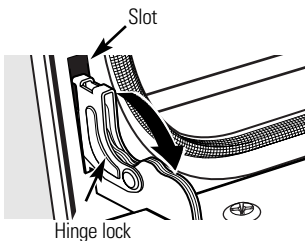
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

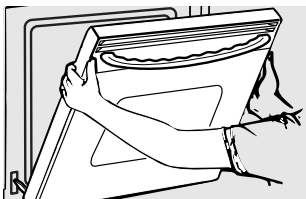
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.



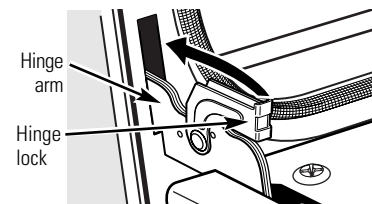
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



Pull hinge locks down to unlock

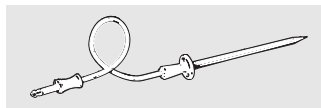


Removal position



Push hinge locks up to lock

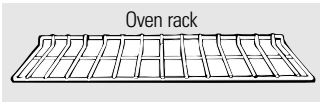
- 5 Close the oven door.



Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.



Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

The oven racks may remain in the oven during self-cleaning cycle without being damaged.

If the racks become hard to slide, wipe their side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. When cleaning, the control panel should be at room temperature and not in direct sunlight. Use of other liquid cleaners is not recommended—the residue they leave behind may affect the control.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works best.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer or Mabe Parts Store nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Centre
www.GEAppliances.ca

1.800.661.1616

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
<i>Control signals after entering cooking time or delay start</i>	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch BAKE and desired temperature or SELF CLEAN and desired clean time.
<i>Food does not bake or roast properly</i>	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the Oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the Oven</i> section.
	Oven floor not in place.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the oven floor.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!</i> section.
<i>Food does not broil properly</i>	Oven door is open.	<ul style="list-style-type: none"> • Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you touch BROIL.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Broiling Guide</i>.
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.
<i>Clock and timer do not work</i>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>To Set the Clock and Kitchen Timer and Control Lockout</i> sections.
<i>Oven light does not work</i>	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> • Tighten or replace the bulb.
	The oven is self-cleaning or the Sabbath option is set.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven lights do not come on during self-cleaning or if the Sabbath option is set.
	Pad operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> • Call for service.
<i>Control keys activate or LCD changes screens when I open the oven door</i>	Control panel is dirty, or there is residue from liquid cleaners.	<ul style="list-style-type: none"> • Clean control panel with a vinegar and water solution, and polish dry with a soft cloth. (See the <i>Care and Cleaning</i> section.)

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!</i> section.
Oven will not work	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Oven controls improperly set.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See the <i>Using the Oven</i> section.
Oven will not self-clean	<p>The oven temperature is too high to set a self-clean operation.</p> <p>Oven controls improperly set.</p> <p>The probe is plugged into the outlet in the oven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool and reset the controls. • See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section. • Remove the probe from the oven.
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until OVEN LOCKED goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	<p>Oven controls not properly set.</p> <p>Oven was heavily soiled.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section. • Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“LOCK DOOR” flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Close the oven door.
“OVEN LOCKED” is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Display “wakes up” without touching it	The Display is equipped with a sensing technology that will “wake up” when you (your hand) approaches the Touch Screen. The display is sensitive and may “wake up” when lights are turned on or due to the movement of nearby people or objects.	<ul style="list-style-type: none"> The Display should return to its standby mode after 10 minutes if no further interaction occurs.
“F— and a number or letter” flash in the display	<p>You have a function error code.</p> <p>If the function code repeats.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>The clock is in the black-out mode.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker. See the <i>Options–Settings</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
“PROBE” appears in the display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Fan noise	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

<i>Consumer Support</i>	<i>Troubleshooting Tips</i>	<i>Care and Cleaning</i>	<i>Operating Instructions</i>	<i>Safety Instructions</i>
--------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

Notes

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À:		www.geappliances.ca		MAIL TO: POSTER À:	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM	
<input type="checkbox"/> MISS/MLLE.	<input type="checkbox"/> MS.				
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE			APT. NO / APP. / RR#
CITY / VILLE				PROVINCE	POSTAL CODE / POSTAL
AREA CODE / IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?				YES / OUI <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION
				NO / NON <input type="checkbox"/>	Y/A M D/J
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND				MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE	
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.					

GE Built-In Electric Oven Warranty



All warranty service provided by our Factory Service Centres, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, visit us at www.geappliances.ca, or call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here.
Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of: **Mabe Will Replace:**

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship.

During this **limited one-year warranty**, we will also provide, **free of charge**, all labour and in-home service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

**Warrantor: Mabe Canada Inc.,
Burlington, ON, L7R 5B6**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

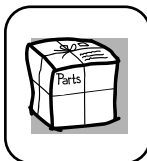
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

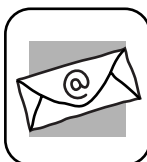
Expert GE repair service is only one step away from your door. Call 1.800.561.3344, 7 days a week.



Parts and Accessories

www.GEAppliances.ca

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at 1.800.661.1616.



Contact Us

www.GEAppliances.ca

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3



Register Your Appliance

www.GEAppliances.ca

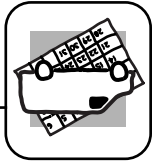
Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Service à la clientèle.



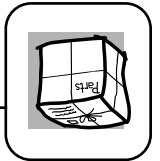
Site Internet GE

Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



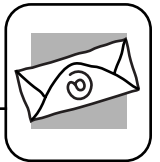
Prise de rendez-vous

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 7 jours par semaine.



Pièces et accessoires

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1.800.661.1616.



Pour nous contacter

Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à : Mabe Canada Inc.

1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3



Enregistrement des appareils

Vous pouvez enregistrer vos appareils en ligne—n'importe quand! L'enregistrement de vos appareils permettra de meilleures communications et l'obtention plus rapide des services sous garantie nécessaires. Vous pouvez également nous envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée fournie avec l'appareil, ou détacher le formulaire que l'on trouve dans le Manuel de l'utilisateur.

www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

Garantie du four électrique encastré.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Mabe autorisés. Pour obtenir du service en ligne, veuillez nous visiter au site electromenagerse.ca ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre reçu ici.
Vous devez fournir la preuve de l'achat original pour obtenir des services en vertu de la garantie.

Pendant une période de :

Mabe remplacera :

Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, nous fournirons également **sans frais** la main-d'œuvre et le service de réparation connexe pour remplacer la pièce défectueuse.

Un an
à compter de la date
d'achat d'origine

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Installation, livraison ou entretien inadéquats.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé d'une façon abusive ou inadéquate, ou employé à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Le remplacement des fusibles ou le réencenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il achète pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

**Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Soutien au
consommateur

Conseils de dépannage

Entretien et nettoyage

Fonctionnement

Mesures de sécurité

Problème	Causes probables	Correctifs
L'écran se "réveille" sans le toucher	L'écran est équipé avec une technologie de sensibilité qui se "réveille" lorsque vous vous approchez (ou votre main s'approche) de l'écran tactile. L'écran est sensible et peut se réveiller lorsqu'on allume la lumière ou suite à des mouvements de personnes ou d'objets à proximité.	<ul style="list-style-type: none"> L'écran devrait retourner au mode standby après 10 minutes si aucune interaction ne survient.
"F-" et un chiffre ou une lettre clignotent	Il s'agit d'un code d'erreur.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four à l'écran en marche. Coupez l'alimentation électrique du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez l'alimentation électrique. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, appelez un réparateur.
L'écran d'affichage n'est pas allumé	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'écran d'affichage clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Réglez à nouveau l'horloge.
Le message "SONDE" est affiché à l'écran	Ce message vous rappelle d'entrer une température interne.	<ul style="list-style-type: none"> Entrez une température interne.
Panne de courant	Panne de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> Réglez à nouveau l'horloge. Si le four était en marche, vous devez le réinitialiser en appuyant sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT) en réglant l'horloge et en programmant à nouveau la fonction de cuisson qui était en cours.
De la vapeur s'échappe par l'évent	À la cuisson par convection, il est normal que de la vapeur s'échappe par l'évent du four. Plus le nombre de grilles utilisées ou la quantité d'aliments dans le four augmente, plus il y a de vapeur visible qui s'échappe.	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est normal.
Odeur de «huile» ou «d'huile» provenant de l'évent	Ce phénomène est normal lorsque le four est neut et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un programme d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Fortes odeurs	Les premières fois que vous utilisez le four, il est normal de sentir une odeur provenant de l'isolant qui se trouve à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est temporaire.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement ou de convection (selon la fonction utilisée) peut se mettre en marche automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1-1/2 heures de temps une fois le four éteint. Le ventilateur de convection se mettra en marche et s'arrêtera jusqu'à ce que la fonction de cuisson par convection soit terminée ou que la porte soit ouverte.



Conseils de dépannage

Avant d'appeler un réparateur...

Mesures de sécurité	Fonctionnement	Entretien et nettoyage	Conseils de dépannage	Soutien au consommateur
Problème	Causes probables	Correctifs		
Température trop élevée ou trop basse dans le four	La commande de température du four doit être réglée.	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section <i>Réglage des commandes du four</i> — <i>Faites-le vous-même!</i> 		
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence. • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section <i>Utilisation du four</i>. 		
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée pour pouvoir régler un autonettoyage. • Laissez le four refroidir, puis réglez à nouveau les commandes. • Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez la sonde du four. 		
Des craquements se font entendre	<ul style="list-style-type: none"> • Ces bruits sont produits par le métal sous l'effet de la chaleur et du refroidissement pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage. 			
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Quantité excessive de saleté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour dissiper la fumée. Attendez que le message FOUR VERROUILLÉ soit éteint. Essuyez l'excès de saleté, et programmez à nouveau l'autonettoyage. 		
La porte ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Le four est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage. 		
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes du four mal réglées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. 		
Le four était très sale.		<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez le surplus de saleté avant de programmer l'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire de programmer un autre autonettoyage ou de régler une durée de nettoyage plus longue. 		
Le message "VERROUILLER LA PORTE" clignote à l'écran	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez programmé l'autonettoyage mais n'avez pas fermé la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte du four. 		
Le message FOUR VERROUILLÉ s'allume lorsque vous désirez effectuer une cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • La porte du four est verrouillée parce que la température dans le four n'est pas descendue sous la température de verrouillage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT). Laissez le four refroidir. 		
Les touches de contrôle s'activent ou l'écran LCD change d'affichage lorsque l'on ouvre la porte du four	<ul style="list-style-type: none"> • Le panneau de contrôle est sale ou il existe un dépôt résiduel, issu des nettoyants liquides. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le panneau de contrôle avec une solution aqueuse vinaigrée, puis astiquez avec un chiffon doux. (Voir la section <i>Nettoyage et entretien</i>.) 		

Avant d'appeler un réparateur...

Conseils de dépannage
Economisez du temps et de l'argent! Consultez d'abord les tableaux des pages qui suivent. Vous pourriez vous éviter d'appeler un réparateur.



Problème	Causes probables	Correctifs
Un signal sonore se fait entendre après avoir entre une durée de cuisson ou une heure de mise en marche différée	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	• Appuyez sur CUISSON et entrez la température désirée, ou appuyez sur AUTONETTOYAGE et entrez la durée de nettoyage désirée.
Cuisson ou rôissage inadéquats des aliments dans le four	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas de niveau. Les commandes du four sont mal réglées.	• Voir la section <i>Utilisation du four</i> .
Grillage inadéquat des aliments dans le four	La commande de température du four doit être réglée. La porte du four est ouverte. Les commandes du four sont mal réglées.	• Voir la section <i>Réglage de la commande de température—Faites-le vous-même!</i> • Fermez la porte. Ce modèle est conçu pour une porte fermée. Grillez toujours avec la porte fermée. • Assurez-vous d'avoir appuyé sur GRIL .
Grille placée à une hauteur inadéquate.	Aliments cuits dans un plat de cuisson chaud.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grille. Assurez-vous qu'il est froid.
Plat de cuisson qui ne convient pas au grillage.	La sonde est branchée dans le four. Dans certaines régions, la tension de l'alimentation peut être basse.	• Faites préchauffer l'élément chauffant pendant 10 minutes. • Faites griller pendant une période plus longue que celle recommandée dans le <i>Guide de grillage</i> .
Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.	Commandes du four mal réglées.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Voir les sections <i>Pour régler l'horloge, Pour régler la minuterie et Verrouillage des commandes</i> .
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La lampe du four ne s'allume pas	• Révissez-la ou remplacez-la. Le four effectue un cycle d'autonettoyage ou il est réglé sur la fonction Sabbath. La touche qui actionne la lampe du four est défectueuse.

Si le glissement des grilles devient difficile, enduisez leurs bords d'une mince couche d'huile végétale après avoir nettoyé les grilles à la main ou automatiquement dans le four. Cette mesure facilitera le glissement des grilles lors de leur introduction ou retrait du four.

Vous pouvez nettoyer toutes la grilles du four à la main avec un produit nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez avec un linge propre.

Les grilles peuvent demeurer dans le four durant le cycle d'autonettoyage sans risquer de les endommager.

Grilles du four



Grille du four

Tableau de commande

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de produits nettoyants liquides puissants, de tampons à récureur en plastique ou de produits nettoyants commerciaux pour le four sur le tableau de commande—ces produits endommageront le fini. Une solution contenant autant d'eau chaude que de vinaigre est la meilleure.

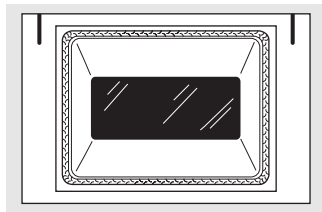
Il est conseillé d'essuyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge doux. Pour nettoyer le tableau de contrôle, vous devez le laisser à température ambiante, et ne pas l'exposer directement au soleil. L'utilisation d'autres nettoyants liquides n'est pas recommandée—le dépôt résiduel pourrait affecter le fonctionnement de contrôle.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, il rayera votre surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant ou Cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais : **Centre national de pièces 1.800.661.1616** www.electromenagers.ca



Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche, est endommagé de quelque façon ou a été déplacé sur la porte, vous devriez le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'autonettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récureur de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyeur pour le verre pour nettoyer

- Le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des événements.
- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyeur doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyeur de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

La porte est très lourde. Faites attention quand vous l'enlevez ou vous la soulevez. Ne soulevez jamais la porte par sa poignée.

Enlèvement de la porte :

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les verrous de charnières vers l'armature de la porte, en position déverrouillée. Un outil, comme un tournevis à lame plate, peut être

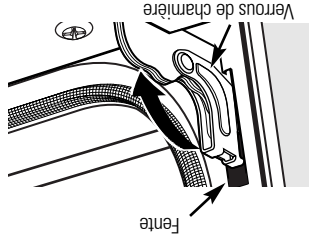
- 3 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.

- 4 Fermez la porte en position d'enlèvement de la porte

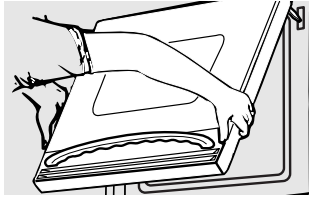
- 5 Soulevez la porte et faites-la sortir jusqu'à ce que le bras de charnière sorte complètement de sa fente.

Remise en place de la porte :

- 1 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.

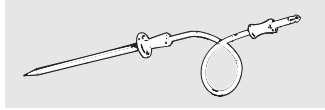


Tirez en bas les verrous des charnières pour déverrouiller.



Position d'enlèvement

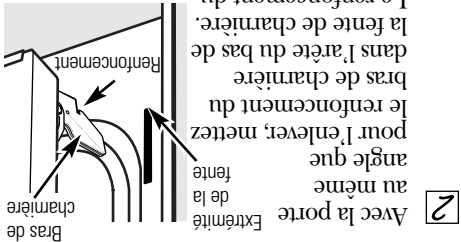
Sonde



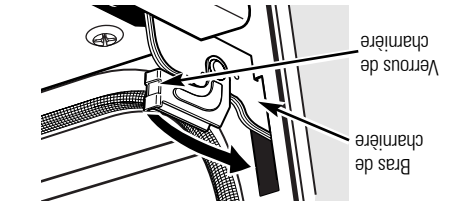
Lavez la sonde thermique avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récureur savonneux. Laissez refroidir la sonde avant de la laver. Faites disparaître les taches tenaces avec un tampon à récureur savonneux, puis rincez et séchez.

- Ne plongez pas la sonde thermique dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.

Enlèvement de la porte du four en la soulevant



- 2 Avec la porte au même angle que le renforcement du bras de charnière dans l'arrêt du bas de la fente de charnière. Le renforcement du bras de charnière doit être bien installé dans le bas de la fente.
- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte n'est pas complètement ouverte, l'indentation ne repose pas bien à l'extrémité inférieure de la fente. Poussez les verrous de charnière contre l'armature de devant du trou du four, en position verrouillée.



- 5 Fermez la porte du four. Poussez vers le haut les verrous des charnières pour verrouiller.

Avant de nettoyer une pièce quelconque du four, assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée et que toutes les surfaces de l'appareil ont refroidi.

Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objet tranchant pour l'enlever. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

NOTE : l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur

Remplacement : Mettez une nouvelle ampoule de 40 watts pour appareil électroménager. Mettez les taquets du couvercle en verre dans les indentations de la douille. Tournez le couvercle en verre 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

■ Une ampoule de 40 watts pour appareil électroménager est plus petite d'une ampoule normale de 40 watts pour maison.

■ Installez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

■ Rebranchez le courant électrique au four.

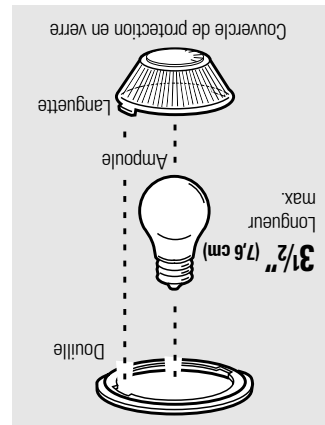
■ Pour améliorer la lumière dans le four, nettoyez souvent le couvercle en verre à l'aide d'un linge mouille. Vous devez procéder à ce nettoyage quand le four est complètement froid.

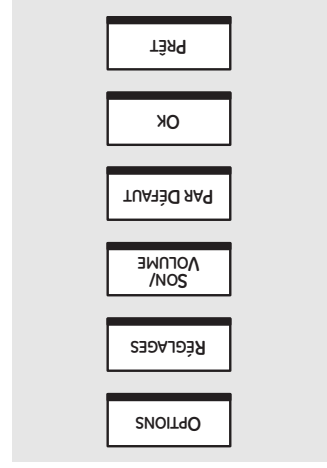
NOTE : Vous ne devez enlever le couvercle de verre (sur certains modèles) que lorsque votre four est froid. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.

Avant de remplacer votre ampoule électrique du four, débranchez le courant électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur du panneau électrique. Laissez refroidir complètement l'ampoule avant de l'enlever. Pour votre sécurité, ne touchez jamais une ampoule chaude avec un linge humide. Si vous le faites, l'ampoule se cassera.

Enlèvement :

Tournez le couvercle en verre dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre d'1/4 de tour jusqu'à ce que les taquets du couvercle de verre correspondent aux encoches de la douille. Enlevez l'ampoule.

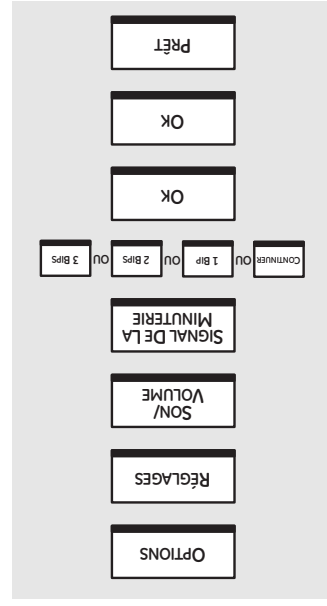




Son et volume par défaut

Cette option vous permet de régler automatiquement tous les signaux aux réglages par défaut.

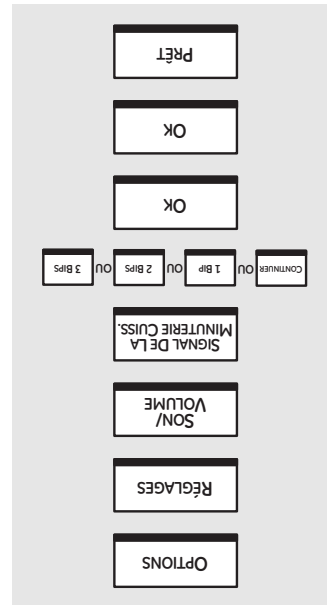
- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.
- 4 Appuyez sur **PAR DÉFAUT**.
- 5 Appuyez sur **OK**.
- 6 Appuyez sur **PRÊT**.



Signal de la minuterie de cuisine

Cette option vous permet de régler le type de signal qui sera associé à la minuterie de cuisine.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.
- 4 Appuyez sur **SIGNAL DE LA MINUTERIE**.
- 5 Appuyez sur **CONTINUER, 1 BIP, 2 BIPS ou 3 BIPS**.
- 6 Appuyez sur **OK**.
- 7 Appuyez sur **OK** à nouveau.
- 8 Appuyez sur **PRÊT**.



Signal de la minuterie

Cette option vous permet de régler le type de signal qui retentira à la fin d'un cycle minute.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.
- 4 Appuyez sur **SIGNAL DE LA MINUTERIE**.
- 5 Appuyez sur **CONTINUER, 1 BIP, 2 BIPS ou 3 BIPS**.
- 6 Appuyez sur **OK**.
- 7 Appuyez sur **OK** à nouveau.
- 8 Appuyez sur **PRÊT**.

Son marche/arrêt

Cette option vous permet d'activer ou de désactiver le signal sonore qui se fait entendre à la pression d'une touche.

1 Appuyez sur **OPTIONS**.

2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.

3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.

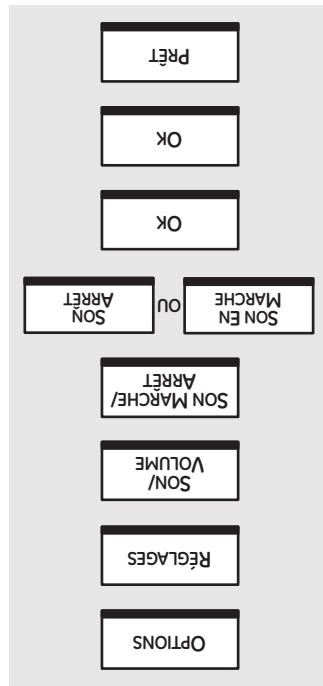
4 Appuyez sur **SON MARCHÉ/ARRÊT**.

5 Appuyez sur **SON EN MARCHÉ** pour activer le signal sonore lié à la pression d'une touche ou sur **SON ARRÊT** pour désactiver ce signal.

6 Appuyez sur **OK**.

7 Appuyez sur **OK** à nouveau.

8 Appuyez sur **PRÊT**.

**Volume**

Cette fonction permet d'ajuster le volume à un niveau plus acceptable. Trois niveaux de volume peuvent être sélectionnés.

1 Appuyez sur **OPTIONS**.

2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.

3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.

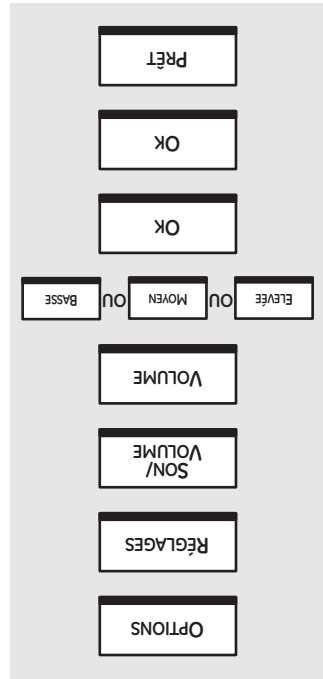
4 Appuyez sur **VOLUME**.

5 Appuyez sur **ELEVÉ, MOYEN** ou **BASSE** pour le choisir le niveau du volume lié à l'enfoncement des touches.

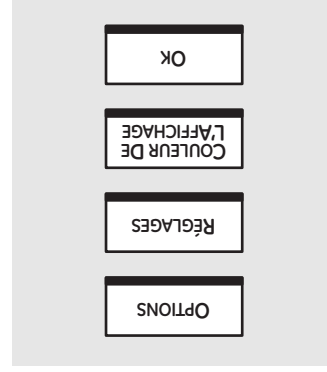
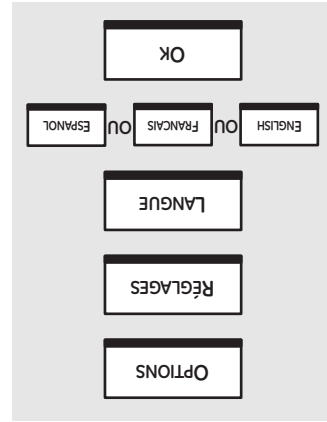
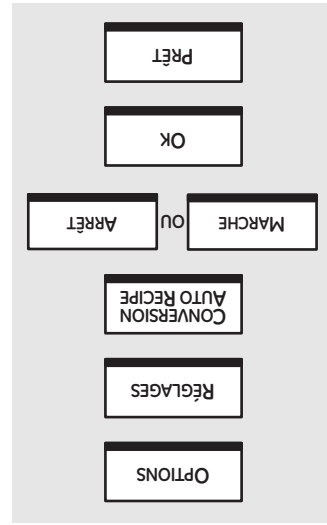
6 Appuyez sur **OK**.

7 Appuyez sur **OK** à nouveau.

8 Appuyez sur **PRÊT**.



Options – Réglages



Utilisation de la conversion Auto Recipe™ (auto-recette) (sur certains modèles)
 Pour activer/désactiver cette fonction :

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **CONVERSION AUTO RECIPES**.
- 4 Appuyez sur **MARCHE** pour activer la fonction de conversion automatique ou sur **ARRÊT** pour désactiver la fonction.
- 5 Appuyez sur **OK**.
- 6 Appuyez sur **PRÊT**.

Quand vous utilisez la cuisson à convection, la caractéristique de conversion Auto Recipe™ (auto-recette) convertit automatiquement les températures de cuisson normales aux températures de cuisson par convection. Quand la caractéristique est activée, la température réelle de convection (température réduite) apparaît sur l'écran. Par exemple, si vous inscrivez une température normale de recette de 350 °F (177 °C) et si vous appuyez sur la touche **DEPART, CON** (convection) et la température de convection de 325 °F (163 °C) apparaît sur l'écran.

Langue
 Cette option vous permet de choisir l'anglais, l'espagnol ou le français pour le texte de l'écran tactile.

Couleur de l'affichage
 Cette option vous permet de changer les couleurs de l'écran tactile.

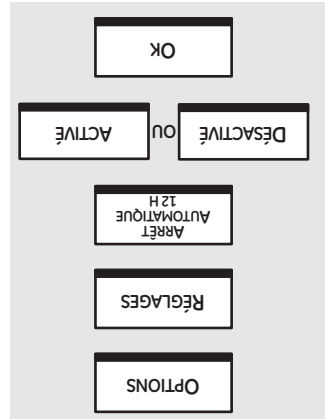
- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **COULEUR DE L'AFFICHAGE**.
- 4 Appuyez sur les couleurs désirées.
- 5 Appuyez sur **OK**.

REMARQUE : Sur les modèles à four double, cette fonction spéciale est activée sur les deux fours.

Grâce à cette caractéristique, si vous oubliez le four et le laissez allumé, la commande l'éteindra automatiquement après 12 heures pendant les fonctions de cuisson, ou après 3 heures pendant une fonction de grillage.

Suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
 - 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
 - 3 Appuyez sur **ARRÊT AUTOMATIQUE 12 H**.
- Appuyez sur **OK**.



Si vous préférez dissimuler l'affichage de l'horloge, suivez les étapes ci-dessous.

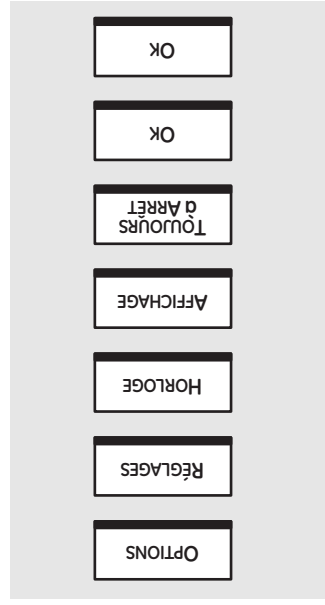
- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **HORLOGE**.

- 4 Appuyez sur **AFFICHAGE**.
- 5 Appuyez sur **TOUJOURS À ARRÊT**.

Appuyez sur **OK**.

Appuyez sur **OK** à nouveau.

REMARQUE : Lorsque l'horloge est réglée au mode «extinction», vous ne pouvez utiliser la fonction de mise en marche différée.



Température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Votre commande est réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez modifier cette sélection afin de l'afficher en degrés Celsius.

Appuyez sur **OPTIONS**.

Appuyez sur **RÉGLAGES**.

Appuyez sur **SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE**.

Appuyez sur **ÉCHELLE DE TEMP. (°C-°F)**.

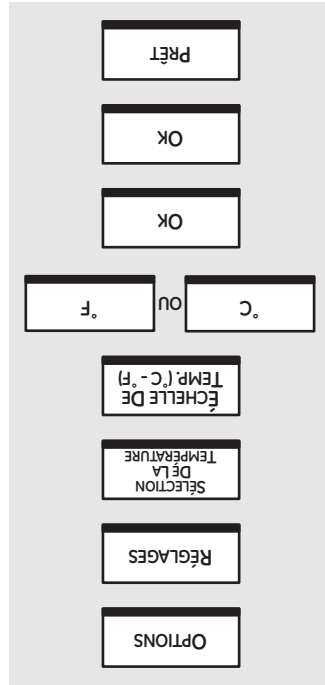
Appuyez sur **°F** pour des degrés en Fahrenheit ou sur **°C** pour des degrés en Celsius.

Appuyez sur **OK**.

Appuyez sur **OK** à nouveau.

Appuyez sur **PRÊT**.

REMARQUE : Pour les modèles à four double, le nouveau réglage s'appliquera aux deux fours.



Options – Réglages

Réglage de la commande de température—faites-le vous-même!

1 Appuyez sur **OPTIONS**.

2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.

3 Appuyez sur **SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE**.

4 Appuyez sur **TEMPÉRATURE MODIFIÉE**.

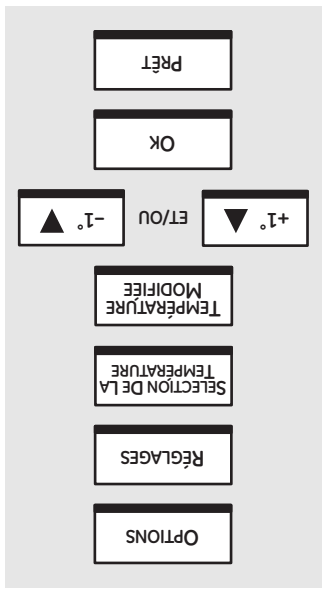
5 La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) dans une proportion allant jusqu'à 35 °F. Appuyez sur +1° ▼ ou -1° ▲ pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 1°.

6 Lorsque la modification est terminée, appuyez sur **OK** puis **PRÊT**. Utilisez votre four comme vous le feriez normalement.

Il est possible que vous trouviez que dans votre nouveau four la cuisson est différente que dans votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température dans votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez régler la commande de température vous-même.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser un thermomètre bon marché, comme ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre nouveau four. Ces thermomètres peuvent présenter des écarts de 20 à 40 degrés.

NOTE : Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson et de rôtissage. Le réglage n'affectera nullement les températures de grillage, de convection ou d'autonettoyage. De plus, il sera conservé en mémoire si jamais une panne de courant survient.



Pour régler l'horloge

Pour que les dispositifs de chronométrage automatiques du four fonctionnent correctement, vous devez régler l'horloge à la bonne heure. Il n'est pas possible de modifier l'heure au cours d'une cuisson minutée ou de l'autonettoyage.

1 Appuyez sur **OPTIONS**.

2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.

3 Appuyez sur **HORLOGE**.

4 Appuyez sur **RÉGLAGES DE L'HEURE**.

5 **Trois options sont disponibles :**

■ Pour régler l'heure au format 12 heures : Appuyez sur **RÉGLER 12 HEURES**, puis sur **RÉGLER L'HEURE**, entrez les heures et les minutes depuis 1:00 jusqu'à 12:59, appuyez sur **AM** ou **PM**, sur **DEPART** puis sur **OK**.

■ Pour régler l'heure au format 24 heures : Appuyez sur **RÉGLER 24 HEURES**, puis sur **RÉGLER L'HEURE**, entrez les heures et les minutes depuis 00:01 jusqu'à 23:59, appuyez sur **DEPART** puis sur **OK**.

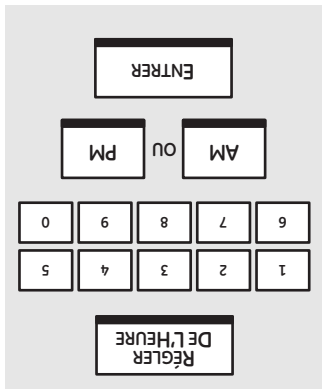
■ Pour régler à l'heure avancée : Appuyez sur **HEURE AVANCÉE**, puis sur **RECULER D'UNE HEURE** pour reculer d'une heure ou sur **AVANCER D'UNE HEURE** pour avancer d'une heure.

6 Appuyez sur **RÉGLER L'HEURE**.

7 Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure courante en heures et minutes.

8 Appuyez sur **AM** ou **PM**.

9 Appuyez sur **ENTRER**.



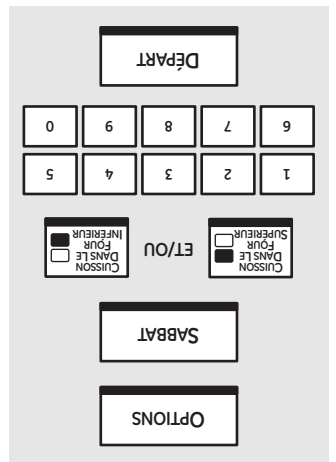
Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure.

Option – Sabbat

(Conçu pour les fêtes juives et le Sabbat.) (sur certains modèles)

electromenagersig.ca

Vous ne pouvez utiliser le mode Sabbat que pour cuire ou pour rôti. Vous ne pouvez pas l'utiliser pour convection, griller, autonettoyer ou mettre en marche en mode différé.



Comment régler la cuisson/le rôtissage régulier

- Appuyez sur **OPTIONS**.
- Appuyez sur **SABBAT**.
- Une fois à l'écran SABBAT, les touches n'émettront pas de tonalités. Elles changeront de couleur pour indiquer qu'elles sont réglées.
- **Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur CUISSON DANS LE FOUR SUPÉRIEUR ou CUISSON DANS LE FOUR INFÉRIEUR** pour choisir le (s) four(s).
- Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée (entre 170 °F et 550 °F ou 77 °F et 288 °F). Aucun signal ou température ne seront donnés.
- Appuyez sur **DÉPART**.
- Après une délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, le four commencera la cuisson/le rôtissage. L'écran tactile ne changera pas et la lumière du four s'éteindra.

REMARQUE : Si un mode de cuisson ou un mode de cuisson programmée est actif avant de passer en mode Sabbat, ces modes de cuisson resteront actifs après le passage en mode Sabbat. Tous les autres modes de cuisson seront annulés, après le commencement du mode Sabbat.

Si une panne de courant survient pendant que le four fonctionne en mode Sabbat, celui-ci s'arrêtera automatiquement et le restera lorsque le courant sera rétabli. Le mode Sabbat reprendra, mais toute cuisson sera annulée.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

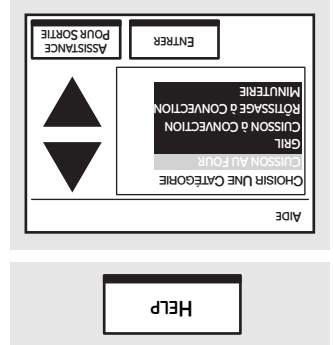
Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Help (Aide)

Appuyez sur cette touche pour en savoir plus sur les fonctions du four.

- Appuyez sur la touche **HELP**.
- Appuyez sur les flèches ▼ (haut) ou ▲ (bas) pour choisir la fonction désirée.
- Appuyez sur la touche **ENTRER**.
- Appuyez sur la flèche ▲ (bas), si elle est présente, pour consulter tout le texte de l'aide.
- Appuyez sur **ASSISTANCE POUR SORTIE** pour quitter l'écran AIDE.



Aide

Soutien au consommateur

NOTE : Ne laissez jamais des aliments des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.

Départ différé et arrêt automatique

Vous pouvez programmer le four de façon à obtenir un départ différé pour les fonctions Cuisson, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection, et ce pendant une période spécifique au terme de laquelle le four s'arrêtera automatiquement. Consultez également les sections sur la cuisson et le rôtissage minutes par convection.

Assurez-vous que l'heure du jour affichée par l'horloge est correcte.

Une fois le délai du départ différé écoulé, le four s'allumera et le préchauffage commencera. Les lumières internes du four s'allumeront et le restant jusqu'à ce que le four soit éteint. Le ventilateur de convection se mettra en marche durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

■ **DÉPART À FROID** – Appuyez sur cette touche pour que le four démarre immédiatement (sans préchauffage) une fois le délai de départ différé écoulé. Les lumières internes du four s'allumeront et le restant jusqu'à ce que le four soit éteint. Le ventilateur de convection se mettra aussi en marche.

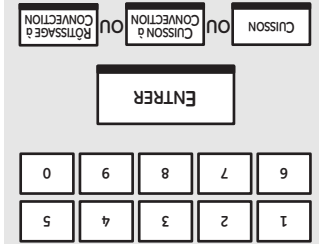
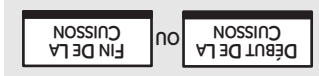
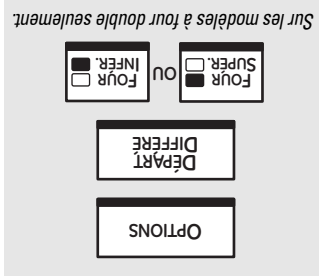
■ **DÉBUT DE LA CUISSON** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour ajouter la période qui fera en sorte que la cuisson prendra fin à l'heure souhaitée, en tenant compte de l'heure du jour et du temps de cuisson. Appuyez sur **ENTRER**. Si, par exemple, il est prévu que votre période de cuisson est de 2 heures et que vous souhaitez servir le repas à 17:00, alors entrez **2, 0** et **0**.

■ **FIN DE LA CUISSON** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour ajouter la période qui fera en sorte que la cuisson prendra fin à l'heure souhaitée, en tenant compte de l'heure du jour et du temps de cuisson. Appuyez sur **ENTRER**. Par exemple, si vous souhaitez que la cuisson débute dans 2 heures, entrez **2, 0** et **0**.

■ **DÉBUT DE LA CUISSON** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour ajouter la période qui fera en sorte que la cuisson prendra fin à l'heure souhaitée, en tenant compte de l'heure du jour et du temps de cuisson. Appuyez sur **ENTRER**. Si, par exemple, il est prévu que votre période de cuisson est de 2 heures et que vous souhaitez servir le repas à 17:00, alors entrez **3, 0** et **0**.

■ **CONVECTION ou RÔTISSAGE à CONVECTION** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour ajouter la période qui fera en sorte que la cuisson prendra fin à l'heure souhaitée, en tenant compte de l'heure du jour et du temps de cuisson. Appuyez sur **ENTRER**. Si, par exemple, il est prévu que votre période de cuisson est de 2 heures et que vous souhaitez servir le repas à 17:00, alors entrez **3, 0** et **0**.

■ **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** – Appuyez sur la touche pour choisir le préchauffage. Deux options de départ sont disponibles : une fois le délai du départ différé écoulé, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.



Sur les modèles à four double seulement.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur

3 Appuyez sur **OK**.

4 Appuyez sur **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** ou **DÉPART à FROID**.

■ Réglez à partir du menu **OPTIONS** :

1 Appuyez sur **OPTIONS**.

2 Appuyez sur **CUISSON ET MAINTIEN**.

3 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPER** ou **FOUR INFÈR**.

4 Appuyez sur **OK**.

5 Appuyez sur **CUISSON, CUISSON à CONVECTION, RÔTISSAGE à CONVECTION** ou **DEUX TEMP.**

6 Appuyez sur les touches numériques pour entrer la (ou les) température et la (ou les) période.

7 Appuyez sur **ENTRER**.

8 Appuyez sur **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** ou **DÉPART à FROID**.

Cuisson et conservation au chaud

Votre nouveau contrôle a une fonction de cuisson et de conservation au chaud qui conserve au chaud les aliments cuits jusqu'à trois heures après la fin d'une cuisson minutée ou d'un rôtissage minute.

NOTE : Vous ne pouvez programmer cette fonction qu'avec cuisson minutée ou rôtissage minute. (Consultez la section Utilisation de la cuisson et du rôtissage minute). Une fois que la cuisson minutée ou le rôtissage minute a automatiquement cessé et que la fonction TEMPS SUPP. s'est désactivée, c'est au tour de la fonction de cuisson et maintien de la température de démarrer automatiquement.

Il y a deux façons d'activer cette fonction après la cuisson ou le rôtissage minutes :

■ **Après avoir réglé une cuisson minutée ou un rôtissage minute :**

1 Appuyez sur **AJOUTER OPTION CUISSON** ou **AJOUTER OPTION CUISSON**

à CONV. ou AJOUTER OPTION DE RÔTISSAGE

2 Appuyez sur **CUISSON ET MAINTIEN**.

8 Appuyez sur **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** ou **DÉPART à FROID**.

Déshydrater

La déshydratation (séchage) est une méthode de préservation des fruits, des légumes, des herbes et des viandes qui consiste à retirer l'humidité de façon à ce que les bactéries, les levures et les moisissures ne puissent proliférer et gâter la nourriture. Le four utilise une température programmée automatiquement ainsi que le ventilateur à convection pour expulser l'humidité des aliments afin de les sécher et les préserver. Notez qu'il faut plus de 12 heures pour sécher certains aliments.

Pendant la déshydratation, la porte du four doit demeurer partiellement ouverte pour permettre à l'air de circuler et à l'humidité de s'évacuer.

1 Ouvrez la porte du four.

2 Placez l'extrémité magnétique de la butée sur la surface interne supérieure de la porte du four.

3 Fermez la porte du four en laissant celle-ci reposer contre la butée.

4 Appuyez sur **OPTIONS**.

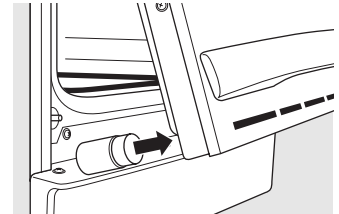
5 Appuyez sur **DÉSHYDRATER**.

6 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPER** ou **FOUR INFÈR**.

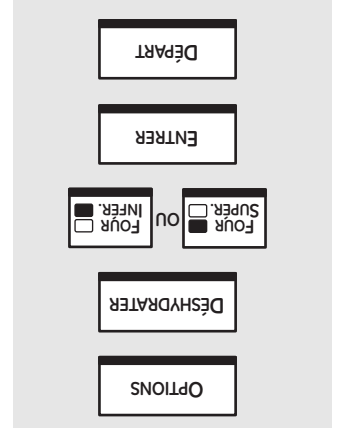
7 Entrez la température (max. 200 °F [93 °C]), pour choisir le four.

8 Appuyez sur **ENTRER**.

9 Appuyez sur **DÉPART**.



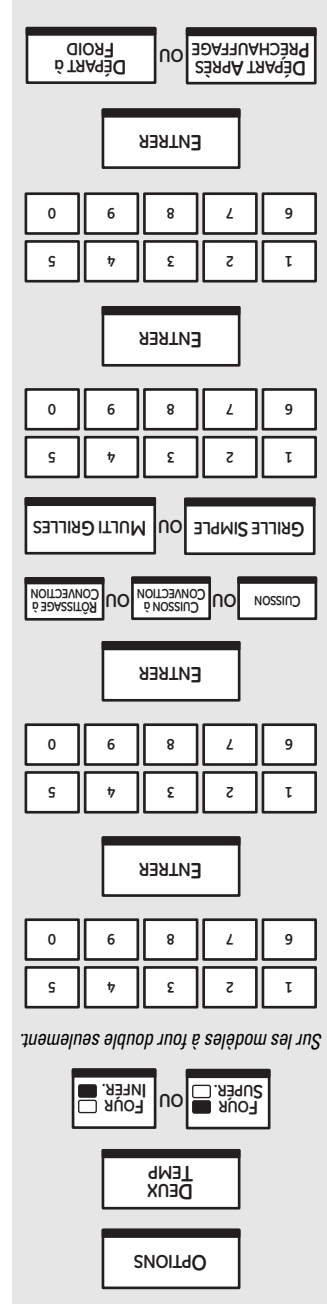
Placez l'extrémité magnétique de la butée sur la surface interne supérieure de la porte du four. Fermez la porte contre la butée.



Option – Deux températures

Deux températures
Utilisez cette option pour associer successivement deux températures à deux périodes de cuisson.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **DEUX TEMP.**
- 3 **Sur les modèles à four double seulement**, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la première température.
- 5 Appuyez sur **ENTRER**.
- 6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la première période de cuisson désirée. Appuyez sur **ENTRER**.
- 7 Appuyez sur **CUISSON, CUISSON à CONVECTION** ou **RÔTISSAGE à CONVECTION** au besoin.
- 8 Si **CUISSON à CONVECTION** a été choisi, appuyez sur **GRILLE SIMPLE** ou **MULTI GRILLES** pour une cuisson sur une grille, ou sur **MULTI GRILLES** pour deux ou trois grilles.
- 9 Appuyez sur les touches numériques pour régler la deuxième température.
- 10 Appuyez sur **ENTRER**.
- 11 Appuyez sur les touches numériques pour régler la deuxième période de cuisson.
- 12 Appuyez sur **ENTRER**.
- 13 Appuyez sur **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** ou **DÉPART à FROID**.



Sur les modèles à four double seulement.

Tableau de sélection des températures pour les aliments croustillants

Pour garder chauds différents types d'aliments, réglez la température en fonction de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur la grille inférieure et ceux ont besoin de moins de chaleur sur la grille supérieure.

Type d'aliment	Réglages en fonction
----------------	----------------------

Aliments frits	ÉLEVÉE
Bacon	ÉLEVÉE
Croustille au maïs	BASSE
Pain, pains mollets durs	MOYEN
Pizza	MOYEN
Pommes de terre, au four	ÉLEVÉE
Tartes (deux croûtes)	MOYEN

Conseils :

- Laissez les aliments à découvert.
- N'utilisez pas de contenants ou pellicules en plastique.
- Préchauffez le four avant l'utilisation.

Tableau de sélection des températures pour les aliments mous

Pour garder chauds différents types d'aliments, réglez la température en fonction de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur la grille inférieure et ceux ont besoin de moins de chaleur sur la grille supérieure.

Type d'aliment	Réglages en fonction
----------------	----------------------

Agneau	MOYEN
Boeuf, médium et bien cuit*	MOYEN
Casseroles	MOYEN
Céréale cuite	MOYEN
Chili	ÉLEVÉE
Crêpes, gaufres	BASSE
Fruits	MOYEN
Jambon	MOYEN
Légumes	MOYEN
Oeufs	MOYEN
Pain, pains mollets mous	MOYEN
Poisson, fruits de mer	MOYEN
Pommes de terre, pilées	MOYEN
Porc	MOYEN
Sauces, sauces à la crème	MOYEN
Tartes (une croûte)	MOYEN
Volaille	ÉLEVÉE

* L'organisme USDA/FSIS recommande une température interne de 145 °F (63 °C) pour la cuisson minimale du boeuf. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier les températures internes.

Conseils :

- Recouvrez les aliments d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
- Ne mettez pas d'eau dans le four.
- N'utilisez pas de contenants ou pellicules en plastique.
- Préchauffez le four avant l'utilisation.

Réglage du four pour conserver les aliments chauds

REMARQUES IMPORTANTES :

- Les aliments doivent être gardés chauds dans leur récipient de cuisson ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.
- Les aliments placés dans des casseroles en verre ou en céramique résistante à la chaleur nécessitent un réglage du thermostat plus élevé que ceux placés dans des casseroles métalliques.
- Couvrez les aliments humides avec un couvercle qui va au four ou une feuille d'aluminium.
- Il n'est pas obligatoire de recouvrir les aliments froids ou croquants, mais ils risquent de devenir trop secs s'ils sont réchauffés pendant trop longtemps.
- L'ouverture répétée de la porte laisse échapper l'air chaud et refroidit les aliments.
- Si des aliments sont rajoutés, allouez un peu plus de temps pour stabiliser la température du four.
- De grandes quantités peuvent nécessiter d'augmenter le réglage du thermostat et de recouvrir certains aliments cuits.
- Élevez les ustensiles (cullières à servir, etc.) avant de placer les récipients dans le four.
- N'utilisez pas de contenants, couvercles ou pellicules en plastique.

MISE EN GARDE :

Les contenants, couvercles ou pellicules en plastique vont fondre s'ils sont placés dans le four. Le plastique fondu risque d'être impossible à enlever et cette situation n'est pas couverte par la garantie.

Pour réchauffer les bols et plats de service

- Pour réchauffer les bols et plats de service, réglez la commande à **BASSE**.
- Utilisez uniquement de la vaisselle qui résiste à la chaleur.
- Placez la vaisselle vide sur la grille. Si vous souhaitez réchauffer la vaisselle d'avantage, ou si celle-ci est en porcelaine, vérifiez sa tolérance maximale à la chaleur auprès des fabricants.
- La vaisselle de service vide se réchauffera pendant le préchauffage du four.
- Lorsqu'ils se trouvent ensemble dans le four, placez les plats de service vides sur la grille supérieure et les aliments cuits chauds sur la grille inférieure.

MISE EN GARDE :

La vaisselle peut devenir très chaude. Utilisez des poignées ou des mitaines isolantes pour les sortir du four.

La caractéristique de conservation des aliments chauds peut être activée pour conserver chauds les aliments déjà cuits. Cette caractéristique n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.

Appuyez sur **OPTIONS**

Appuyez sur **CHAUD**

Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPER**, ou **FOUR INFÉRIEUR**.

pour choisir le four.

Appuyez sur **ÉLEVÉE**, **MOYENNE** ou **BASSE** pour le réglage automatique de la température.

Appuyez sur **CROUSTILLANT** ou **TENDRE**, selon que vous souhaitez obtenir des aliments croustillants ou tendres.

Appuyez sur **DÉPART**.

Laissez le four se préchauffer :

BASSE	8 minutes
MOYENNE	15 minutes
ÉLEVÉE	20 minutes

REMARQUE : Le ventilateur de convection se mettra en marche si la fonction **CROUSTILLANT** est activée.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER** ou **POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié. Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Pour rendre les aliments ramollis plus croustillants

Placez la nourriture dans une assiette ou une casserole aux bords peu élevés.

Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments en une seule couche. Ne les empilez pas.

Laissez-les à découvert. Préchauffez le four au réglage **BASSE**.

Après 45 minutes, vérifiez si la nourriture est croustillante. Augmentez la période au besoin.

MISE EN GARDE : Ne gardez pas les aliments dans le four en mode de réchauffement pendant plus de 2 heures.

Fermentation

La fonction de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever les produits à la levure.

1 Placez la pâte dans le four sur la grille B ou C et recouvrez-la avec un linge pour de meilleurs résultats.

2 Appuyez sur **OPTIONS**.

3 Appuyez sur **FERMENTATION**.

La lumière intérieure du four s'allume et passera par des cycles d'allumage-extinction durant la fermentation.

La fonction de fermentation procure automatiquement la température optimale demandée par le processus de fermentation et par conséquent elle n'est pas munie d'un contrôle de la température.

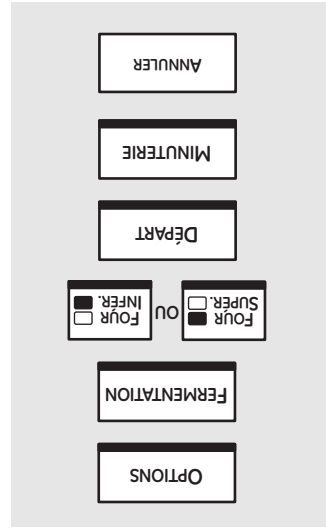
4 **Sur les modèles à four double seulement**, appuyez sur **FOUR SUPÉR** ou **FOUR INFÉR**, pour choisir le four.

5 Appuyez sur **DEPART**.

6 Réglez la touche **MINUTERIE**

à la durée de fermentation minimale.

7 Lorsque la fermentation est terminée, appuyez sur la touche **ANNULER**.



- La fermentation ne fonctionnera pas si la température du four est supérieure à 125 °F (52 °C). Le message FOUR TROP CHAUD s'affichera à l'écran.
 - La fermentation ne nécessite pas de préchauffer le four.
 - Pour éviter d'abaisser la température du four et ainsi augmenter la durée de la fermentation, n'ouvrez pas la porte du four inutilement.
 - Vérifiez le pain sans trop tarder pour éviter une fermentation excessive.
- REMARQUE :** N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments froids ni pour garder chauds les aliments cuits. La température de fermentation du four n'est pas suffisamment élevée pour garder les aliments à des températures sûres. Utilisez la fonction **CHAUD** pour garder les aliments au chaud.

Utilisation du four autonettoyant

Pour que le programme fonctionne adéquatement, il faut que la porte du four soit fermée et que toutes les commandes soient réglées correctement.



Sur les modèles à four double seulement. Les chiffres seront utilisés uniquement lors du réglage d'une période de nettoyage (PERSONNALISÉ).

Après l'autonettoyage

- Vous remarquerez un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un linge humide lorsque le four a refroidi.
- S'il reste des taches blanches, faites-les disparaître à l'aide d'un tampon à récurer savonneux. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre. Il s'agit généralement de résidus de sel qui ne disparaissent pas lors de l'autonettoyage.
- Si le four n'est pas propre après un premier nettoyage, programmez à nouveau un autonettoyage.
- Si les grilles du four grissent difficilement, essuyez les bords des grilles du four avec l'huile de cuisson.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affichera l'heure du début. On ne peut pas ouvrir la porte du four si la température n'est pas descendue sous la température de verrouillage et si le message **FOUR VERROUILLÉ** s'affiche.

- 1** Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- 2** Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 3** Trois options d'autonettoyage sont disponibles :
 - NETTOYAGE LÉGER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 3 heures. Recommandé lorsque il s'agit du nettoyage de débordements limités à une zone restreinte.
 - NETTOYAGE RÉGULIER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 5 heures. Recommandé pour un four plus encrassé.
 - PERSONNALISÉ** – Appuyez sur cette touche et à l'aide des touches numériques, réglez une période de nettoyage de 3 à 7 heures et 30 minutes, selon le degré d'encrassement du four.
- 4** Appuyez sur **PLUS TARD**.
- 5** Trois options de réglage de départ diffèrent sont disponibles :
 - HEURE DE DÉPART** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour entrer le début du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.
 - DÉBUTER L'AUTONETTOYAGE** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour régler l'heure de la fin du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.
 - TERMINER L'AUTONETTOYAGE** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour régler l'heure du début du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.

- 1** Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- 2** Appuyez sur **NETTOYAGE LÉGER, NETTOYAGE RÉGULIER** ou **PERSONNALISÉ**. Reportez-vous aux références ci-dessus.
- 3** Appuyez sur **COMMENTER APRÈS LE 1^{ER} AUTONETTOYAGE** pour le déclenchement automatique du nettoyage du deuxième four une fois terminé celui du premier ; ou sur **HEURE DE DÉPART** puis suivez l'étape 6 ci-dessus pour régler l'heure du démarrage du deuxième four.
- Pour mettre fin à un cycle de nettoyage, appuyez sur **ANNULER** ou **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Lorsque la fonction **FOUR VERROUILLÉ** sera désactivée, indiquant que le four s'est refroidi sous la température de verrouillage, vous serez en mesure d'ouvrir la porte.

Pour différer le début de l'autonettoyage

- 1** Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- 2** Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 3** Trois options d'autonettoyage sont disponibles :
 - NETTOYAGE LÉGER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 3 heures. Recommandé lorsque il s'agit du nettoyage de débordements limités à une zone restreinte.
 - NETTOYAGE RÉGULIER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 5 heures. Recommandé pour un four plus encrassé.
 - PERSONNALISÉ** – Appuyez sur cette touche et à l'aide des touches numériques, réglez une période de nettoyage de 3 à 7 heures et 30 minutes, selon le degré d'encrassement du four.
- 4** Appuyez sur **PLUS TARD**.
- 5** Trois options de réglage de départ diffèrent sont disponibles :
 - HEURE DE DÉPART** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour entrer le début du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.
 - DÉBUTER L'AUTONETTOYAGE** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour régler l'heure de la fin du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.
 - TERMINER L'AUTONETTOYAGE** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour régler l'heure du début du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.

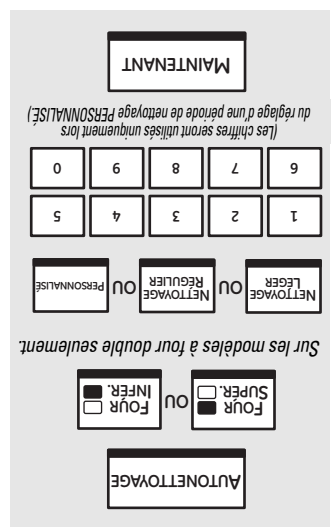
Deux options sont disponibles pour régler le deuxième four :

- Immédiatement après le réglage du premier four :
- Sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉR.** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉR.** selon les besoins, puis suivez les étapes 3 à 6 ci-dessus pour le deuxième four.
- À partir de l'écran d'accueil (Home) :
 - Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
 - Appuyez sur **NETTOYAGE LÉGER, NETTOYAGE RÉGULIER** ou **PERSONNALISÉ**. Reportez-vous aux références ci-dessus.
 - Appuyez sur **COMMENTER APRÈS LE 1^{ER} AUTONETTOYAGE** pour le déclenchement automatique du nettoyage du deuxième four une fois terminé celui du premier ;
 - ou sur **HEURE DE DÉPART** puis suivez l'étape 6 ci-dessus pour régler l'heure du démarrage du deuxième four.

Four affiche le décompte du temps ou l'heure du départ, appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.

Comment régler le nettoyage du four

- Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- **Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur FOUR SUPÉRIEUR ou FOUR INFÉRIEUR**, pour choisir le four.
- Trois options d'autonettoyage sont disponibles :
- **NETTOYAGE LÉGER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 3 heures. Recommandé lorsqu'il s'agit de nettoyage des débordements limites à une surface restreinte.
- **NETTOYAGE RÉGULIER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 5 heures. Recommandé pour un four plus encrassé.
- **PERSONNALISÉ** – Appuyez sur cette touche et à l'aide des touches numériques, réglez une période de nettoyage de 3 à 7 heures et 30 minutes, selon le degré d'encrassement du four.
- Appuyez sur **MAINTENANT**.



- Immediatement après le réglage du premier four :
- Sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes 3 et 4.
- À partir de l'écran d'accueil (Home) :
- Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- Appuyez sur **NETTOYAGE LÉGER, NETTOYAGE RÉGULIER** ou **PERSONNALISÉ**. Reportez-vous aux références ci-dessus.
- Appuyez sur **COMMENCER APRÈS LE 1ER AUTONETTOYAGE** pour le déclenchement automatique du nettoyage du deuxième four une fois terminé celui du premier.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affichera le décompte de la période de nettoyage. On ne peut pas ouvrir la porte du four si la température n'est pas descendue sous la température de verrouillage et si le message **FOUR VERROUILLÉ** s'affiche.

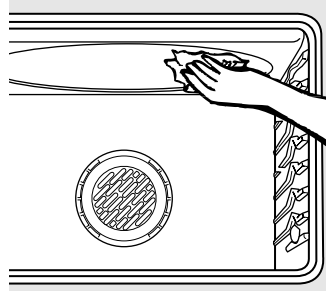
Lorsque la fonction **FOUR VERROUILLÉ** sera désactivée, vous pourrez ouvrir la porte.

Le message **VERROUILLER LA PORTE** s'affichera et la commande du four émettra un signal si vous réglez un cycle de nettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

Pour mettre fin à un cycle de nettoyage, appuyez sur la touche **ANNULER** ou **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Lorsque le message **FOUR VERROUILLÉ** sera désactivé, indiquant que le four s'est refroidi sous la température de verrouillage, vous serez en mesure d'ouvrir la porte.

Utilisation du four autonettoyant

Pour que le programme fonctionne adéquatement, il faut que la porte du four soit fermée et que toutes les commandes soient réglées correctement.



Essuyez le surplus de saleté sur la sole du four. (L'apparence peut varier).

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte de cuisine au cours du premier autonettoyage.

Retirez du four une lèchefrite, une grille de la lèchefrite, la sonde, tous les ustensiles de cuisson et le papier d'aluminium.

Les grilles du four peuvent demeurer dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans être endommagées. N'utilisez pas de matières abrasives ou de nettoyeurs à four. Nettoyez le dessus, les côtés et l'extérieur de la porte du four avec du savon et de l'eau.

Assurez-vous que le capot de la lampe du four est bien en place et que la lampe est éteinte.
IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée produite pendant le programme d'autonettoyage de n'importe quel four. Placez les oiseaux dans une

autre pièce bien aérée.

REMARQUE : La fonction Autonettoyage ne fonctionnera pas si la sonde est branchée ou la fonction Sabat est réglée.

■ Sur les modèles à four double, vous pouvez régler un cycle de nettoyage dans les deux fours simultanément. Le dernier four réglé attendra automatiquement la fin du cycle de nettoyage du premier four avant de démarrer son propre cycle.

■ Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser simultanément la cuisson minutée dans un four et l'autonettoyage dans l'autre.

▲ MISE EN GARDE :

Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine ou tout autre article en bas du four. Il y a un élément de chauffage sous le plancher du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe du four, qui peut causer des dommages au four et risque d'endommager ou de brûler les armoires de votre cuisine.

5 Lorsque la minuterie atteint :00,

la commande fait entendre 3 bips suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que la touche **MINUTERIE** soit enfoncée.

La tonalité peut être réduite au silence en suivant les étapes de la section *Options-Réglages* sous *Son/Volume*.

Pour annuler la (ou les) minuterie, appuyez sur **ANNULER MINUTERIE**.

Pour remettre la (ou les) minuterie à zéro, appuyez sur **ANNULER MINUTERIE** et réglez une nouvelle période de temps.

1 Appuyez sur **MINUTERIE**.

2 **Sur les modèles à four double seulement,** appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** ou **FOUR INFÉRIEUR** pour choisir la minuterie du four désiré.

3 Appuyez sur les touches numérotées jusqu'à ce que la période désirée s'affiche à l'écran. Par exemple,

pour une période de 2 heures et 45 minutes, appuyez sur **2**, **4** et **5** dans cet ordre.

4 Appuyez sur **DÉPART**.

Si la période réglée ou restante est supérieure ou égale à une heure, l'écran affichera les heures et les minutes [HH:MM]. Les lettres « H » et « M » apparaîtront pour indiquer que la période s'affiche dans le format heures et minutes. (Si une ou plusieurs heures ont été réglées, l'écran ne commencera à effectuer le décompte qu'au bout d'une minute.)

Si la période réglée ou restante est inférieure à une heure, l'écran affichera les minutes et les secondes [MM:SS]. Les lettres « M » et « S » apparaîtront pour indiquer que la période s'affiche dans le format minutes et secondes.

Verrouillage des commandes

Cette commande vous permet de verrouiller les touches de manière à ce qu'elles ne puissent pas être activées quand vous les pressez. **REMARQUE :** Pour les modèles à four double, cette fonction est activée sur les deux fours.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :

1 Appuyez sur **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **COMMANDE VERROUILLÉE**.

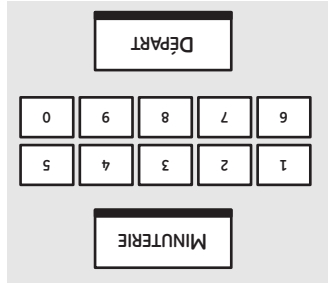
2 Appuyez sur **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran d'accueil apparait.

■ Le mode de verrouillage affecte toutes les commandes, sauf la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Aucune autre touche ne fonctionnera lorsque cette fonction est activée.

■ L'ajustement reste en mémoire après huit panes de courant.



La fonction **MINUTERIE** peut être réglée pour une période de 1 minute à 24 heures. La minuterie ne contrôle pas les opérations du four.



Recettes préférées

Votre panneau de commande vous permettra de créer (sauvegarder), modifier, utiliser ou supprimer une recette préférée.



Appuyez sur les touches **RECETTE PRÉFÉRÉE**.

1

Appuyez sur **CRÉER RECETTE**.

2

Appuyez sur les touches

3

alphabétiques pour créer un nom de recette. Appuyez sur **NUM** pour

ajouter un chiffre. Appuyez sur **ESPACE**, pour ajouter un espace entre

les lettres ou les chiffres. Appuyez sur **RET**, pour supprimer une lettre

ou un chiffre au besoin. Appuyez sur **PRÊT** pour enregistrer le nom.

4

Appuyez sur **CUISSON, GRIL, CUISSON à CONVECTION** ou

RÔTISSAGE à CONVECTION pour

choisir le mode de cuisson.

5

Appuyez sur les touches numériques

6

pour régler la température.

Appuyez sur **ENTRER**.

6



Appuyez sur **RECETTE PRÉFÉRÉE**.

1

Appuyez sur **MODIFIER RECETTE**.

2

Appuyez sur **▼** ou **▲** pour choisir la

3

recette que vous souhaitez modifier.

4

Appuyez sur **ENTRER**.

5

Appuyez sur **▼** ou **▲** pour choisir le

6



Appuyez sur **RECETTE PRÉFÉRÉE**.

1

Appuyez sur **UTILISER RECETTE**.

2

Appuyez sur **▼** ou **▲** pour choisir

3

la recette que vous souhaitez utiliser.

4

Appuyez sur **ENTRER**.

5



Appuyez sur **RECETTE PRÉFÉRÉE**.

1

Appuyez sur **SUPPRIM. RECETTE**.

2

Appuyez sur **▼** ou **▲** pour choisir

3

la recette que vous souhaitez

supprimer. Appuyez sur **ENTRER**.

4

Appuyez sur **OUI**.

5

Utiliser une recette sauvegardée

- 5 Appuyez sur **DÉPART**.
- 6 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPER**, ou **FOUR INFER**, pour choisir le four.

Modifier une recette sauvegardée

- 6 Appuyez sur **MODIFIER** puis modifiez le réglage que vous souhaitez modifier.
- 6 Appuyez sur **MODIFIER** puis modifiez le réglage.
- 7 Appuyez sur **PRÊT**.
- 8 Appuyez sur **SAUVEGARDER** ou **SAUVEGARDER ET DÉBUTER LA CUISSON**.

Créer une nouvelle

- 7 Appuyez sur les touches numériques pour régler la période de cuisson désirée.
- 8 Appuyez sur **ENTRER**.
- 9 Appuyez sur **AJOUTER LE PRÉCHAUFFAGE** pour régler le préchauffage ou sur **CONTINUER** pour réviser la recette réglée.
- 10 Appuyez sur **SAUVEGARDER ET CRÉER UNE NOUVELLE** pour sauvegarder la recette en mémoire sans l'utiliser à ce moment-ci. Appuyez sur **SAUVEGARDER ET DÉBUTER LA CUISSON** pour sauvegarder la recette en mémoire et procéder à la cuisson maintenant. Appuyez sur **ANNULER** pour supprimer la recette.

Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Deux options de départ sont disponibles une fois le délai du départ différé écoulé :

■ **DEPART APRES PRECHAUFFAGE** – Appuyez sur la touche pour choisir le préchauffage.

Une fois le délai du départ différé écoulé, le four s'allumera et le préchauffage commencera.

Le ventilateur de convection se mettra en marche durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

■ **DEPART à FROID** – Appuyez sur cette touche pour que le four démarre immédiatement (sans préchauffage) une fois le délai de départ différé écoulé. Le ventilateur de convection se mettra en marche.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois le délai de départ différé écoulé, le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Cuisson et maintien*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Vous pouvez programmer la commande du four pour que le four se mette en marche à une heure précise, s'éteigne automatiquement. Consultez aussi la section *Départ différé*.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

Appuyez sur la touche **CUISSON à CONVECTION** ou **RÔTISSAGE à CONVECTION**.

■ **Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur FOUR SUPER. ou FOUR INFÉR.** pour choisir le four.

Deux options de grille sont disponibles :

■ **GRILLE SIMPLE** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur une seule grille lors de la cuisson par convection.

■ **MULTI GRILLES** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3 grilles) simultanément lors de la cuisson par convection. Consultez la section *Cuisson par convection sur plusieurs grilles* pour plus d'information.

Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.

Appuyez sur **ENTER**.

Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désire.

Appuyez sur **ENTER**.

Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désire.

Appuyez sur **ENTER**.

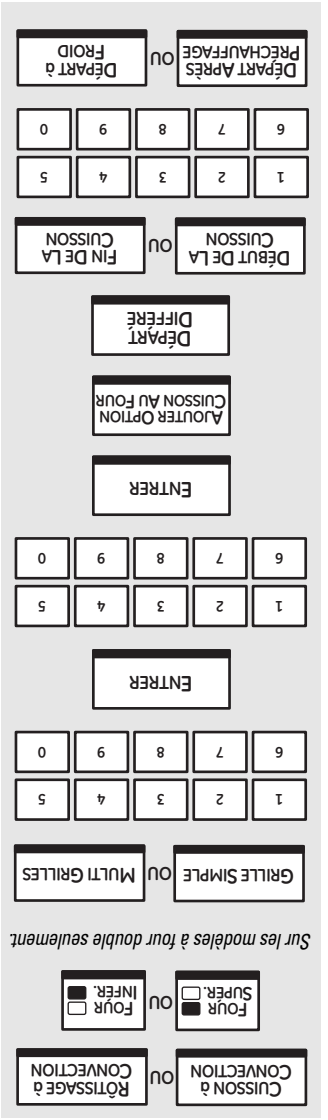
Appuyez sur **AJOUTER OPTION CUISSON AU FOUR**.

Appuyez sur **DEPART DIFFÉRE**.

Deux options de réglage de départ différé sont disponibles :

■ **DÉBUT DE LA CUISSON** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour entrer le délai qui précédera le début de la cuisson. Appuyez sur **ENTER**. Par exemple, si vous souhaitez que la cuisson débute dans 2 heures, entrez **2, 0 et 0**.

■ **FIN DE LA CUISSON** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour entrer la période totale au terme de laquelle la cuisson prendra fin. Appuyez sur **ENTER**. Par exemple, si votre temps de cuisson est de 2 heures et que vous souhaitez servir le repas dans 5 heures, entrez **5, 0 et 0** et le four demarrera dans 3 heures.



Cuisson et rôtissage par convection minutes

Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser la cuisson minutée dans un four tout en procédant à l'autonettoyage dans l'autre, ou encore la cuisson minutée dans les deux fours simultanément.

NOTE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

■ **DÉPART À FROID** – Appuyez sur cette

touche pour démarrer le four immédiatement et cuire la

nourriture sans préchauffage. Le ventilateur de convection se mettra

en marche. Le décompte de la durée de cuisson commence aussi

immédiatement.

Le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée,

puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été

sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

Pour régler le deuxième four (sur les

modèles à four double seulement),

sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE**

FOUR INFÉRIEUR ou **ENFONCER POUR**

RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR selon les

besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être

modifié en appuyant sur la touche

CHANGER LA DURÉE-TEMP du four

approprié.

Les réglages peuvent être annulés en

appuyant sur la touche **ANNULER** du four

approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en

appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**.

Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four

émettra un signal sonore et le message «

TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq

minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la

nourriture. Si du temps de cuisson

supplémentaire est requis, appuyez sur la

touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de

cuisson supplémentaire. Si cette fonction

n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera

automatiquement au bout de cinq minutes.

Le four se met en marche immédiatement et

fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la

durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche

la bonne heure.

1 Appuyez sur la touche **CUISSON**

à CONVECTION ou **ROTISSAGE**

à CONVECTION.

2 Sur les modèles à four double seulement,

appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** ou **FOUR**

INFÉRIEUR pour choisir le four.

3 Deux options de grille sont

disponibles :

■ **GRILLE SIMPLE** – Appuyez sur cette

touche pour cuire les aliments sur

une seule grille lors de la cuisson

par convection.

■ **MULTI GRILLES** – Appuyez sur cette

touche pour cuire les aliments sur

plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3

grilles) simultanément lors de la

cuisson par convection. Consultez

la section *Cuisson par convection sur*

plusieurs grilles pour plus

d'information.

Appuyez sur les touches numériques

pour régler la température voulue.

5 Appuyez sur la touche **ENTRER**.

6 Appuyez sur les touches numériques

pour régler la durée de cuisson

désirée.

7 Appuyez sur la touche **ENTRER**.

Deux options de départ immédiat

et d'arrêt automatique de la cuisson

sont disponibles :

■ **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** –

Appuyez sur cette touche pour

préchauffer le four.

Le ventilateur de convection

s'allumera durant le préchauffage.

Une signal sonore indiquera que

le préchauffage du four est terminé;

cela peut prendre environ 10

minutes. L'écran affichera le

réglage de température.

La cuisson minutée ne démarrera

qu'une fois le préchauffage terminé

et la touche **DÉPART** enfoncée.

Au signal sonore, placez les

aliments dans le four.

Pour régler un rôtissage par convection avec la sonde thermique

1 Placez la grille en position inférieure (A). Insérez la sonde dans la viande. Consultez la section *Utilisation de la sonde*.

2 Branchez la sonde dans la prise aménagée dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien enfoncée dans la prise. Fermez la porte du four.

3 Appuyez sur **SONDE**.

4 **Sur les modèles à four double seulement**, appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** ou **FOUR INFÉRIEUR** pour choisir le four. Appuyez sur **OK**.

5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne de la viande que vous souhaitez atteindre. (La température interne maximale de la nourriture que vous pouvez régler est 200 °F [93 °C].)

6 Appuyez sur **ENTRER**.

7 Appuyez sur **RÔTISSEGE À CONVECTION**.

8 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de four désirée.

9 Appuyez sur **ENTRER**.

10 Appuyez sur **DÉPART**.

Le four et les lumières internes du four s'allumeront immédiatement et le resteront jusqu'à ce que le four soit éteint.

NOTE :

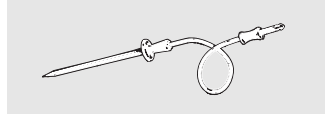
- Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran affichera un message jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.
- Pendant la cuisson, vous entendez le ventilateur fonctionner. Ce ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais l'élément chauffant demeure allumé.
- Vous ne pouvez pas programmer une fonction minutée, mais vous pouvez utiliser la minuterie.
- Sur les modèles à four double, vous ne pouvez pas utiliser la sonde dans le four supérieur pendant son fonctionnement minute. En effet, avec la sonde, vous cuisinez en fonction de la température, et pas du temps.

Guide de rôtissage par convection

Viande	Temp. interne	Temp. du four	Minutes/lb
Saignant	140 °F (60 °C)	325 °F (163 °C)	20-24
Côtes, entrecôte, haut de surlonge	160 °F (71 °C)	325 °F (163 °C)	24-28
Bien cuit	170 °F (82 °C)	325 °F (163 °C)	28-32
Filet	140 °F (60 °C)	325 °F (163 °C)	10-14
A point	160 °F (71 °C)	325 °F (163 °C)	14-18
A point	170 °F (82 °C)	325 °F (163 °C)	23-27
Désossé ou non (3 à 5 lb [1,4 à 2,3 kg])	140 °F (60 °C)	325 °F (163 °C)	30-35 au total
2 côtelettes	170 °F (82 °C)	325 °F (163 °C)	3-5 au total
4 côtelettes	170 °F (82 °C)	325 °F (163 °C)	35-40 au total
6 côtelettes	170 °F (82 °C)	325 °F (163 °C)	40-45 au total
En conserve, soc. jarret (3 à 5 lb [1,4 à 2,3 kg], cuit)	140 °F (60 °C)	325 °F (163 °C)	14-18
Désossé ou non (3 à 5 lb)	160 °F (71 °C)	325 °F (163 °C)	17-20
Bien cuit	170 °F (82 °C)	325 °F (163 °C)	20-24
Poisson, entier (3 à 5 lb [1,4 à 2,3 kg])	140 °F (60 °C)	400 °F (204 °C)	30-40 au total
Queues de homard (6 à 8 oz [0,17 à 0,22 kg] ch.)	350 °F (177 °C)	350 °F (177 °C)	20-25 au total
Poulet entier (2 1/2 à 3 1/2 lb [1,1 à 1,6 kg])	180-185 °F (82-85 °C)	350 °F (177 °C)	24-26
Poulets de Cornouailles non farcis (1 à 1 1/2 lb [0,45 à 0,7 kg])	180-185 °F (82-85 °C)	350 °F (177 °C)	50-55 au total
Farcis (1 à 1 1/2 lb [0,45 à 0,7 kg])	180-185 °F (82-85 °C)	350 °F (177 °C)	55-60 au total
Canard (4 à 5 lb [1,8 à 2,3 kg])	180-185 °F (82-85 °C)	325 °F (163 °C)	24-26
Dinde, entière*	180-185 °F (82-85 °C)	325 °F (163 °C)	8-11
Non farcée (10 à 16 lb [4,5 à 7,3 kg])	180-185 °F (82-85 °C)	325 °F (163 °C)	7-10
Non farcée (18 à 24 lb [8,2 à 10,9 kg])	180-185 °F (82-85 °C)	325 °F (163 °C)	16-19
Poitrine de dinde (4 à 6 lb [1,8 à 2,7 kg])	170 °F (77 °C)	325 °F (163 °C)	

* Il faut généralement allonger la durée de rôtissage de 30 à 45 minutes pour la volaille farcée. Protégez les pitons et la poitrine avec du papier d'aluminium pour éviter un brunissage excessif et le dessèchement de la peau.

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : « Même si la consommation du bœuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F (60 °C), certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, révisé en juin 1985.)



Pour obtenir de bons résultats lors du rôtissage de dindes et de rôts de grande dimension, nous vous recommandons d'utiliser la sonde fournie avec votre four à convection.

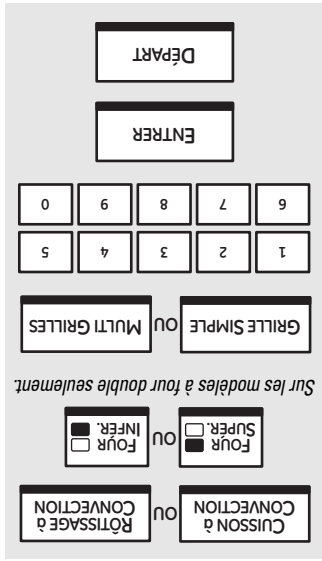
Sur les modèles à four double seulement

Diagram of the oven control panel showing the sequence of button presses for convection roasting:

- SONDE** button
- Four selection buttons: **FOUR SUPÉRIEUR** (with a square icon) or **FOUR INFÉRIEUR** (with a square icon)
- OK** button
- Temperature keypad (1-9, 0)
- ENTRER** button
- RÔTISSEGE À CONVECTION** button
- Temperature keypad (1-9, 0)
- ENTRER** button
- DÉPART** button

Pour modifier la température du four pendant le rôtissage par convection, appuyez sur **RÔTISSEGE À CONVECTION**, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température désirée.

Comment régler une cuisson ou un rôtissage par convection



1

Appuyez sur la touche **CUISSON à CONVECTION** ou **RÔTISSEGE à CONVECTION**.

2

Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUP.** ou **FOUR INF.** pour choisir le four.

3

Deux options de grille sont disponibles :

■ **GRILLE SIMPLE** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur une seule grille lors de la cuisson par convection.

■ **MULTI GRILLES** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3 grilles) simultanément lors de la cuisson par convection. Consultez la section *Cuisson par convection sur plusieurs grilles* pour plus d'information.

4

Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

5

Appuyez sur **ENTRER**.

6

Appuyez sur **DÉPART**.

Le ventilateur de convection se mettra en marche durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement.

Pour obtenir un bon rôtissage par convection, il est important d'utiliser une grille et une lèchefrite. La lèchefrite recueille la graisse, tandis que la grille empêche les éclaboussures.

■ *Pour les grosses coupes de viande tendres, cuites à découvert.*

Le ventilateur fait circuler l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont ainsi bien dorées de tous les côtés, comme si elles étaient cuites au tournbroche. L'air chaud emprisonne les jus de cuisson. La viande est ainsi tendre et juteuse à l'intérieur, et présente une belle couleur dorée à l'extérieur.

Casseroles pour la cuisson par convection

Métal et verre

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de plats de cuisson dans votre four à convection. Toutefois, ce sont les plats en métal qui chauffent le plus rapidement. Ils sont d'ailleurs recommandés pour la cuisson par convection.

■ *Les plats de couleur foncée ou au fini mat assurent une cuisson plus rapide que les plats luisants.*

■ *Les plats en verre ou en céramique assurent une cuisson plus lente.*

Dans le cas de certaines recettes, comme le poulet au four, utilisez un plat dont les parois sont peu élevées. L'air chaud ne peut circuler adéquatement autour de l'aliment lorsque celui-ci est placé dans un plat à parois élevées.

Vous pouvez utiliser dans le four à convection les contenants de plastique ou de papier résistant à la chaleur, recommandés par leur fabricant pour utilisation dans un four ordinaire. Les plats de cuisson en plastique résistant à une température de 400 °F (200 °C) conviennent également.

Papier et plastique

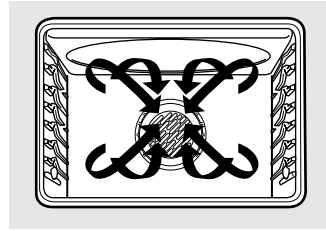
Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez s'il y a suffisamment d'espace autour de votre plat de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four. Si vous utilisez plusieurs plats, laissez de l'espace entre eux. Assurez-vous également qu'ils n'entrent pas en contact avec d'autres casseroles ou avec les parois du four.

Pour la cuisson des biscuits, vous obtiendrez de bons résultats si vous utilisez une plaque à biscuits au lieu d'un plat dont les parois sont peu élevées.

Utilisation du four à convection

Cuisson à convection

NOTE : Le ventilateur de convection se met en marche et s'arrête pendant la cuisson pour mieux distribuer l'air chaud dans le four.



Le ventilateur du four à convection s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four. Ne laissez PAS la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous avez programmé une cuisson par convection sinon, vous risquez d'écourter la durée de l'élément chauffant du système à convection. Dans un four à convection, l'air chaud circule au-dessus, au-dessous et autour des aliments grâce à un ventilateur.

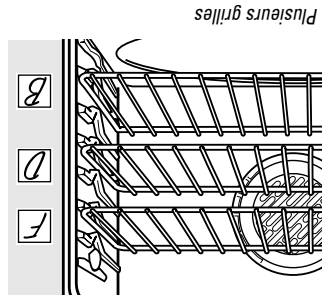
L'air est ainsi distribué uniformément dans toute la cavité du four. Par conséquent, les aliments sont cuits uniformément et dorés à point—et la durée de cuisson est souvent plus courte que dans un four ordinaire.

- Idéal pour des aliments uniformément brunis cuits sur plusieurs grilles.
- Bon pour de grandes quantités d'aliments cuits.
- Bons résultats avec les biscuits, les muffins, les carrés au chocolat, les choux à la crème, les petits pains sucrés, les petits gâteaux et le pain.

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Pour cuire à convection avec une seule grille, adoptez la position de grille recommandée dans la section Utilisation du four.

Étant donné que l'air chauffé circule à travers le four, les aliments peuvent être cuits adéquatement sur plusieurs grilles. Le montant de temps requis pour cuire avec plusieurs grilles peut légèrement augmenter pour certains aliments, mais dans l'ensemble vous gagnerez du temps. Vous obtiendrez d'excellents résultats en cuisant à convection avec plusieurs grilles. Les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et les petits pains.



■ Quand vous cuisez avec 3 grilles, placez une grille en deuxième position (B), une grille en quatrième position (D), et une grille en sixième position (F).
 ■ Pour cuire avec deux grilles, placez une grille en deuxième position (B) et l'autre en quatrième position (D).

Pour adapter vos recettes...

Vous pouvez vous servir de vos recettes préférées dans le four à convection.

Pour cuire à convection, réduisez la température de cuisson de 25 °F (14 °C) ou utilisez la fonction de

conversion Auto Recipe (auto-recette).

Consultez Conversion Auto Recipe

(auto-recette) dans la section Caractéristiques spéciales de contrôle de votre four.

La taille, le poids, la grosseur, température de départ et vos préférences affectera le temps de grill. Ce guide est basé sur les viandes à température de réfrigérateur.

Guide de grillage

Aliment	Quantité et (ou) épaisseur	Hauteur de la grille	Premier côté (min.)	Deuxième côté (min.)	Commentaires
---------	----------------------------	----------------------	---------------------	----------------------	--------------

Boeuf haché Bien cuit	1/2 à 3/4 po (1,3 à 1,9 cm) d'épaisseur	E	10-12	7-9	Espacez uniformément.
---------------------------------	--	---	-------	-----	-----------------------

Bittecks Saignant t À point Bien cuit	3/4 à 1 po (1,9 à 2,5 cm) d'épaisseur	E E E	8-10 10-14 12-15	5-8 8-12 7-10	Incisez le gras aux bords.
Saignant t À point Bien cuit	1 1/2 à 1 1/2 po (3,2 à 3,8 cm) d'épaisseur	E E E	12-15 15-18 18-22	6-9 8-11 10-14	
Poulet Grillade min. Grillade min. Grillade min.	Poitrine de poulet (avec os) Morceaux Sans os	C C D	25-35 20-25 15-20	15-20 15-20 10-15	Grillez peau vers le bas d'abord.

Queues de homard Grillade min.	4 à 6 oz. (0,11 à 0,17 kg) ch. 6 à 8 oz. (0,17 à 0,22 kg) ch. d'épaisseur	D D	12-15 18-25	Ne pas retourner. N/D	Coupez à travers la coquille. Ouvrez.
--	---	--------	----------------	--------------------------	---------------------------------------

Filets de poisson Grillade max. Grillade min.	1/4 à 1/2 po (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur	D	5-7	4-6	Manipulez et tournez très délicatement. Préchauffez le grill pour augmenter le brunissage.
--	--	---	-----	-----	--

Tranches de jambon (tout cuit)	1/4 à 1/2 po (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur	D	5-7	4-6	
--	--	---	-----	-----	--

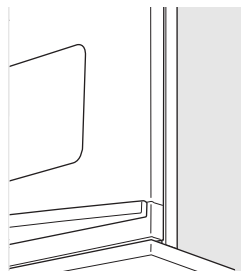
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po [1,3 cm] d'épaisseur) 2 (1 po [2,5 cm] d'épaisseur) environ 1 lb (0,45 kg)	E D	12-15 18-22	8-12	Incisez le gras aux bords.
--	--	--------	----------------	------	----------------------------

Côtelettes d'agneau À point Bien cuit À point	2 (1 po [2,5 cm] d'épaisseur) environ 10 à 12 oz (0,28 à 0,34 kg) 2 (1 1/2 po [3,8 cm] d'épaisseur) environ 1 lb (0,45 kg)	E E E	10-12 12-14 15-17	5-7 7-9 9-11	Incisez le gras aux bords.
---	---	-------------	-------------------------	--------------------	----------------------------

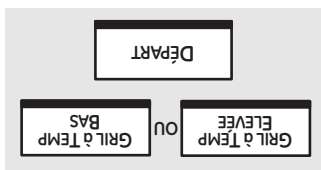
Pain à l'ail Grillade min. Bien cuit	Grillade min. Bien cuit	E E	3-4 17-19	N/D 9-11	
---	----------------------------	--------	--------------	-------------	--

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : « Même si la consommation du boeuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140° F (60° C), certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits. » (Source : Sage Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, révisé juin 1985.)

Grillage



Fermez la porte. **Faites toujours vos grillades la porte fermée.**



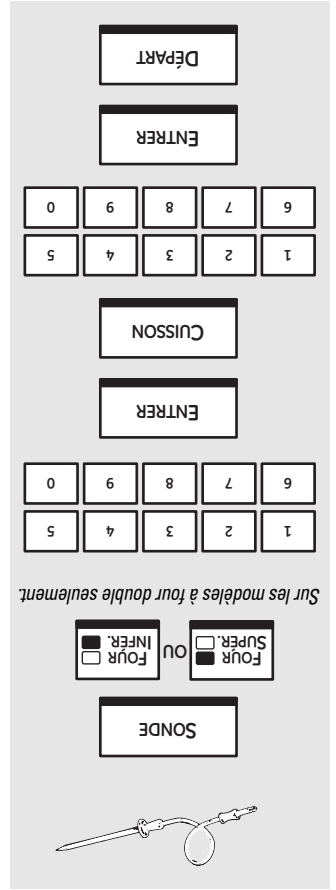
Si votre four est alimenté par un courant de 208 volts, vous pouvez faire griller les bitecks saignants en faisant préchauffer le four et en plaçant la grille du four un cran plus haut.

Comment régler un grillage dans votre four

- 1 Appuyez sur **GRIL**.
 - 2 Placez la nourriture sur une grille de rôtissage dans une lèchefrite.
 - 3 **Sur les modèles à four double seulement**, appuyez sur **FOUR SUPÉRIEUR** ou **FOUR INFÉRIEUR**, pour choisir le four.
 - 4 Suivez les suggestions du *Guide de grillage* concernant la position de la grille.
 - 5 La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.
 - 6 Appuyez sur **GRIL à TEMP ÉLEVÉE** ou **GRIL à TEMP BAS**.
- REMARQUE :** Un ventilateur de refroidissement passera automatiquement par des cycles de marche-arrêt pour refroidir les pièces internes. Ce phénomène est normal et le ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'extinction du four.
- Le gril ne nécessite pas de préchauffage dans la plupart des cas. Cependant, les aliments qui cuisent rapidement, comme les fines lamelles de viande ou de poisson, peuvent nécessiter une brève période de préchauffage de 2 à 3 minutes pour s'assurer de leur brunissement lorsque la cuisson sera terminée.
- 7 Lorsque le rôtissage est terminé, appuyez sur **ANNULER**. Consultez la section *Minuterie*. Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**.
- Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur **CHANGER LA DURÉE-TEMP**. Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur **ANNULER**.
- Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*. Appuyez sur **ANNULER**.

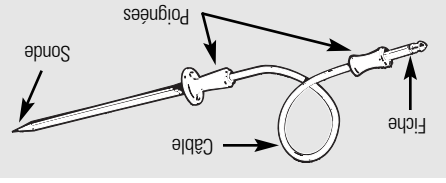
Comment régler un rôtissage avec la sonde thermique

- 1 Insérez la sonde dans la nourriture. Consultez la section *Utilisation de la sonde*.
 - 2 Branchez la sonde dans la prise aménagée dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien branchée. Refermez la porte du four.
 - 3 Appuyez sur **SONDE**.
 - 4 **Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur FOUR SUPÉRIEUR ou FOUR INFÉRIEUR**, pour choisir le four.
 - 5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne souhaitée de la nourriture ou de la viande. (La température interne maximale de la nourriture que vous pouvez régler est 200 °F [93 °C].)
 - 6 Appuyez sur **ENTRER**.
 - 7 Appuyez sur **CUISSON**.
 - 8 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de four désirée.
 - 9 Appuyez sur **ENTRER**.
 - 10 Appuyez sur **DEPART**.
- Le four s'allumera immédiatement et le restera jusqu'à ce qu'il soit éteint. Le ventilateur de convection se mettra en marche (après un bref délai) et 100 °F (38 °C) apparaîtra à l'écran. (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température interne de la viande atteindra 100 °F [38 °C].)
- Lorsque la température interne de la viande aura atteint 100 °F (38 °C), l'évolution de la température interne s'affichera à l'écran.
- 1 Lorsque la température interne de la viande atteint celle que vous avez réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre. Pour faire cesser ce signal, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Retirez la sonde de la viande à l'aide de pinces ou de mitaines de four. N'utilisez pas de pinces pour la retirer—vous risquez de l'endommager.
 - 2 Pour régler le deuxième four **(sur les modèles à four double seulement)**, sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR**, ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR**, selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.
 - 3 Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four.
 - 4 Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.
 - 5 Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.
- ▲ MISE EN GARDE :** Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.
- 6 Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran affichera un message jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.
- 7 Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez effectuer une cuisson minutée.



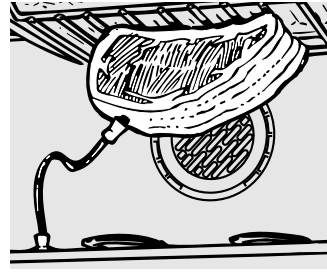
Utilisation de la sonde

Dans le cas de nombreux aliments, plus particulièrement dans celui des rôtis et de la volaille, la température interne de l'aliment constitue le meilleur moyen d'évaluer la cuisson. Grâce à la sonde thermique, plus besoin de deviner la durée du rôtissage.



- Pour ne pas endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous l'enlevez.
- Assurez-vous que l'aliment est complètement de congéle avant d'insérer la sonde, afin d'éviter de la casser.
- Ne laissez jamais votre sonde dans le four pendant l'autonettoyage.
- Ne laissez pas la sonde dans le four.

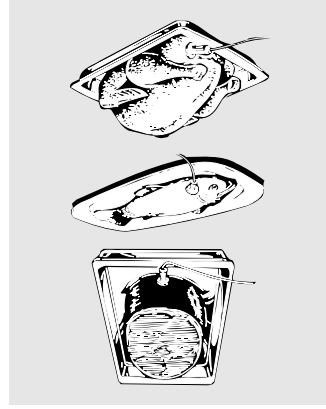
Si vous utilisez une autre sonde que celle fournie avec votre four, cela pourrait l'endommager. Saisissez la sonde et la fiche par les poignées lorsque vous l'insérez dans la viande et lorsque vous l'en retirez.



La sonde thermique ressemble à une broche pourvue à une extrémité et à une fiche que vous devez brancher dans la prise aménagée dans la voûte du four.

Une fois la nourriture préparée, suivez ces directives pour placer correctement la sonde :

- La pointe de la sonde doit demeurer dans le centre de la nourriture et ne pas toucher à l'os, au gras ni aux nerfs.
- Rôtis désossés – Insérez la sonde dans la partie qui contient le plus de viande.
- Jambon ou agneau non désossé – Insérez la sonde dans le centre de l'articulation ou du muscle le plus bas et le plus volumineux.
- Pains de viande ou casseroles – Insérez la sonde au centre de la nourriture de façon à recouvrir autant que possible la plus grande partie de la tige métallique.
- Poisson – Insérez la sonde juste au dessus d'une branche puis dans la partie qui contient le plus de chair, parallèlement à l'épine dorsale.
- Dinde entière – Insérez la sonde dans la partie la plus viandeuse de l'intérieur de la cuisse, par en dessous et parallèlement à la cuisse.
- Poitrine de dinde – Insérez la sonde dans la partie la plus viandeuse de la poitrine.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Deux options de départ sont disponibles une fois le délai du départ différé écoulé :

■ **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** – Appuyez sur la touche pour choisir le préchauffage. Une fois le délai du départ différé écoulé, le four s'allumera et le préchauffage commencera.

Le ventilateur de convection se mettra en marche pendant la durée de préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 à 15 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

■ **DÉPART à FROID** – Appuyez sur cette touche pour que le four démarre immédiatement (sans préchauffage) une fois le délai de départ différé écoulé. Le ventilateur de convection se mettra en marche.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié. Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois le délai de départ différé écoulé, le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Cuisson et maintien*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Vous pouvez programmer la commande du four pour que le four se mette en marche à une heure précise, fonctionne pendant une durée pré-déterminée, puis s'éteigne automatiquement. Consultez aussi la section Départ différé. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1 Appuyez sur **CUISSON**

2 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.

3 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.

4 Appuyez sur **ENTRER**.
5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.

6 Appuyez sur **ENTRER**.

7 Appuyez sur **AJOUTER OPTION CUISSON AU FOUR**.

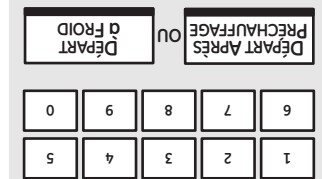
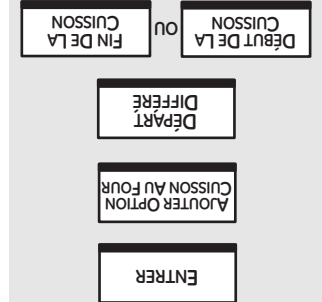
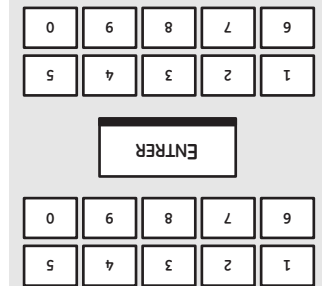
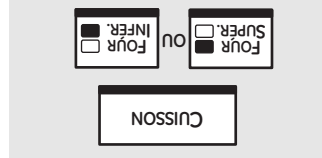
8 Appuyez sur **DÉPART DIFFÉRÉ**.

9 Deux options de réglage de départ différé sont disponibles :

■ **DÉBUT DE LA CUISSON** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour entrer le délai qui précédera le début de la cuisson. Appuyez sur **ENTRER**. Par exemple, si vous souhaitez que la cuisson débute dans 2 heures, entrez **2, 0** et **0**.

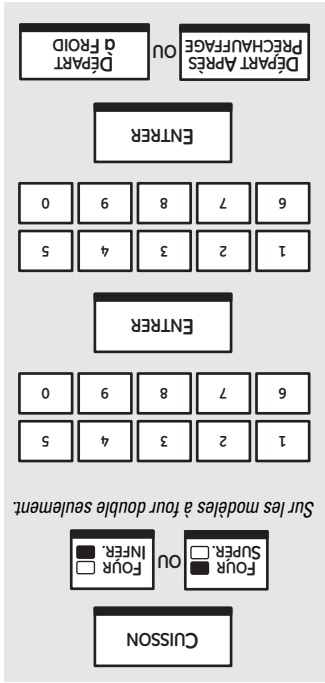
■ **FIN DE LA CUISSON** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numériques pour entrer la période totale au terme de laquelle la cuisson prendra fin. Appuyez sur **ENTRER**. Par exemple, si votre temps de cuisson est de 2 heures et que vous souhaitez servir le repas dans 5 heures, entrez **5, 0** et **0** et le four demarrera dans 3 heures.

Sur les modèles à four double seulement.



Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser la cuisson minutée dans un four tout en procédant à l'autonettoyage dans l'autre, ou encore la cuisson minutée dans les deux fours simultanément.

NOTE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.



Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

Appuyez sur la touche **CUISSON**.

1 Appuyez sur la touche **FOUR SUP.** ou **FOUR INF.** à four double seulement, sélectionnez **à four double seulement**, sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.

3 Appuyez sur la touche **ENTRER**.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.

5 Appuyez sur la touche **ENTRER**.

6 Appuyez sur la touche **ANNULER** du four pour régler la durée de cuisson désirée.

7 Appuyez sur la touche **ENTRER**.

8 Deux options de départ immédiat et d'arrêt automatique de la cuisson sont disponibles :

■ **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** – Appuyez sur cette touche pour préchauffer le four.

Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Un signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Au signal sonore, placez les aliments dans le four.

La cuisson minutée ne démartera qu'une fois le préchauffage terminé et la touche **DÉPART** enfoncée.

■ **DÉPART à FROID** – Appuyez sur cette touche pour démarrer le four immédiatement et cuire la nourriture sans préchauffage. Le ventilateur de convection se mettra en marche. Le décompte de la durée de cuisson commence aussi immédiatement.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**.

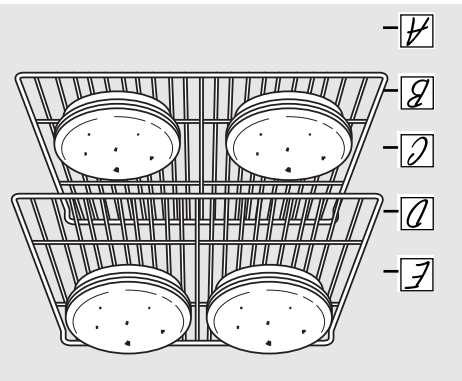
Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire.

Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Aliment	Hauteur de la grille
Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits)	C ou D
Gâteau des anges	A
Gâteaux bundt ou quatre-quarts	B ou C
Petits pains, muffins, carrés au chocolat, biscuits, petits gâteaux, tartes	C ou D
Casseroles	C ou D

Si vous cuisez en même temps quatre étages de gâteau, placez deux étages sur la grille B et deux étages sur la grille D. Distribuez les étages de gâteau sur les grilles de manière à ce qu'aucun ne soit directement au-dessus d'un autre.



Comment régler une cuisson ou un rôtissage

- Appuyez sur la touche **CUISSON**.
- Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUP.** ou **FOUR INF.** pour choisir le four.
- Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.
- Appuyez sur la touche **ENTRER**.
- Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur **CHANGER LA DURÉE-TEMP.**

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur **ANNULER**.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

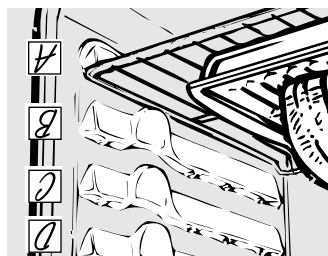
- Vérifiez la nourriture au temps minimum indiqué dans la recette. Poursuivez la cuisson si nécessaire.
- Appuyez sur **ANNULER** une fois la cuisson terminée.

Le type de margarine utilisée affecte la cuisson!

La plupart des recettes nécessitant une cuisson exige l'utilisation de produits à forte teneur en matières grasses, comme du beurre ou de la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez la quantité de gras, vous pourriez ne pas obtenir les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en matières grasses.

Vous pouvez rater votre recette de gâteau, de tarte, de pâtisseries, de biscuits ou de friandises lorsque vous utilisez de la graisse tartinable à faible teneur en matières grasses. Plus la teneur en matières grasses d'une graisse tartinable est faible, plus la différence est appréciable.

En vertu des normes fédérales, les produits étiquetés comme étant de la « margarine » doivent contenir au moins 80 % de matières grasses. Par contre, les graisses tartinables à faible teneur en matières grasses contiennent moins de gras et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces graisses tartinables affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Pour obtenir de bons résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou de la graisse à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.



Sur les modèles à four double seulement.



NOTE : Un ventilateur peut se mettre automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes. Cette situation est tout à fait normale. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même lorsque le four est éteint.

Utilisation de votre four

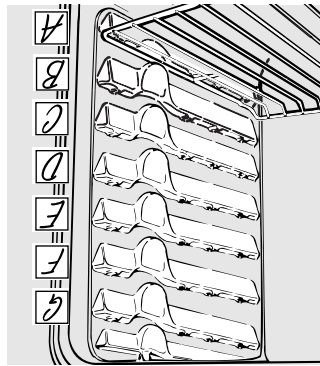
Pour éviter tout risque de brûlures, installez les grilles à la hauteur appropriée avant de mettre le four en marche.

Avant d'utiliser votre four...

À condition d'être correctement placées sur leurs supports, les grilles sont conçues pour s'arrêter du four.

Lorsque vous placez ou prenez un récipient dans le four, tirez la grille complètement jusqu'à ce qu'elle bloque.

Pour enlever une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille, puis sortez-la complètement.



Pour la remettre en place, placez les extrémités de la grille (bûtes) sur les supports, soulevez l'avant de la grille, puis poussez-la complètement jusqu'au fond du four.

NOTE : Le four a 7 positions de grille.

▲ MISE EN GARDE : Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine ou tout autre article en bas du four. Il y a un élément de chauffage sous le plancher du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe du four, qui peut causer des dommages au four et risque d'endommager ou de brûler les armoires de votre cuisine.

Papier d'aluminium

N'utilisez pas de papier aluminium dans le bas du four. Ne recouvrez pas entièrement une grille avec du papier d'aluminium. La circulation de la chaleur en sera affectée et la cuisson sera médiocre.

Une feuille d'aluminium de moindre surface peut être placée sur une grille se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments afin de recueillir les débordements.

Placement des plats

Pour obtenir une cuisson uniforme et un brunissage adéquat, il faut suffisamment d'espace dans le four pour permettre la circulation d'air. La cuisson sera meilleure si les plats de cuisson sont placés le plus possible au centre plutôt qu'à l'avant ou l'arrière du four. Les plats ne devraient ni se toucher, ni toucher les parois du four. Laissez de 1- à 1½ po (2,5 à 4 cm) entre les plats et entre ceux-ci et les parois du four.

Plats ou plaques de cuisson

Utilisez le plat de cuisson approprié. La finition du plat détermine le degré de brunissement que l'on obtendra.

- Avec des plats luisants, polis et lisses qui réfléchissent la chaleur, on obtendra un brunissement plus léger et délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de plat ou de plaque.
- Les plats foncés, rugueux et mats absorbent la chaleur, de sorte que le brunissement sera plus intense et la croûte, plus croustillante. Utilisez ce fini pour les tartes.
- Les plats de cuisson en verre absorbent également la chaleur. Lors d'une cuisson avec ce type de plat, la température doit être réduite de 25 °F (14 °C).

Préchauffage

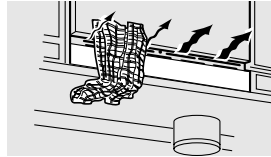
Laissez le four se réchauffer avant d'y placer les aliments. Le préchauffage est nécessaire pour réussir la cuisson des gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains.

Pour préchauffer le four, réglez-le à la température appropriée. Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Un signal sonore indiquera que le four est préchauffé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

Circulation d'air dans le four

Un ventilateur de refroidissement interne s'active dans tous les modes du four. L'air chaud de l'intérieur du four sera expulsé à travers des événements entre la porte et le panneau de commande.



Ne bloquez pas la circulation d'air en laissant pendre des linges à vaisselle devant le four si celui-ci est un modèle encastré sous le comptoir.

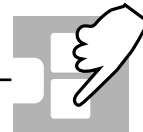
Introduction aux commandes du four

(Dans le présent manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.)

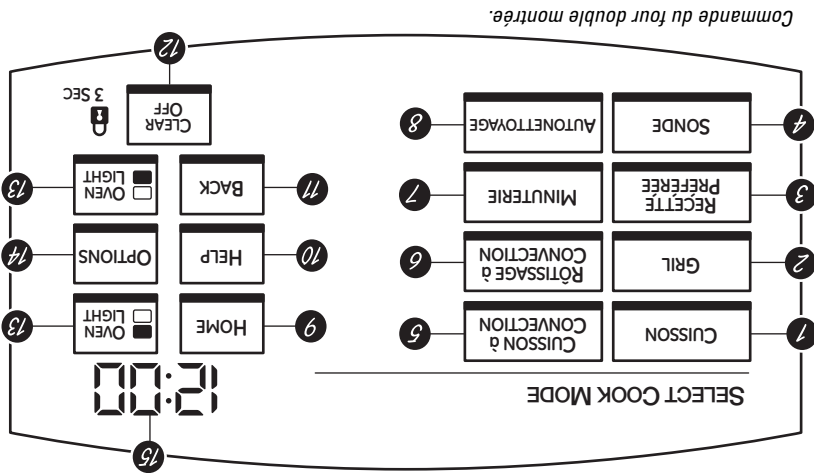
electromenagersge.ca

Écran tactile

Appuyez sur les illustrations de l'affichage interactif pour utiliser les fonctions du four.



Écran tactile, touches et affichage de l'heure du jour



- REMARQUE :** Si le four est inactif pendant 10 minutes, l'écran tactile passera au mode veille et l'écran s'assombrira. Appuyez sur l'écran tactile ou n'importe quelle touche pour « réveiller » l'affichage. L'écran peut aussi se « réveiller » lorsqu'il sent que vous vous approchez (ou votre main s'approche) de l'écran tactile. L'écran est sensible et peut se réveiller lorsqu'on allume la lumière ou suite à des mouvements de personnes à proximité. L'écran devrait retourner au mode standby après 10 minutes si aucune interaction ne survient.
- 1 Écran tactile**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
 - 2 GRIL**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de gril (GRIL À TEMP ÉLEVÉE ou GRIL À TEMP BAS) ou le GUIDE DE GRILLAGE.
 - 3 RECETTE PRÉFÉRÉE**
Appuyez sur cette touche pour utiliser, créer, renommer, modifier ou supprimer une recette préférée.
 - 4 SONDE**
Appuyez sur cette touche lorsque vous utilisez la sonde pour cuire des aliments.
 - 5 CUISSON À CONVECTION**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson par convection.
 - 6 RÔTISSAGE À CONVECTION**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage par convection.
 - 7 MINUTERIE**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de minuterie.
 - 8 AUTONETTOYAGE**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Consultez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
 - 9 TOUCHES**
Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran « SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON » (Accueil). Cette touche n'annule pas les réglages de cuisson ou d'autonettoyage.

- 10 TOUCHE HELP (AIDE)**
Appuyez sur cette touche pour en savoir plus sur les fonctions du four.
 - 11 TOUCHE BACK (RET.)**
Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran précédent.
 - 12 TOUCHE CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT) TOUTES**
Appuyez sur cette touche pour annuler les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
 - 13 TOUCHES (S) OVEN LIGHT ON/OFF (ALLUMER/ÉTEINDRE LA LUMIÈRE DU FOUR)**
Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la (ou les) lumière(s) du four.
 - 14 TOUCHE OPTIONS**
Appuyez pour choisir DEUX TEMP, DÉPART DIFFÈRE, FERMENTATION, DESHYDRATER, CHAUD, CUISSON ET MAINTIEN, SABBAT ou RÉGLAGES.
 - 15 Affichage**
Affiche l'heure du jour.
- Codes d'erreur**
«-et un nombre» clignotent à l'écran et des bips se font entendre pour indiquer un code d'erreur. Appuyez sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, coupez l'alimentation électrique et appelez un réparateur.
- S'il y a une panne de courant :**
Si vous avez réglé une fonction minutée sur votre four au moment où la panne de courant s'est produite, il faut régler à nouveau toutes les fonctions programmées, ainsi que l'horloge.
- L'heure clignote à l'écran après une panne de courant.**

Soutien au consommateur

Conseils de dépannage

Entretien et nettoyage

Fonctionnement

Mesures de sécurité



CONSERVEZ CES DIRECTIVES

VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE À LA LETTRE CES MESURES DE SÉCURITÉ.

- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut éviter de le récuser, de l'endommager ou de le déplacer.
- N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four. Il ne faut jamais utiliser des produits nettoyants commerciaux ou des enduits protecteurs dans le four ou près des pièces du four. Les résidus de ces produits nettoyants endommageront l'intérieur du four lorsque vous effectuerez un autonettoyage.
- Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la sonde et toutes les lèchefrites, grilles et autres ustensiles de cuisine.
- Avant de commencer l'autonettoyage, essayez les aliments renversés.
- Si le programme d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.

FOUR AUTONETTOYANT

Faites cuire la viande et la volaille à fond—la température INTÉRIÈRE de la viande doit être d'au moins 160 °F (71 °C), et celle de la volaille d'au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures internes assure généralement une bonne protection contre les intoxications alimentaires.



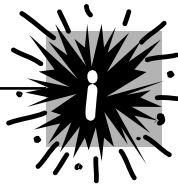
FAITES CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE À FOND...

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Ne vous tenez pas trop près du four lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'en échappent peuvent vous brûler les mains, le visage et les yeux.
- Ne faites pas chauffer de récipient fermé. L'accumulation de pression dans le récipient peut le faire éclater, causant ainsi des blessures.
- Assurez-vous que l'évent du four n'est jamais obstrué.
- Ne laissez pas s'accumuler de dépôts graisseux dans le four.
- Placez les grilles à la hauteur désirée lorsque le four est froid. Si vous devez les manipuler lorsque le four est chaud, évitez que vos mitaines de four entrent en contact avec les éléments du four.
- Lorsque vous utilisez des sachets pour la cuisson ou le rôtiage, suivez les directives du fabricant.
- Tirez la grille jusqu'à la butée si vous devez soulever des casseroles lourdes. Vous éviterez ainsi de vous brûler en touchant aux parois de la porte ou du four.
- Ne faites pas sécher de journaux dans le four. S'ils surchauffent, ils risquent de prendre feu.
- N'entreposez pas d'articles dans votre four. Ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Après le grillage, sortez toujours aucune léchefrite du four et nettoyez-la. La graisse qui s'est accumulée dans une léchefrite pourrait prendre feu la prochaine fois que vous utiliserez le four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le présent manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la sole du four. Une utilisation inadéquate du papier d'aluminium peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie.

- N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches—les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu au lieu de mitaines de four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas cet appareil pour réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de graisse ou autres matières inflammables s'accumuler dans le four ou à proximité de ce dernier.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Ramenez les commandes à **OFF**.
- Vous pouvez éteindre complètement les flammes en fermant la porte du four et en éteignant l'appareil, ou en utilisant un extincteur chimique à poudre ou à mousse.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants, ni aux parois du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si elles ne sont pas rouges. Pendant et après l'utilisation, faites en sorte que vos vêtements et autres matériaux inflammables ne viennent pas en contact avec les parois du four. Laissez-les d'abord refroidir. Les surfaces susceptibles de devenir chaudes comprennent notamment l'évent du four et les surfaces qui l'entourent, les aspérités autour de la porte du four, la surface périphérique du hublot et les moules métalliques au-dessus de la porte.
- **N'OUBLIEZ PAS** : Les parois du four peuvent être chaudes lorsque vous ouvrez la porte. Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine ou tout autre article en bas du four. Il y a un élément de chauffage sous le plancher du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe au four et endommager ou brûler les armoires de votre cuisine.
- Ne laissez jamais de pots à graisse ou de boîtes de conserve contenant des matières grasses à proximité de votre four.

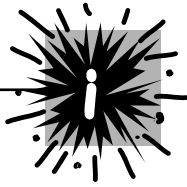
AVERTISSEMENT!
MESURES DE SÉCURITÉ



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ

⚠️ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité, veuillez suivre les directives données dans le présent manuel afin de réduire au minimum les risques d'incendie et de chocs électriques, et prévenir tous dommages et blessures graves ou mortelles.



MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un électroménager, observez toujours les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme expliqué dans le présent manuel.
 - Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
 - Ne tentez pas de réparer ni de remplacer aucune pièce du four, à moins que cela ne soit recommandé dans le présent manuel. Tout autre service d'entretien doit être assuré par un réparateur qualifié.
 - Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifiez-le pour pouvoir le trouver facilement.
 - Avant d'effectuer une réparation, coupez toujours l'alimentation du four au panneau de distribution en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur.
 - Ne laissez pas les enfants sans surveillance—Il ne faut jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil, lorsque celui-ci fonctionne. On doit également leur interdire de grimper ou de s'asseoir sur l'appareil.
 - L'isolant en fibre de verre des fours autonetoyants produit une très petite quantité de monoxyde de carbone pendant l'autonetoyage. Pour réduire l'exposition à ce gaz, assurez une ventilation en ouvrant une fenêtre ou en faisant fonctionner un ventilateur ou la hotte de cuisine.
 - Ne laissez personne grimper ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer de graves blessures.
- Assurez-vous que le four est bien installé dans une armoire solidement fixée à la charpente de la résidence. Ne laissez personne grimper, s'asseoir ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque vous ne surveillez pas l'appareil.
- Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux et les tentures à une distance sécuritaire de votre four.
- Gardez toujours les linges à vaisselle, les mitaines de four et autres articles en tissu à une distance sécuritaire de votre four.
- Gardez toujours les ustensiles en plastique et en bois, de même que les aliments en conserve, à une distance sécuritaire de votre four.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre pièce du four.
- De grandes égratignures ou des impacts sur la surface vitrée des portes peuvent entraîner le bris du verre.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four.
- MISE EN GARDE :** Ne rangez pas des articles qui présentent un intérêt pour les enfants, dans les armoires se trouvant au-dessus du four car ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser. Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus du four. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.



à convection électrique

Four encastré

Vous les trouverez sur une étiquette apposée sur le cadre avant du four derrière la porte, sur les modèles à four double, simple ; sur les modèles à four double, l'étiquette se trouve sur le cadre avant du four intérieur, derrière la porte.

Série N° _____

Modèle N° _____

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

Mesures de sécurité	.2-4
Directives de fonctionnement	.31
Aide	.31
Commandes	.5
Conserver les aliments chauds	.26, 27
Convection	.14-17
Cuisson	.7
Cuisson et rôtissage minutes	.8, 9
Cuisson et rôtissage	.18, 19
Fermentation	.25
Four	.6, 7
Four autonome/oyant	.22-24
Gril	.12, 13
Grilles du four	.39
Minuterie de cuisine	.21
Option de cuisson et de maintien de la température	.29
Option de départ différé	.30
Option de déshydratation	.29
Option de réglage de deux températures	.28
Option Sabbat	.31
Recettes préférées	.20
Réglage des options	.32-36
Activation/désactivation du signal sonore des touches	.35
Arrêt automatique 12 heures	.33
Conversion automatique de recettes	.34
Couleur de l'affichage	.34
Dissimulation de l'horloge	.33
Horloge	.32
Langue	.34
Réglages par défaut	.36
Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius	.33
Signal de la minuterie	.36
Signal de la minuterie de cuisine	.36
Thermostat	.32
Volume	.35
Rôtissage	.7
Sonde	.10, 11, 17
Verrouillage des commandes	.21
Mesures de sécurité	.2-4
Directives de fonctionnement	.31
Aide	.31
Commandes	.5
Conserver les aliments chauds	.26, 27
Convection	.14-17
Cuisson	.7
Cuisson et rôtissage minutes	.8, 9
Cuisson et rôtissage	.18, 19
Fermentation	.25
Four	.6, 7
Four autonome/oyant	.22-24
Gril	.12, 13
Grilles du four	.39
Minuterie de cuisine	.21
Option de cuisson et de maintien de la température	.29
Option de départ différé	.30
Option de déshydratation	.29
Option de réglage de deux températures	.28
Option Sabbat	.31
Recettes préférées	.20
Réglage des options	.32-36
Activation/désactivation du signal sonore des touches	.35
Arrêt automatique 12 heures	.33
Conversion automatique de recettes	.34
Couleur de l'affichage	.34
Dissimulation de l'horloge	.33
Horloge	.32
Langue	.34
Réglages par défaut	.36
Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius	.33
Signal de la minuterie	.36
Signal de la minuterie de cuisine	.36
Thermostat	.32
Volume	.35
Rôtissage	.7
Sonde	.10, 11, 17
Verrouillage des commandes	.21
Entretenir et nettoyer	.37
Ampoules du four	.37
Enlever le ruban gommé d'emballage	.37
Grilles du four	.39
Porte du four	.38
Sonde	.38
Surfaces en acier inoxydable	.39
Tableau de commande	.39
Conseils de dépannage	.40-42
Soutien au consommateur	.43
Garantie	.43
Soutien au consommateur	.44

PCT920-Four à encastré de 30 po

Manuel d'utilisation

www.electromenagersge.ca