



Electric Convection Built-In Oven

Safety Instructions2-4

Operating Instructions

Clock and Timer8
Control Lockout8
Controls5
Convection12-14
Oven6, 7
Probe10, 14
Proofing11
Sabbath Feature22
Self-Cleaning Oven17, 18
Special Features19-21
Thermostat16
Timed Baking
and Roasting9, 15
Warming11

Care and Cleaning

Cleaning Oven Door24
Control Panel25
Lift-Off Oven Door24
Light Bulb23
Probe24
Racks25
Removing Packaging Tape ...23
Stainless Steel Surfaces25

Troubleshooting Tips26-28

Consumer Support

Consumer Support32
Product Registration29, 30
Warranty31

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.

Owner's Manual

PCK916-27" Single Wall Oven
PCT916-30" Single Wall Oven



IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

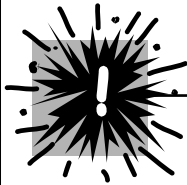
For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



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 (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). 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 shiny, silver-colored oven racks (on some models) and all 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.

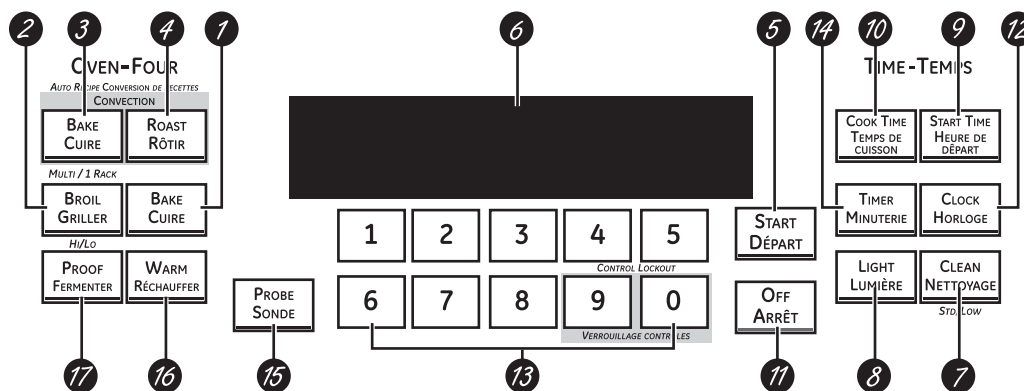


*READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS*

Using the oven controls.

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

www.GEAppliances.ca



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1** **Bake Pad**
Press to select the bake function.
- 2** **Broil Hi/Lo Pad**
Press to select the broil function.
- 3** **Convection Bake Pad**
Press to select baking with the convection function.
- 4** **Convection Roast Pad**
Press to select roasting with the convection function.
- 5** **Start Pad**
Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
- 6** **Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.

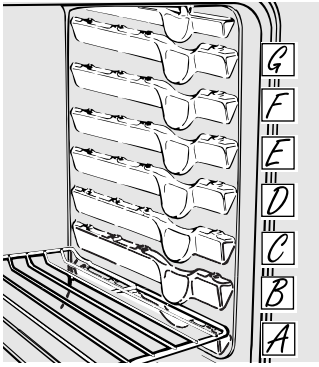
If "F- and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Press the **Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.

If 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.
- 7** **Clean Std/Low Pad**
Press to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.
- 8** **Light On/Off Pad**
- 9** **Start Time Pad**
Use along with **Cook Time** or **Clean Std/Low** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 10** **Cook Time Pad**
Press and then press the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off automatically when the cooking time has run out, unless the Cook and Hold feature was set.
- 11** **Off Pad**
Press to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 12** **Clock Pad**
Press before setting the clock.
- 13** **Number Pads**
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 14** **Timer On/Off Pad**
Press to select the timer feature.
- 15** **Probe Pad**
Press when using the probe to cook food.
- 16** **Warm Pad**
Press to keep hot, cooked foods warm.
- 17** **Proof Pad**
Press to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

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 have stop-locks, so that when placed correctly 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.



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.

How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired temperature.
- 3 Press the **Start** pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Press the **Off** pad when cooking is complete.

Type of Food	Rack Position	
	27" Oven	30" Oven
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C	C or D
Angel food cake	A	A or B
Bundt or pound cakes	A	A or B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	B or C	C or D
Casseroles	B or C	C or D

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

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This may take approximately 10 minutes.

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each

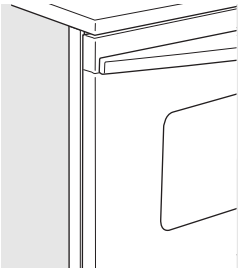
other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" between pans, from the front, back and sides of the wall.

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.



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 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
- 2 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.

- 3 Press the **Broil Hi/Lo** pad once for **HI Broil**.

To change to **LO Broil**, press the **Broil Hi/Lo** pad again.

- 4 Press the **Start** pad.

- 5 When broiling is finished, press the **Clear/Off** pad.

NOTE: Broil will not work if the temperature probe is plugged in.

Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	27" Ovens Rack Position	27" Ovens First Side Time (min.)	27" Ovens Second Side Time (min.)	30" Ovens Rack Position	30" Ovens First Side Time (min.)	30" Ovens Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (0.45 kg) (4 patties) 1/2 to 3/4" (1.3 to 1.9 cm) thick	C C	10 10	7 9	E or F E or F	10 10	7 9	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Beef Steaks Rare † Medium Well Done	1" (2.5 cm) thick 1 to 1½ lbs. (0.45 to 0.7 kg)	C C C	6 8 12	5 6 11	E E E	8 10 12	6 8 10	Steaks less than 1" (2.5 cm) thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare † Medium Well Done	1½" (3.8 cm) thick 2 to 2½ lbs. (0.9 to 1.1 kg)	C C C	10 15 25	7-8 14-16 20-25	E E E	10 15 25	8 14-16 20-25	
Chicken Lo Broil Lo Broil	1 whole 2 to 2½ lbs. (0.9 to 1.1 kg), split lengthwise Pieces Boneless	A A or B A or B	35 25-35 15-20	10-15 15-20 10-15	C B or C B or C	25 25-35 15-20	10 15-20 10-15	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
Lobster Tails Lo Broil	2-4 6 to 8 oz. (0.17 to 0.22 kg) each	B C	18-20 18-25	Do not turn over. N/A	C D	18-20 18-25	Do not turn over. N/A	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets Hi Broil Lo Broil	1/4 to 1/2" (0.6 to 1.3 cm) thick	C D	5 5	5 5	E F	5 5	5 5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1" (2.5 cm) thick	B	8	8	D	8	8	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" (3.8 cm) thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" [1.3 cm] thick) 2 (1" [2.5 cm] thick) about 1 lb. (0.45 kg)	C B	10 13	10 13	E D	10 15	10 15	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	2 (1" [2.5 cm] thick) about 10-12 oz. (0.28-0.34 kg) 2 (1½" [3.8 cm] thick) about 1 lb. (0.45 kg)	C C C B	10 12 14 17	9 10 12 12-14	E E E E	10 12 14 17	9 10 12 12-14	Slash fat.
Garlic Bread Lo Broil		C	3	N/A	E	3	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 clock, timer and control lockout.



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

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 Press the **Clock** pad.
- 2 Press the number pads.
- 3 Press the **Start** pad.



The timer is a minute timer only. The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

To Set the Timer

- 1 Press the **Timer On/Off** pad.
- 2 Press the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press **2, 4** and **5** in that order. If you make a mistake, press the **Timer On/Off** pad and begin again.
- 3 Press the **Start** pad.

After pressing the **Start** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.

- 4 When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **Timer On/Off** pad is pressed.

The 6-second tone can be canceled by following the steps in the *Special features of your oven control* section under *Tones at the End of a Timed Cycle*.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **Timer On/Off** pad, then press the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **Timer On/Off** pad and then pressing the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Press the **Timer On/Off** pad twice.



VERROUILLAGE CONTRÔLES

Control Lockout

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

To lock/unlock the controls:

- 1 Press the **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC ON**.
- 2 To unlock the control, press the **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC OFF**.

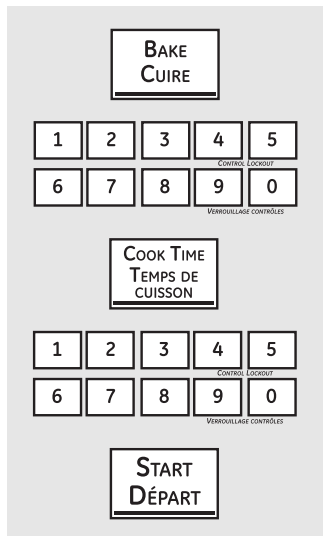
When this feature is on and the touch pads are pressed, the control will beep and the display will show **LOC ON**.

NOTES:

- The control lockout mode affects all touch pads. No touch pads will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Using the timed baking and roasting features. (on some models) www.GEAppliances.ca

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. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



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 Press the **Bake** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
- 3 Press the **Cook Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

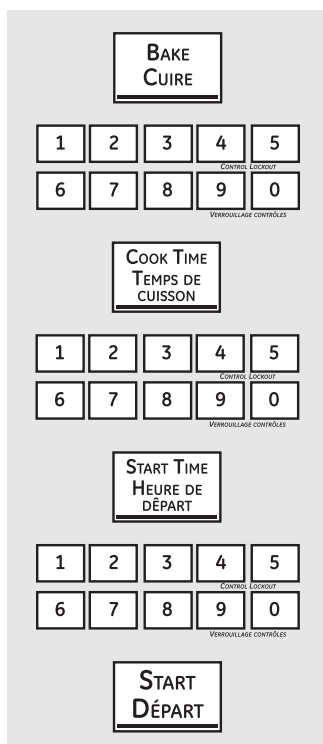
- 4 Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

- 5 Press the **Start** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F [approx. 40°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (approx. 40°C).

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

Press the **Off** pad to clear the display.



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.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
- 3 Press the **Cook Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Using the number pads, enter the desired baking time.
- 5 Press the **Start Time** pad.
- 6 Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Press the **Start** pad.

If you would like to check the times you have set, press the **Start Time** pad to check the start time you have set or press the **Cook Time** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F [approx. 40°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (approx. 40°C).

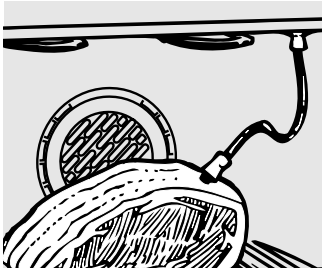
The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Special features of your oven control* section.

Press the **Off** pad to clear the display.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not press the **Start** pad after entering the baking temperature.

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.

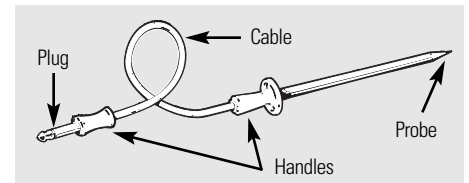


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

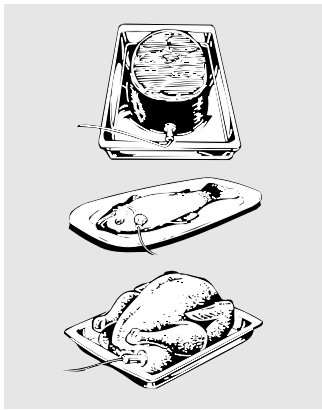
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

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.



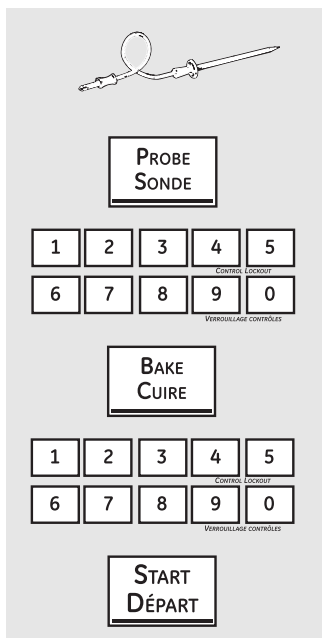
After preparing the meat and placing it on a trivet or a broiler pan grid designed for broiling, follow these directions for proper probe placement.

- 1 Lay the probe on the outside of the meat along the top or side and mark with your finger where the edge of the meat comes to on the probe. The point should rest in the center of the thickest meaty part of the roast.
- 2 Insert the probe completely into the meat, up to the handle. It 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 large muscle or joint.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles. When cooking fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.



How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

- 1 Insert the probe into the meat.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Press the **Probe** pad.
- 4 Press the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F (93°C).
- 5 Press the **Bake** pad.
- 6 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 7 Press the **Start** pad.

The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and pressed the **Start** pad.

When the oven starts to heat, the word **LO** will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F (approx. 40°C), the changing internal temperature will be shown in the display.

- 8 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, press the **Off** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during the Roast cycle, press the **Bake** pad and then the number pads to set the new temperature.

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

Using the proofing and warming features.

www.GEAppliances.ca

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

PROOF
FERMENTER

TIMER
MINUTERIE

OFF
ARRÊT

How to Set the Oven for Proofing

- 1 Place the covered dough in the oven on rack B or C.

NOTE: For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).

- 2 Press the **Proof** pad twice.

The display will read **PrF** (proof).

The oven interior light turns on and remains on during proofing.

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

- 3 Set the **Timer** for the minimum proof time.

- 4 When proofing is finished, press the **Off** pad.

■ 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 for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **Warm** feature to keep hot food warm.

■ Proofing will not operate when oven is above 125°F (52°C). "HOT" will show in the display.

WARM
RÉCHAUFFER

START
DÉPART

How to Set the Oven for Warming

The warm feature keeps cooked foods warm for up to 3 hours after a timed function is finished, or warm can be activated to keep hot, cooked foods warm. This feature is not designed to reheat cold food.

To use this feature, press the **Warm** pad once and then the **Start** pad.

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, press the **Warm** pad while programming the oven and before pressing **Start**.

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.
- Check crispness after 20-30 minutes. Add time as needed.

IMPORTANT NOTES:

- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- 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 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.

Safety Instructions

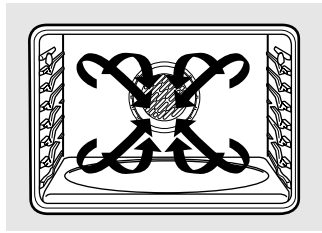
Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

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.

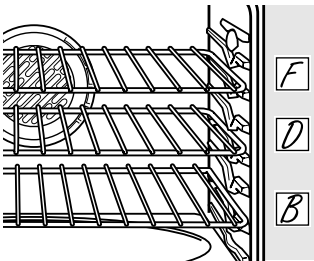
The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

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 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, angel food cake and bread.

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.



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 evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results 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 (14°C) or activate the Auto Recipe™ Conversion feature. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *Special features of your oven control* section.

- Use pan size recommended.
- Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.

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. Heated air will be circulated over, under and around the food being roasted. 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 designed for broiling 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. Also, be sure the pans do not touch each other or 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 (200°C) 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.

How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

- 1 Press the **Convection Bake** pad or the **Convection Roast** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Start** pad.

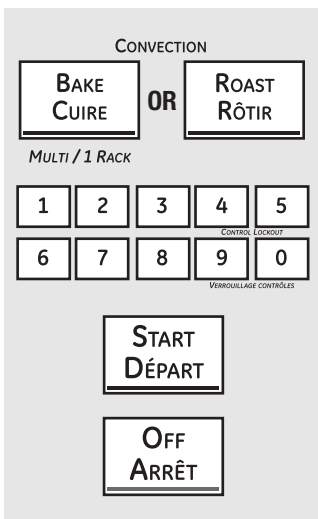
To change the oven temperature, press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F (approx. 40°C), will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

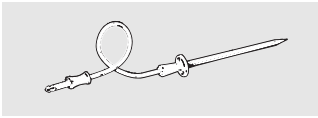
- 4 Press the **Off** pad when finished.

■ You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.

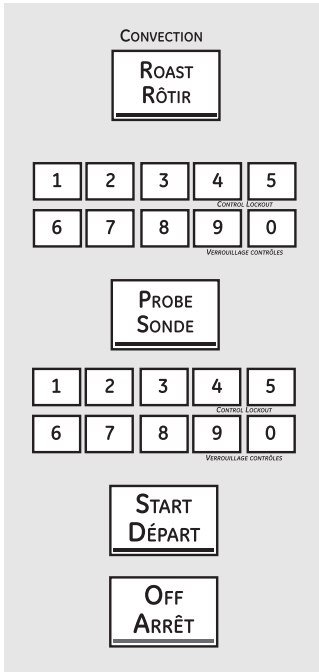
■ You may hear the oven clicking during baking. This is normal.



Using the convection oven.



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, press the **Convection Roast** pad and then press the number pads to set the new desired temperature.

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

The display will flash **PROBE** and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and pressed the **Start** pad.

- 1 Place the rack in the lowest position (A). Insert the probe into the meat.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Press the **Convection Roast** pad.
- 4 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 5 Press the **Probe** pad.
- 6 Press the number pads to set the desired internal meat temperature.
- 7 Press the **Start** pad.

When the oven starts to heat, the word **LO** will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F (approx. 40°C), the changing internal temperature will be shown in the display.

- 8 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, press the **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 display will flash 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.
- You will not be able to use the probe in the 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, Top Sirloin (3 to 5 lbs. [1.4 to 2.3 kg])	Rare Medium Well	20–24 24–28 28–32	325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	140°F (60°C)† 160°F (71°C) 170°F (82°C)
	Beef Tenderloin	Rare Medium	10–14 14–18	325°F (163°C) 325°F (163°C)	140°F (60°C)† 160°F (71°C)
	Pork	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs. [1.4 to 2.3 kg])		23–27	325°F (163°C)
	Chops (1/2 to 1" [1.3 to 2.5 cm] thick)	2 chops 4 chops 6 chops	30–35 total 35–40 total 40–45 total	325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	170°F (82°C) 170°F (82°C) 170°F (82°C)
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. [1.4 to 2.3 kg] fully cooked)		14–18	325°F (163°C)	140°F (60°C)
Lamb	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs. [1.4 to 2.3 kg])	Medium Well	17–20 20–24	325°F (163°C) 325°F (163°C)	160°F (71°C) 170°F (82°C)
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs. [1.4 to 2.3 kg])		30–40 total	400°F (204°C)	
	Lobster Tails (6 to 8 oz. [0.17 to 0.22 kg] each)		20–25 total	350°F (177°C)	
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs. [1.1 to 1.6 kg])		24–26	350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs. [0.45 to 0.7 kg])		50–55 total 55–60 total	350°F (177°C) 350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C) 180°–185°F (82°–85°C)
	Duckling (4 to 5 lbs. [1.8 to 2.3 kg])		24–26	325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C)
	Turkey, whole* Unstuffed (10 to 16 lbs. [4.5 to 7.3 kg]) Unstuffed (18 to 24 lbs. [8.2 to 10.9 kg])		8–11 7–10	325°F (163°C) 325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C) 180°–185°F (82°–85°C)
	Turkey Breast (4 to 6 lbs. [1.8 to 2.7 kg])		16–19	325°F (163°C)	170°F (82°C)

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

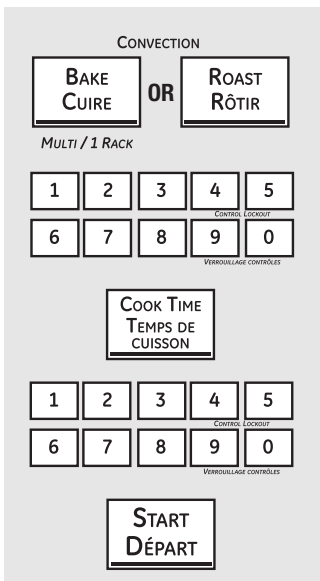
† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Using the timed features for convection cooking.

www.GEApliances.ca

You will hear a fan while cooking with these features. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.

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. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



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 Press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Cook Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

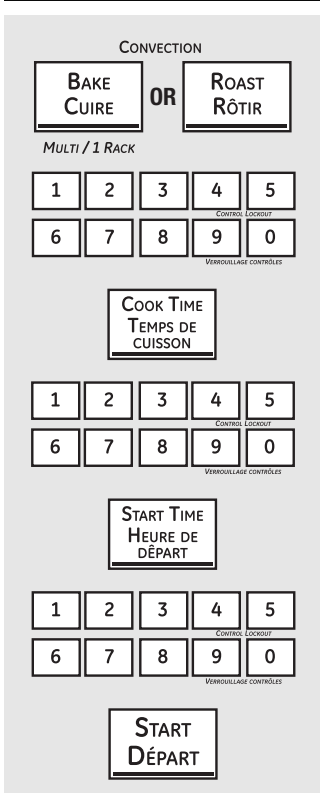
- 4 Press the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

- 5 Press the **Start** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F [approx. 40°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (approx. 40°C).

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

- 6 Press the **Off** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.



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.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Cook Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Press the number pads to set the desired cooking time.
- 5 Press the **Start Time** pad.
- 6 Press the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

If you would like to check the times you have set, press the **Start Time** pad to check the start time you have set, or press the **Cook Time** pad to check the length of cooking time you have set.

- 7 Press the **Start** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking or roasting and do not press the **Start** pad after entering the baking or roasting temperature.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F [approx. 40°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (approx. 40°C).

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

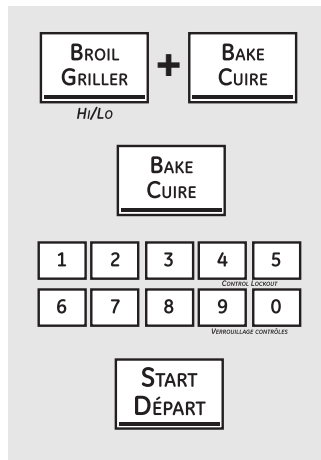
- 8 Press the **Off** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

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.



To Adjust the Thermostat

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Bake** pad. A two-digit number shows in the display.
Press **Bake** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F (approx. 20°C) hotter or (-) 35°F (approx. 20°C) cooler. Press the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, press **1** and **5**.
- 4 When you have made the adjustment, press the **Start** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

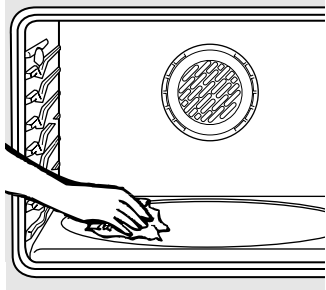
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

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.

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.

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 Press the **Clean Std/Low** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

2 If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

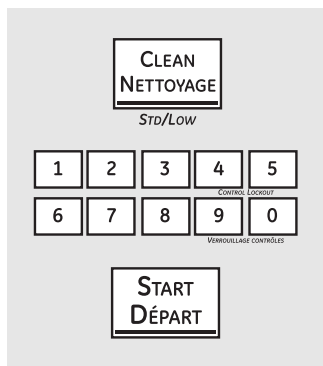
You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3 Press the **Start** pad.

The door locks automatically. The display 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 the **LOCKED** light goes off.

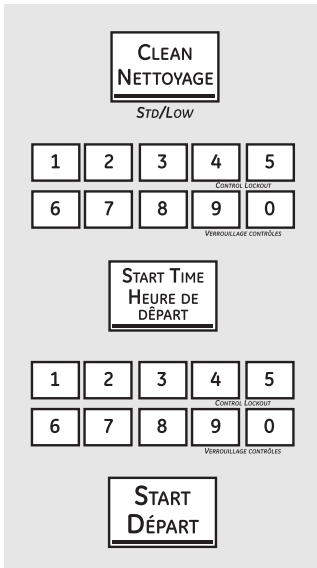
When the **LOCKED** light goes off, you will be able to open the door.

- The words **LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, press the **Off** pad. When the **LOCKED** light goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.



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 Press the **Clean Std/Low** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

- 2 If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

- 3 Press the **Start Time** pad.
- 4 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 5 Press the **Start** pad.

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

When the **LOCKED** light goes off, 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 press the **Clock** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **Clean Std/Low** pad.
- If the racks become hard to slide, wipe the rack supports with cooking oil.

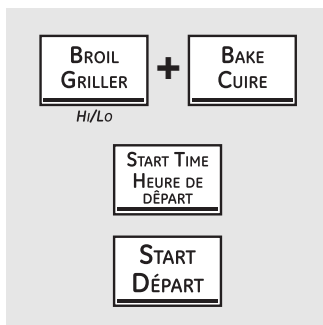
Special features of your oven control.

www.GEAppliances.ca

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, press the **Start** pad. The special features will remain in memory after a power failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.



12-Hour Shutoff

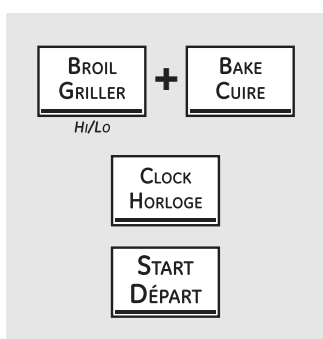
With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn **OFF** this feature, follow the steps below.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.

- 2 Press the **Start Time** pad until **no shdn** (no shutoff) appears in the display.

- 3 Press the **Start** pad to activate the no shutoff and leave the control set in this special features mode.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

Your control is set to use a 12-hour clock.

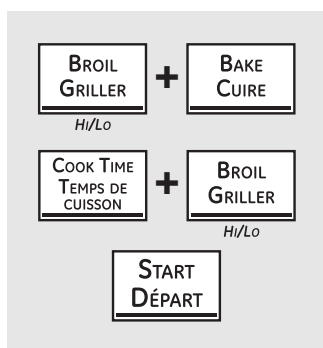
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or blackout the clock display, follow the steps below.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Clock** pad once. The display will show **12 hr**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

Press the **Clock** pad again to change to the 24-hour military time clock. The display will show **24 hr**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

Press the **Clock** pad again to blackout the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

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

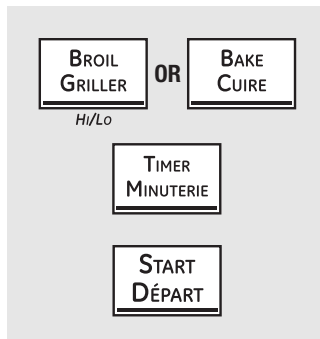
Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Broil Hi/Lo** and **Cook Time** pads at the same time. The display will show **F** (Fahrenheit).

- 3 Press the **Broil Hi/Lo** and **Cook Time** pads again at the same time. The display will show **C** (Celsius).

- 4 Press the **Start** pad.

Special features of your oven control.



Tones at the End of a Timed Cycle

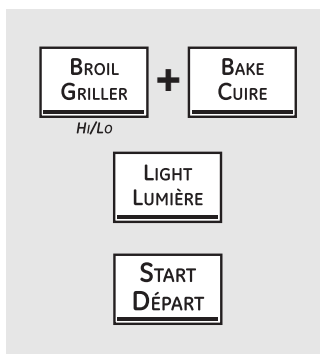
At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **Off** pad is pressed. This continuous 6-second beep may be canceled.

To cancel the 6-second beep:

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.

- 2 Press the **Timer On/Off** pad. The display shows **CON BEEP** (continuous beep). Press the **Timer On/Off** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)

- 3 Press the **Start** pad.



Tone Volume

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

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.

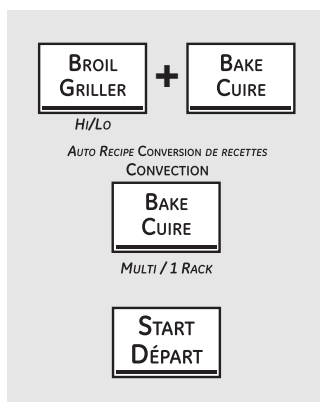
- 2 Press the **Light On/Off** pad. The display will show **2 BEEP**. This is the middle volume level.

Press the **Light On/Off** pad again. The display will show **3 BEEP**. This is the loudest volume level.

Press the **Light On/Off** pad again. The display will show **1 BEEP**. This is the quietest volume level.

For each time the level is changed, a tone will sound to provide an indication of the volume level.

- 3 Choose the desired sound level (**1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP**).
- 4 Press the **Start** pad to activate the desired level shown.



Auto Recipe™ Conversion (on some models)

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

Once the feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F (177°C) and press the **Start** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 325°F (163°C).

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

To activate the feature:

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Convection Bake** pad. The display will show **CON OFF**. Press the **Convection Bake** pad again. The display will show **CON ON**.
- 3 Press the **Start** pad.

To deactivate the feature, repeat steps 1–3 above but press the **Start** pad when **CON OFF** is in the display.

Cook and Hold

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

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

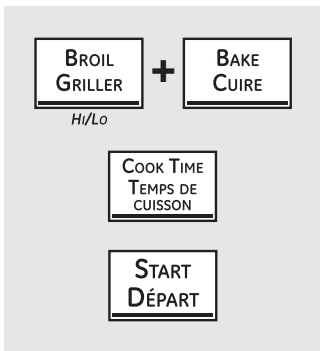
To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, follow the steps below.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Press the **Cook Time** pad. The display will show **Hld OFF**.

Press the **Cook Time** pad again to activate the feature. The display will show **Hld ON**.

- 3 Press the **Start** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

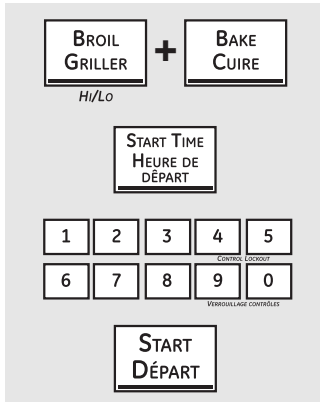


Using the Sabbath Feature.

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

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

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.

How to Set for Regular Baking/Roasting

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

- 1 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads were not touched at the same time. Touch the **Off** pad and begin again.

- 2 Tap the **Start Time** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **Bake** pad. No signal will be given.

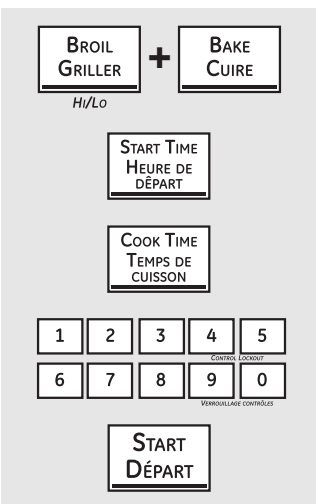
- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). No signal or temperature will be given.

- 6 Touch the **Start** pad.

- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the **Bake** pad, enter the new temperature using the number pads, and touch the **Start** pad.

NOTE: The **Off** and **Cook Time** pads are active during the Sabbath feature.



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.

How to Set for Timed Baking/Roasting – Immediate Start and Automatic Stop

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

- 1 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads were not touched at the same time. Touch the **Off** pad and begin again.

- 2 Tap the **Start Time** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **Cook Time** pad.
- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **Start** pad.

- 7 Touch the **Bake** pad. No signal will be given.

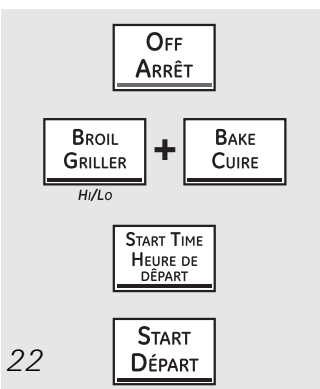
- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.

- 9 Touch the **Start** pad.

- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the **Bake** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the **Start** pad.

When cooking is finished, the display will change from $\supset \subset$ to \supset and **0:00** will appear, indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.



22

How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch the **Off** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **Start Time** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display. **12 shdn** indicates that the oven will automatically

turn off after 12 hours. **no shdn** indicates that the oven will not automatically turn off.

- 5 Touch the **Start** pad.

NOTE: 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. The oven control must be reset.

Care and cleaning of the oven.

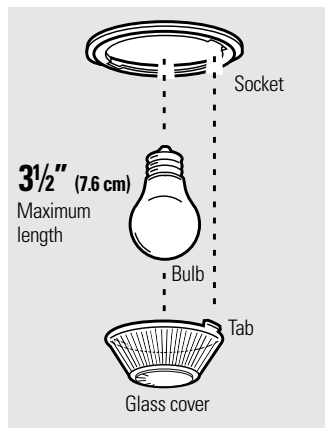
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

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.

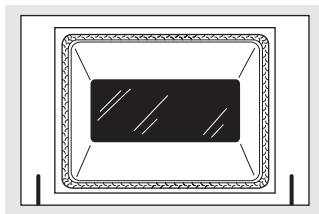
To replace:

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 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.

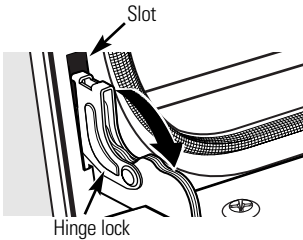
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

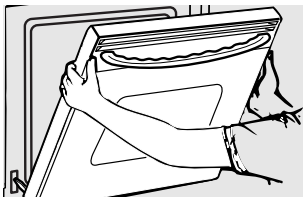
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up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

To replace the door:

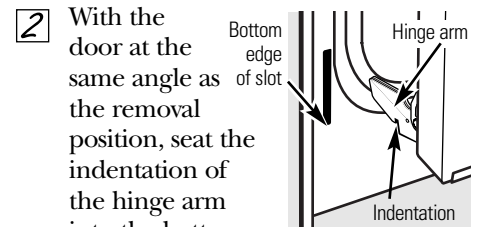
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.



Pull hinge locks down to unlock



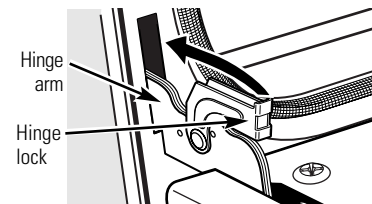
Removal position



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.

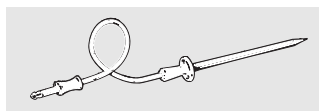
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



Push hinge locks up to lock

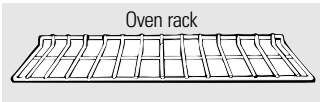
- 5 Close the oven door.



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. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide.

It will be necessary to grease all oven rack 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.

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 well.

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, please call our toll-free number:

National Parts Centre
1.800.661.1616

www.GEAppliances.ca

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
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the Bake pad and desired temperature or the Clean Std/Low pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	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.
Food does not broil properly	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 press the Broil Hi/Lo pad.
	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>.
Clock and timer do not work	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>Using the clock, timer and control lockout</i> section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> • Tighten or replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> • Call for service.

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"> • Press the Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light 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.
“LOCKED” 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.
LOCKED light 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"> • Press the Off pad. Allow the oven to cool.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
"F— and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> 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	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.
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The Bake and Broil Hi/Lo pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
"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 pressing the 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.

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/MLE.	<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.						

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, 24 hours a day, 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**, Mabe will also provide, **free of charge**, all labor 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 in 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, so the above exclusion may not apply to you. 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, Ontario**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

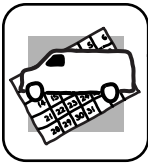
Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

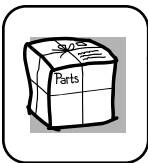
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

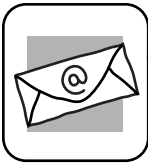
Expert GE repair service is only one step away from your door. Call 1.800.561.3344, 24 hours a day, 7 days a week.



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

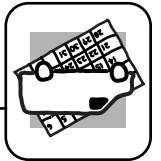
Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Site Internet GE



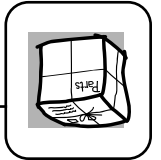
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.

Prise de rendez-vous



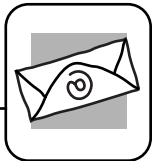
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.

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

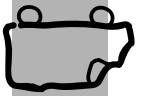
www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

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

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Mabe autorisés. Pour obtenir du service en ligne 24 heures par jour, veuillez nous visiter au site www.electromenagers.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.



Pendant une période de :

Mabe remplacera :

Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières 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 acheté 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

Garantie du four électrique encastré.

Avant d'appeler un réparateur...

Conseils de dépannage



Problème	Causes probables		Correctifs
Il s'agit d'un code d'erreur: une lettre clignotent "F-" et un chiffre ou à l'écran	Si le code d'erreur est de nouveau affiché.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Appuyez sur Off/Arrêt. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche.
L'écran d'affichage n'est pas allumé	Un fusible peut être grille 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Voir la section <i>Caractéristiques spéciales des commandes du four</i>.
L'écran d'affichage clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> ● Réglez à nouveau l'horloge. 	
Impossibilité d'afficher le message "SF"	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il faut appuyer simultanément sur les touches Bake/Cuire et Broil/Griller Hi/Lo (max./min.) pendant 3 secondes. 	
Panne de courant, l'horloge clignote	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 Off/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 «brûlé» ou «d'huile» provenant de l'évent	Ce phénomène est normal lorsque le four est neuf et disparaîtra 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. 	

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	<p>Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.</p> <p>Commandes du four mal réglées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Voir la section <i>Utilisation du four</i>.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	<p>La température du four est trop élevée pour pouvoir régler un autonettoyage.</p> <p>Commandes du four mal réglées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le four refroidir, puis réglez à nouveau les commandes. • Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Des craquements se font entendre	<p>Ces bruits sont produits par le métal sous l'effet de la chaleur et du refroidissement pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ce phénomène est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	<p>Quantité excessive de saleté.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur Off/Arrêt. Ouvrez les fenêtres pour dissiper la fumée. Attendez que le message LOCKED soit éteint. Essuyez l'excès de saleté, et programmez à nouveau l'autonettoyage.
La porte ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	<p>Le four est trop chaud.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage. • Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	<p>Commandes du four mal réglées.</p>	<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 "LOCKED" clignote à l'écran	<p>Vous avez programmé l'autonettoyage mais n'avez pas fermé la porte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte du four.
Le message LOCKED s'allume lorsque vous désirez effectuer une cuisson	<p>La porte du four est verrouillée parce que la température dans le four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur Off/Arrêt. Laissez le four refroidir.
Le message "PROBE" est affiché à l'écran	<p>Ce message vous rappelle d'entrer une température interne après avoir branché la sonde.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entrez une température interne.

Avant d'appeler un réparateur...

Conseils de dépannage
Économisez 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 Bake/Cuire et entrez la température désirée, ou appuyez sur Clean/Nettoyage Std/Low (normal/bas) et entrez la durée de nettoyage désirée.
Cuisson ou rôtissage inadéquats des aliments dans le four	Les commandes du four sont mal réglées. La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas de niveau.	• Voir la section <i>Utilisation du four</i> . • Remettez la sole du four en place.
La sole du four n'est pas en place.	La commande de température du four doit être réglée.	• Voir la section <i>Réglage de la commande de température—Faites-le vous-même!</i>
Grillage inadéquat des aliments dans le four	La porte du four est ouverte. Les commandes du four sont mal réglées. Grille placée à une hauteur inadéquate.	• Fermez la porte. Ce modèle est conçu pour une porte fermée. Grillez toujours avec la porte fermée. • Assurez-vous d'avoir appuyé sur Broil/Griller Hi/Low (max./min.). • Voir le <i>Guide de grillage</i> .
Aliments cuits dans un plat de cuisson chaud.	Plat de cuisson qui ne convient pas au grillage.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade. Assurez-vous qu'il est froid.
Plat de cuisson qui ne convient pas au grillage.	La sonde est branchée dans le four.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade. • Débranchez et enlevez la sonde du four.
Dans certaines régions, la tension de l'alimentation peut être basse.	Faites griller pendant une période plus longue que celle recommandée dans le <i>Guide de grillage</i> .	• Faites préchauffer l'élément chauffant pendant 10 minutes. • Remplacez le fusible ou rebranchez le disjoncteur.
Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.	Commandes du four mal réglées.	• Voir la section <i>Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage du contrôle</i> .
La lampe du four ne s'allume pas	L'ampoule est dévissée ou grillée.	• Revisssez-la ou remplacez-la. La touche qui actionne la lampe du four est défectueuse. • Appelez un réparateur.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur

Il faudra graisser les bords des côtés des grilles avec une légère couche d'huile végétale après le nettoyage à la main ou dans le four. Ceci aidera à glisser facilement les grilles dans le four.

Toutes les grilles du four se nettoient à la main avec un nettoyeur abrasif ou une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau propre et asséchez avec un chiffon propre. Les grilles revêtues de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage, mais elles perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser.

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. Vous pouvez aussi utiliser une solution contenant autant d'eau chaude que de vinaigre.

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.

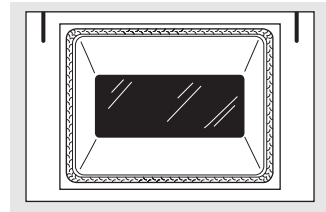
Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.
Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Centre national de pièces
1.800.661.1616
www.electromenagersg.ca



Grilles du four



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, effiloché, 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.
- Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.

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.
- N'utilisez pas de nettoyeur de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

- 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 racleur éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contiennent 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.

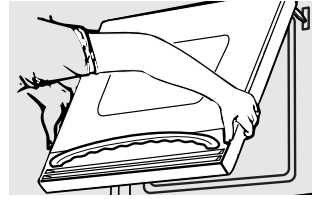
Ne soulevez jamais la porte par sa poignée.

Enlèvement de la porte :

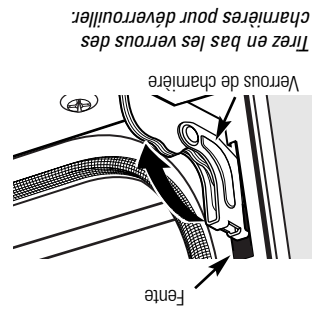
- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les verrous de charnières vers l'arrière, en position d'enlèvement. Un outil, comme un tournevis à lame plate, peut être nécessaire.
- 3 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.
- 4 Fermez la porte en position d'enlèvement de la porte (voir l'illustration).
- 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 :

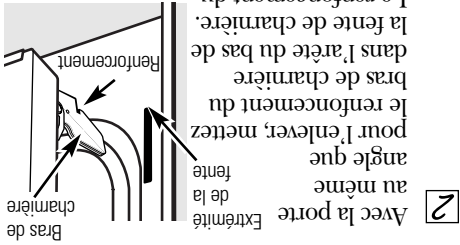
- 1 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.



Position d'enlèvement



Tirez en bas les verrous des charnières pour déverrouiller.



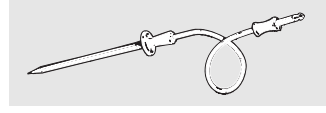
2 Avec la porte au même angle que pour l'enlever, mettez le renforcement du bras de charnière dans l'arête du bas de la fente de charnière. Le renforcement du bras de charnière doit être bien installé dans le bas de la fente.

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.

4 Poussez les verrous de charnières vers le haut les verrous des charnières pour verrouiller.

5 Fermez la porte du four.

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.

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.

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.

NOTE :

- 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 mouillé. Vous devez procéder à ce nettoyage quand le four est complètement froid.

Entretien et nettoyage du four.

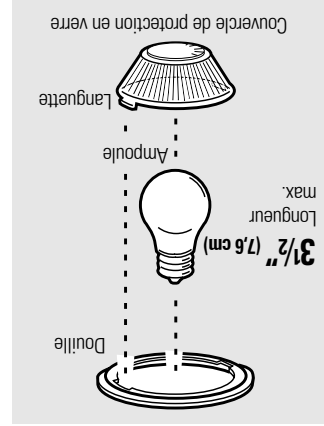
Ampoule du four

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 :

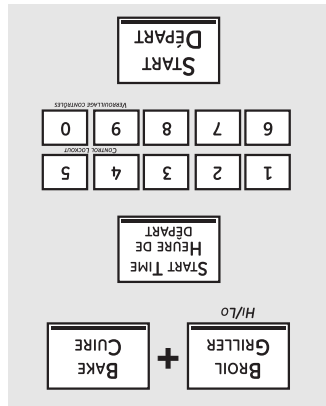
Tournez le couvercle en verre dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre d'1/4 de tour jusqu'à ce que les taquets du couvercle de verre correspondent aux encoches de la douille. Enlevez l'ampoule.



Utilisation du mode Sabbath.

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

NOTE : Vous allumez automatiquement la lumière du four (sur certains modèles) en ouvrant la porte, et vous l'éteignez automatiquement en fermant la porte. Vous pouvez enlever l'ampoule. Consultez la section «Remplacement de l'ampoule du four». Si votre modèle a un commutateur de lumière sur le panneau de contrôle, vous pouvez allumer la lumière et la laisser allumée.



Réglage normal de la cuisson et du rôti

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure du jour et que le four ne soit pas en fonctionnement.

1 Appuyez sur les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller** (max./min.), en même temps, et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que **SF** apparaisse sur l'écran.

2 Si le mot **Bake** (cuisson) ou **Broil** (grillage) apparaît sur l'affichage, cela signifie que les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller** **Hi/Lo** (max./min.) n'ont pas été pressées simultanément. Appuyez sur la touche **Off/Arrêt** et recommencez.

3 Appuyez sur la touche **Start Time/Heure de départ** jusqu'à ce que **Sab bath** (sabbath) apparaisse sur l'écran.

4 Appuyez sur la touche **Start/Depart** et \square apparaît sur l'écran.

5 Appuyez sur la touche **Bake/Cuire**. Aucun signal n'apparaît.

Quand \square apparaît sur l'écran, vous avez réglé le four pour le Sabbath. Quand \square apparaît sur l'écran, le four est en train de cuire ou de rôti.

1 Appuyez sur les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller** (max./min.), en même temps, et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que **SF** apparaisse sur l'écran.

2 Si le mot **Bake** (cuisson) ou **Broil** (grillage) apparaît sur l'affichage, cela signifie que les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller** **Hi/Lo** (max./min.) n'ont pas été pressées simultanément. Appuyez sur la touche **Off/Arrêt** et recommencez.

3 Appuyez sur la touche **Start Time/Heure de départ** jusqu'à ce que **Sab bath** (sabbath) apparaisse sur l'écran.

4 Appuyez sur la touche **Start/Depart** et \square apparaît sur l'écran.

5 Appuyez sur la touche **Bake/Cuire**. Aucun signal n'apparaît.

6 À l'aide des touches chiffrées, inscrivez la température désirée entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). Aucun signal ni aucune température n'apparaît.

7 Appuyez sur la touche **Start/Depart**. Après un délai d'une durée variable d'environ 30 secondes à une minute, \square apparaît à nouveau sur l'écran, indiquant que le four est en train de cuire ou de rôti. Si \square n'apparaît pas sur l'écran, recommencez à l'étape 4.

8 Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **Bake/Cuire**, inscrivez la nouvelle température à l'aide des touches chiffrées et appuyez sur la touche **Start/Depart**.

9 Appuyez sur la touche **Start/Depart**. Quand la cuisson est terminée, \square se transforme en \square sur l'écran et **0:00** apparaît sur l'écran, indiquant que le four s'est arrêté, mais qu'il est toujours en mode Sabbath. Enlevez les aliments cuits.

10 Appuyez sur la touche **Start/Depart** et \square apparaît sur l'écran.

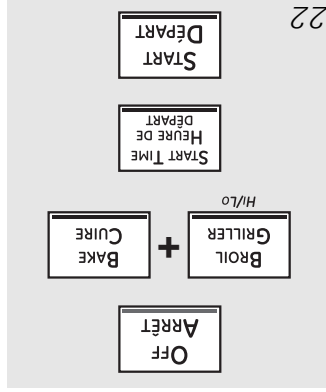
11 Appuyez sur les touches chiffrées pour régler la durée désirée de cuisson (entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes). La durée de cuisson inscrite apparaît sur l'écran.

12 Appuyez sur la touche **Off/Arrêt** et \square apparaît sur l'écran.

13 Appuyez sur la touche **Start/Depart** et \square apparaît sur l'écran.

14 Appuyez sur la touche **Start/Depart** et \square apparaît sur l'écran.

NOTE : En cas de panne d'électricité pendant que le four est en mode Sabbath, le four s'arrête automatiquement et demeure arrêté même si l'électricité est rétablie. Vous devez régler à nouveau le four.



Sortie du mode Sabbath

1 Appuyez sur la touche **Off/Arrêt**.

2 Si le four est en train de cuire, attendez pendant une durée variable d'environ 30 secondes à une minute, que \square apparaisse sur l'écran.

3 Appuyez sur les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller** **Hi/Lo** (max./min.), en même temps, et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que **SF** apparaisse sur l'écran.

4 Appuyez sur la touche **Start Time/Heure de départ** jusqu'à ce que **12 shdn** ou **no shdn** apparaisse sur l'écran. **12 shdn** signifie que le four s'arrête.

Appuyez sur la touche **Cook Time/ Temps de cuisson**. L'écran affiche **HID OFF** (conservation au chaud arrêtée).

Appuyez sur la touche **Cook Time/ Temps de cuisson** à nouveau pour mettre en marche la fonction. L'écran affiche **HID ON** (conservation au chaud en marche).

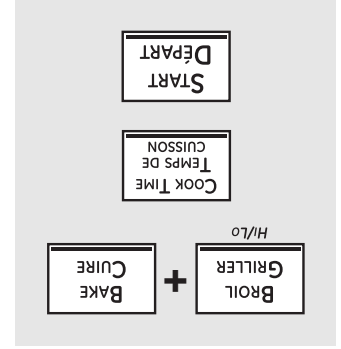
Appuyez sur **Start/Départ** pour utiliser la fonction de cuisson et de conservation au chaud et laisser le contrôle réglé dans ce mode particulier.

Cuisson et conservation au chaud

NOTE : Vous ne pouvez programmer cette fonction qu'avec cuisson minutée ou rôtissage minuté. (Consultez la section Utilisation de la cuisson et du rôtissage minutés). Après la fin automatique de la cuisson minutée ou du rôtissage minuté, la fonction programmée cuisson et conservation au chaud se met automatiquement en marche.

Pour utiliser cette fonction après une cuisson minutée ou un rôtissage minuté, suivez les étapes suivantes :

1 Appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller** **Hi/Lo** (max./min.) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**



Caractéristiques spéciales des commandes du four.

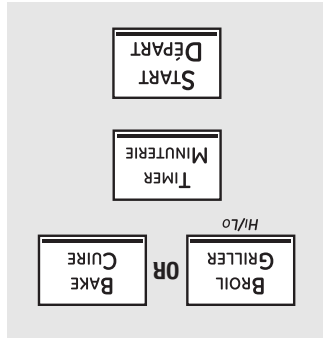
Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

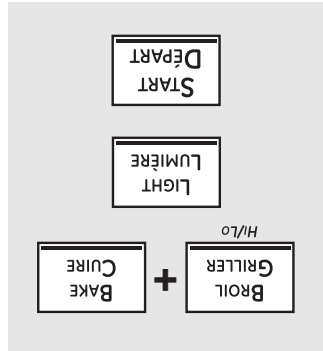
Soutien au consommateur



À la fin d'une fonction minutée, trois signaux sonores courts se font entendre, suivis d'un signal sonore toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Off/Arrêt**. Cette tonalité toutes les 6 secondes peut être annulée.

Pour annuler la tonalité toutes les 6 secondes :

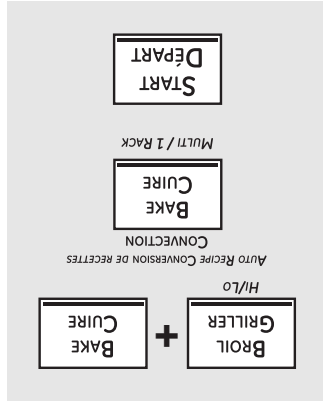
- 1 Appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller HI/Lo** (max./min.) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**
- 2 Appuyez sur **Timer/Minuterie**. L'écran affiche **CON BEEP** (tonalité continue). Appuyez de nouveau sur **Timer/Minuterie**. L'écran affiche **BEEP**. La tonalité toutes les 6 secondes est ainsi annulée.)
- 3 Appuyez sur **Start/Départ**



Cette caractéristique vous permet de régler le volume du son à un volume plus acceptable. Il y a trois niveaux de volume possibles.

- 1 Appuyez sur les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller HI/Lo** (max./min.) en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que **SF** apparaisse sur l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche **Light/Lumière**. **2 BEEP** apparaît sur l'écran. C'est le volume moyen.
- 3 Choisissez le niveau sonore désiré (**1 bip, 2 bips** ou **3 bips**).
- 4 Appuyez sur la touche **Start/Départ** pour activer le niveau indiqué.

Volume du son



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 **Start/Départ, CON** (convection) et la température de convection de 325 °F (163 °C) apparaît sur l'écran.

NOTE : Cette caractéristique ne convertit pas les temps de cuisson normaux en temps par convection, mais uniquement la température.

Utilisation de la conversion Auto Recipe™ (auto-recette) (sur certains modèles) : Pour utiliser cette caractéristique :

- 1 Appuyez sur les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller HI/Lo** (max./min.) en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que **SF** apparaisse sur l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche **Convection Bake/Cuire, CON OFF** (convection arrêtée) apparaît sur l'écran. Appuyez encore une fois sur la touche **Convection Bake/Cuire, CON ON** (convection en marche) apparaît sur l'écran.
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Départ**. Pour désactiver cette caractéristique, répétez les opérations 1 à 3 ci-dessus, mais appuyez sur la touche **Start/Départ** quand **CON OFF** (convection arrêtée) apparaît sur l'écran.

Votre nouvelle commande à touches électroniques possède des caractéristiques supplémentaires que vous pouvez utiliser. Voici ces caractéristiques et de quelle façon vous pouvez les régler.

Les caractéristiques spéciales ne peuvent être mises en fonction que lorsque l'heure est affichée à l'écran. Elles sont conservées dans la mémoire de la commande jusqu'à ce que vous suiviez à nouveau les étapes indiquées.

Lorsque l'écran affiche votre choix, appuyez sur **Start/Départ**. Ces caractéristiques spéciales sont conservées en mémoire, même après une panne de courant, à l'exception du mode Sabbath.

Mesures de sécurité

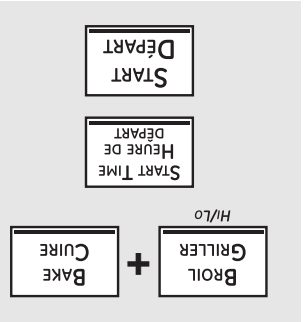
Fonctionnement

- 2 Appuyez sur **Start Time/Heure de départ**. L'écran affiche **no shdn** (aucune extinction).
- 3 Appuyez sur **Start/Départ** pour que l'extinction soit en fonction et régler la commande à ce mode spécial.

Extinction après 12 heures

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.

Si vous désirez **ANNULER** cette fonction, appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuire et Broil/Griller Hi/Lo** (max./min.) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.



Entretien et nettoyage

- Appuyez de nouveau sur **Clock/Horloge** pour régler le système horaire de 24 heures. L'écran affiche **24 hr**. Si c'est le mode que vous désirez, appuyez sur la touche **Start/Départ**.
- Appuyez de nouveau sur **Clock/Horloge** pour éteindre l'horloge. L'écran affiche **OFF** (éteint). Si c'est le mode que vous désirez, appuyez sur la touche **Start/Départ**.

12 heures, 24 heures ou extinction de l'heure

Votre commande est réglée pour fonctionner avec le système horaire de 12 heures.

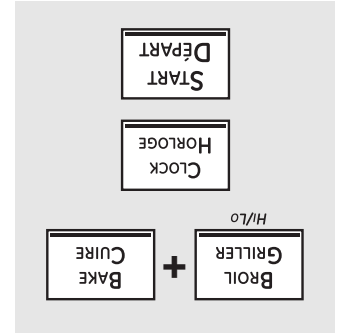
Si vous désirez utiliser le système horaire de 24 heures ou préférez ne pas afficher l'heure, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuire et Broil/Griller Hi/Lo** (max./min.) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.

2 Appuyez une fois sur **Clock/Horloge**.

L'écran affiche **12 hr**. Si c'est le mode que vous désirez, appuyez sur la touche **Start/Départ**.

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



Soutien au consommateur

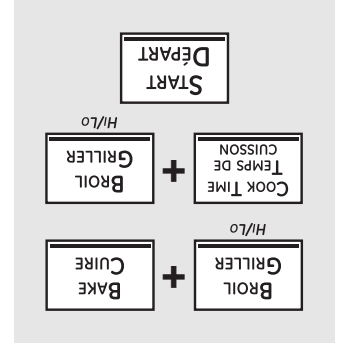
- 2 Appuyez simultanément sur **Broil/Griller Hi/Lo** (max./min.) et **Cook Time/Temps de cuisson**. L'écran affiche **F** (degrés Fahrenheit).
- 3 Appuyez simultanément de nouveau sur **Broil/Griller Hi/Lo** (max./min.) et **Cook Time/Temps de cuisson**. L'écran affiche **C** (degrés Celsius).
- 4 Appuyez sur **Start/Départ**.

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.

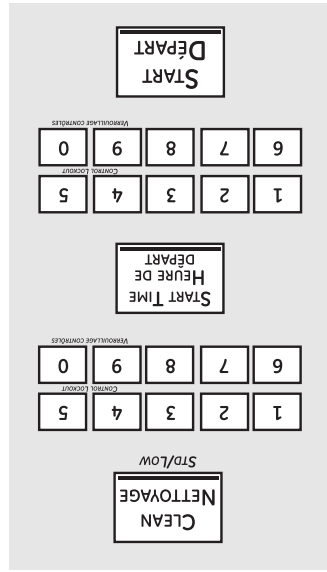
1 Appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuire et Broil/Griller Hi/Lo** (max./min.) pendant 3

secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.



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.



Pour différer le début de l'autonettoyage

- 1 Appuyez sur la touche **Clean/Nettoyage Std/Low** (normal/bas) une fois pour nettoyer pendant 4 heures ou deux fois pour nettoyer pendant 3 heures. Nous vous recommandons l'autonettoyage de 3 heures pour nettoyer des petites saletés limitées et l'autonettoyage de 4 heures pour les fours plus sales.
- 2 Si vous avez besoin d'un temps autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et inscrivez le temps de nettoyage désiré.
- 3 Appuyez sur **Start Time/Heure de départ**
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous désirez que le programme d'autonettoyage commence.
- 5 Appuyez sur **Start/Départ**

Vous pouvez changer le temps de nettoyage à n'importe quel temps entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté du four.

3 Appuyez sur **Start Time/Heure de départ**

Lorsque le message **LOCKED** n'est plus affiché à l'écran, vous pouvez ouvrir la porte.

Vous ne pouvez programmer aucune fonction de cuisson tant que le four n'a pas suffisamment refroidi pour que vous puissiez déverrouiller la porte.

Pendant un programme **Clock/Horloge** pour afficher l'heure, sur revenir à la durée résiduelle d'autonettoyage, appuyez sur **Clean/Nettoyage Std/Low** (normal/bas).

Si les grilles du four glissent difficilement, appliquez un peu d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout, puis essuyez les bords des grilles du four avec l'essuie-tout.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un linge humide lorsque le four a refroidi.

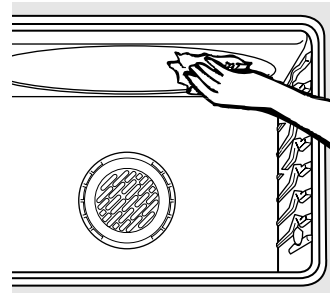
Si le four n'est pas propre après un premier nettoyage, programmez à nouveau un autonettoyage.

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.

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.

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



Essayez le surplus de saleté sur la sole du four. (L'appareil 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 la lèchefrite, la 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 nettoyants 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.

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.

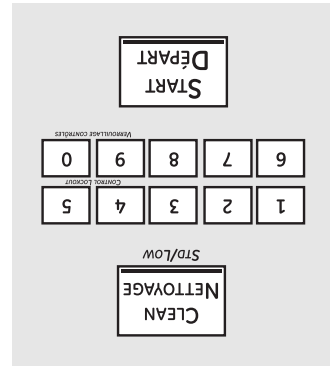
Comment régler l'autonettoyage

1 Appuyez sur la touche **Clean/Nettoyage Std/Low** (normal/bas) une fois pour nettoyer pendant 4 heures ou deux fois pour nettoyer pendant 3 heures.

Nous vous recommandons l'autonettoyage de 3 heures pour nettoyer des petites saletés limitées et l'auto-nettoyage de 4 heures pour les fous plus sales.

2 Si vous avez besoins d'un temps autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et inscrivez le temps de nettoyage désiré.

Vous pouvez changer le temps de nettoyage à n'importe quel temps entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté du four.



3 Appuyez sur **Start/Départ**

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affiche la durée de nettoyage

résiduelle. Il ne sera alors plus possible d'ouvrir la porte tant que la température ne sera pas descendue sous la température de verrouillage et que le message **LOCKED** sera affiché.

Quand le voyant lumineux **LOCKED** (verrouillé) s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte.

4 Le message **LOCKED** clignote et un signal sonore se fait entendre si vous réglez un programme d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

5 Pour interrompre un programme d'autonettoyage, appuyez sur **Off/Arrêt**. Lorsque le message **LOCKED** s'éteint pour indiquer que la température du four est descendue sous la température de verrouillage, vous pouvez ouvrir la porte.

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

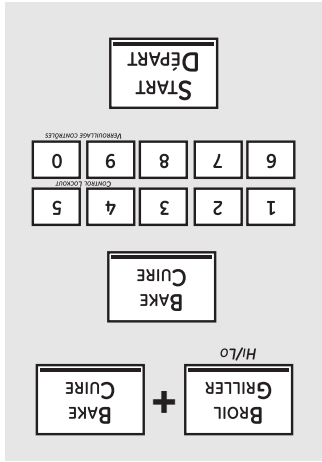
Il est possible que vous trouviez que dans votre nouveau four la cuisson est différente que dans votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température dans votre nouveau four est trop élevée ou trop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

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuire** et **Broil/Griller** **Hi/Lo** (max./min.) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 2 Appuyez sur la touche **Bake/Cuire**. Un nombre de deux chiffres s'affiche à l'écran. Appuyez à nouveau sur **Bake/Cuire** pour augmenter ou diminuer la température du four.
- 3 La température du four peut être augmentée (+) ou réduite (-) de 35 °F (environ 20 °C). Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre dans lequel vous les lisez. Par exemple, pour modifier la température du four de 15 °F, appuyez sur les touches **1** et **5**. Lorsque la modification désirée est effectuée, appuyez sur **Start/Départ** pour afficher de nouveau l'heure. Vous pouvez maintenant utiliser votre four comme d'habitude.



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 tartifiable à faible teneur en matières grasses. Plus la teneur en matières grasses d'une graisse tartifiable 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 tartifiables à faible teneur en matières grasses contiennent moins de gras et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces graisses tartifiables 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.

Utilisation des fonctions minutées pour la cuisson par convection.

Pendant la cuisson, vous entendez le ventilateur fonctionner. Ce ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais l'élément chauffant demeure allumé.

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. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

- 1 Appuyez sur la touche **Convection Bake/Cuire** ou la touche **Roast/Rôtir**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
- 3 Appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson**.
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. La durée minimale de cuisson que vous pouvez régler est 1 minute. La température du four que vous avez réglée et la durée de cuisson que vous avez entrée sont affichées à l'écran.

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 **Convection Bake/Cuire** ou la touche **Roast/Rôtir**.

- 5 Appuyez sur **Start/Départ**.
- 6 Appuyez sur la touche **Off/Arrêt** pour effacer l'affichage si nécessaire. Enlevez les aliments du four. Souvenez-vous que bien que le four s'arrête automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire après l'arrêt automatique du four.

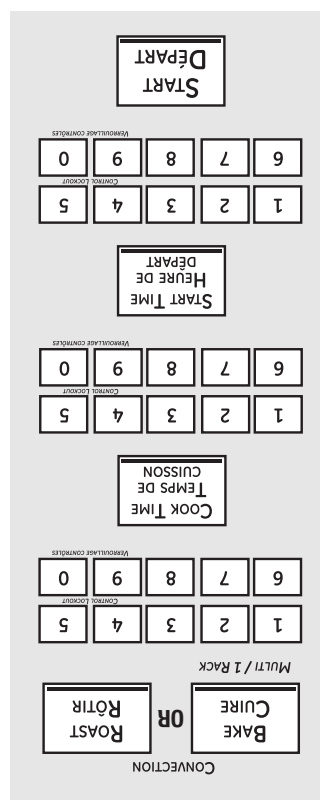
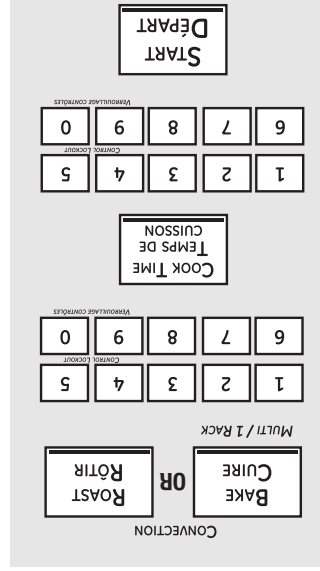
Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

- 1 Appuyez sur la touche **Convection Bake/Cuire** ou sur la touche **Roast/Rôtir**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
- 3 Appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson**.
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.
- 5 Appuyez sur **Start Time/Heure de départ**.
- 6 Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche et que la cuisson débute.

Si vous désirez vérifier les durées de cuisson que vous avez réglées, appuyez sur **Start Time/Heure de départ** pour vérifier l'heure de début réglée, ou appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson** pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

Le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction Cook and Hold (cuisson et maintien de la température) n'ait été activée. Consultez la section **Caractéristiques spéciales des commandes du four**.

8 Appuyez au besoin sur **Off/Arrêt** pour effacer l'écran d'affichage. Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, la cuisson des aliments se poursuit après que le four se soit éteint.



Utilisation du four à convection.

Pour régler un rôtissage par convection avec la sonde thermique

- 8 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 arrêter ce signal, appuyez sur **Off/Arrêt**. Utilisez des poignées ou des mitaines de four pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela risque de l'endommager.
- MISE EN GARDE :** Pour éviter tout risque de brûlures, ne débranchez pas la sonde de sa prise avant que le four ait refroidi. Ne laissez pas la sonde dans le four.

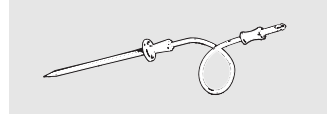
NOTE :

- Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran d'affichage clignote 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.
- Vous ne pouvez pas utiliser la sonde dans le four pendant son fonctionnement minute. En effet, avec la sonde, vous cuisinez en fonction de la température, et pas du temps.

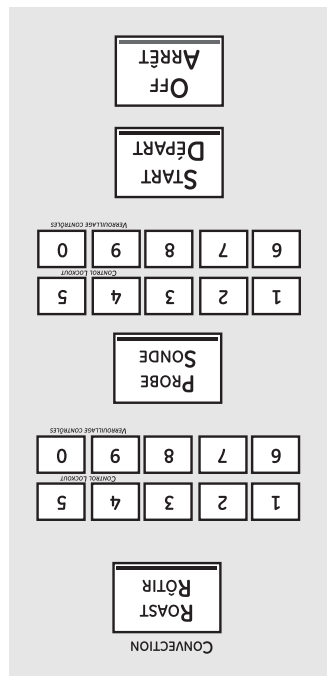
Guide de rôtissage par convection

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

* Il faut généralement allonger la durée de rôtissage de 30 à 45 minutes pour la volaille farcie. Protégez les pilons et la poitrine avec du papier d'aluminium pour éviter un brunissement 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 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 : 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.



Pour modifier la température du four pendant le rôtissage par convection, appuyez sur **Convection Roast/Rôtir**, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température désirée.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur

La viande est ainsi tendre et juteuse à l'intérieur, et présente une belle couleur dorée à l'extérieur.

Avec le rôtissage à convection, il est important d'utiliser une lèchefrite et une grille conçue pour la grillade pour obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite recueille la graisse, tandis que la grille empêche les éclaboussures.

que vous faites rôtir. L'air chaud emprisonne les jus de cuisson.

Rôtissage par convection

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

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.

Comment régler une cuisson ou un rôtissage par convection

1 Appuyez sur la touche **Convection Bake/Cuire** ou sur la touche **Convection Roast/Rôtir**.

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

3 Appuyez sur **Start/Départ**.

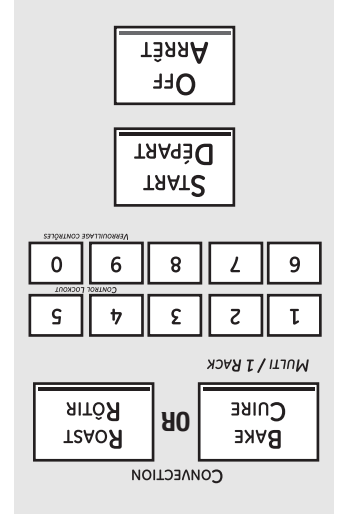
Pour modifier la température du four, appuyez sur **Convection Bake/Cuire** ou **Convection Roast/Rôtir**, et ensuite sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

4 Lorsque la cuisson ou le rôtissage sont terminés, appuyez sur **Off/Arrêt**.

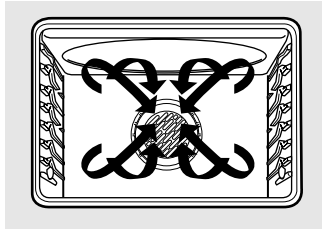
■ Pendant la cuisson, vous entendez le ventilateur fonctionner. Ce ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais l'élément chauffant demeure allumé.

■ Il est possible que vous entendiez des «débîcs» pendant la cuisson. Ce phénomène est normal.

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.



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 gâteaux des anges et le pain.
- Le ventilateur de convection fait circuler l'air chaud uniformément sur les aliments et autour d'eux.

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

■ 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).

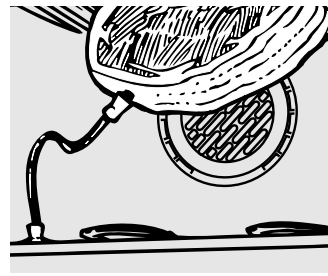
Le montant de temps requis pour cuire avec plusieurs grilles peut légèrement augmenter pour certains aliments, mais dans l'ensemble vous gagnerez du temps. Vous obtiendrez d'excellents résultats en cuisant à convection avec plusieurs grilles Les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et les petits pains.

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 la section *Caractéristiques spéciales de Conversion Auto Recipe (auto-recette)* dans le contrôle de votre four.
- Utilisez le format de casserole recommandé dans la recette.
- L'emballage de certains plats principaux ou plats surgelés comportent des directives conçues pour les fours à convection commerciaux. Pour obtenir de bons résultats dans votre four, faites préchauffer le four et réglez la température indiquée sur l'emballage.

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.

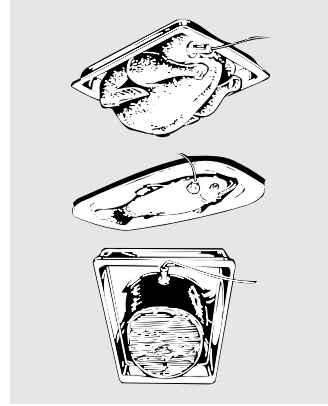
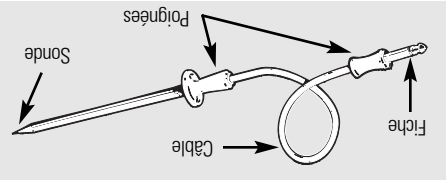


La sonde thermique ressemble à une broche pourvue à une extrémité d'une fiche que vous devez brancher dans la prise aménagée dans la voûte du four.

Si vous utilisez une autre sonde que celle fournie avec votre four, cela pourrait endommager. Insérez la sonde par la poignée lorsque vous retirez. 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 décongelé avant d'insérer la sonde, afin d'éviter de la casser.

- Pour éviter tout risque de brûlures, ne débranchez la sonde de la prise que lorsque le four a refroidi.
- Ne laissez jamais votre sonde dans le four pendant l'autonettoyage.
- Ne laissez pas la sonde dans le four.



Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur une grille dans une lèchefrite conçue pour la grillage, suivez les étapes ci-dessous pour bien positionner la sonde.

1

Placez la sonde sur le dessus ou le côté de la viande et marquez avec votre doigt l'endroit où arrive le bord de la viande.

2

Insérez la sonde dans la viande jusqu'à la poignée. La sonde ne doit pas entrer en contact avec un os, du gras ou du cartilage.

1

Insérez la sonde dans la viande.

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 **Probe/Sonde**.

4

Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne.

6

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

7

Appuyez sur **Start/Départ**.

L'écran d'affichage clignote lorsque la sonde est branchée dans sa prise et que vous n'avez pas réglé une température pour la sonde, et appuyé sur **Start/Départ**. Lorsque le four commence à chauffer, le message **10** s'affiche à l'écran.

Comment régler un rôtissage avec la sonde thermique

Lorsque la température interne de la viande atteint 100°F (environ 40°C), la température interne réelle de l'aliment est affichée à l'écran. Lorsque la température interne de la viande atteint ce signal, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre. Pour faire cesser ce signal, appuyez sur la touche **Off/Arrêt**. Retirez la sonde de la viande à l'aide de poignées ou de mitaines de four. N'utilisez pas de pinces pour la retirer—vous risquez de l'endommager.

8

Pour modifier la température du four pendant le rôtissage, appuyez sur **Bake/Cuire**, et ensuite sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran d'affichage clignote jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.
- Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez effectuer une cuisson minutée.

Utilisation de la cuisson et du rôtissage minutes.

(sur certains modèles), www.electromenager.sige.ca

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 chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

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

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

Appuyez sur **Bake/Cuire**.

Appuyez sur les touches numériques

pour régler la température désirée.

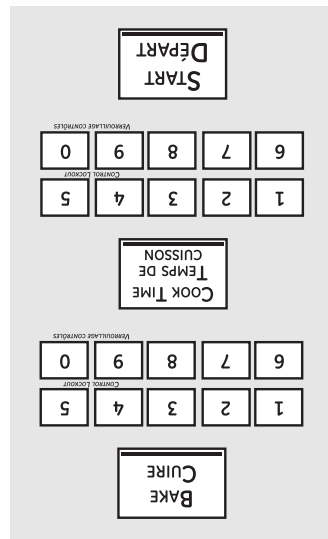
Appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson**.

NOTE : Si votre recette nécessite une préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée de cuisson.

Appuyez sur les touches numériques

pour régler la température du four et la durée de cuisson que vous avez entrée sont affichées à l'écran.

Pour effacer l'écran d'affichage, appuyez sur **Off/Arrêt**.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

NOTE : Une tonalité d'attention se fait entendre lorsque vous réglez une cuisson minutée et n'appuyez pas sur **Start/Départ** après avoir entré la température de cuisson.

Si vous désirez vérifier les durées de cuisson que vous avez réglées, appuyez sur **Start Time/Heure de départ** pour vérifier l'heure de début réglée, ou appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson** pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

Appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson**.

Appuyez sur les touches numériques

pour régler la température désirée.

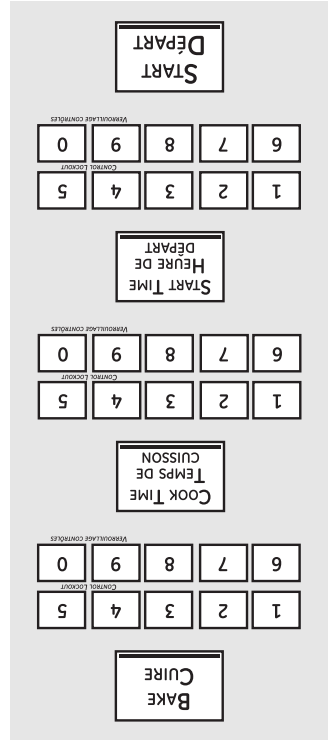
Appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson**.

NOTE : Si votre recette nécessite une préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée de cuisson.

Appuyez sur les touches numériques

pour régler la température du four et la durée de cuisson que vous avez entrée sont affichées à l'écran.

Pour effacer l'écran d'affichage, appuyez sur **Off/Arrêt**.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

NOTE : Une tonalité d'attention se fait entendre lorsque vous réglez une cuisson minutée et n'appuyez pas sur **Start/Départ** après avoir entré la température de cuisson.

Si vous désirez vérifier les durées de cuisson que vous avez réglées, appuyez sur **Start Time/Heure de départ** pour vérifier l'heure de début réglée, ou appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson** pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

Appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson**.

Appuyez sur les touches numériques

pour régler la température désirée.

Appuyez sur **Cook Time/Temps de cuisson**.

NOTE : Si votre recette nécessite une préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée de cuisson.

Appuyez sur les touches numériques

pour régler la température du four et la durée de cuisson que vous avez entrée sont affichées à l'écran.

Pour effacer l'écran d'affichage, appuyez sur **Off/Arrêt**.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur

Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.



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



La minuterie n'est en fait qu'un compte-minutes. Elle ne commande pas les différentes fonctions du four. Elle peut atteindre 9 heures et 59 minutes.

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.

- Appuyez sur **Clock/Horloge**.
- Appuyez sur les touches numériques.
- Appuyez sur **Start/Départ**.

Pour régler la minuterie

➤ Appuyez sur **Timer/Minuterie**.

➤ Appuyez sur les touches numériques pour afficher la durée que vous désirez à l'écran. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, appuyez dans l'ordre sur les touches **2 4 et 5**. Si vous faites une erreur, appuyez sur **Timer/Minuterie**, puis recommencez.

➤ Appuyez **Start/Départ**.
 Après avoir appuyé sur la touche **Start/Départ**, le voyant lumineux **SET** (Réglage) disparaît de l'écran, cela vous indique que la minuterie est en marche, bien que l'affichage ne change qu'après une minute. Les secondes n'apparaissent sur l'écran que pendant la dernière minute.

Vous pouvez annuler le signal sonore toutes les 6 secondes en suivant les étapes données à la section **Caractéristiques spéciales de la commande du four** sous **Tonalités à la fin d'une fonction minutée**.

Pour modifier le réglage de la minuterie

Pendant que la durée résiduelle est affichée à l'écran, vous pouvez la modifier en appuyant sur **Timer/Minuterie**, et ensuite sur les touches numériques pour afficher la durée que vous désirez à l'écran. Si la durée résiduelle n'est pas affichée à l'écran (lorsque l'heure, le début de la cuisson sont affichés à l'écran), rappelez la durée résiduelle à l'écran en appuyant sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur **Timer/Minuterie**.



Cette commande vous permet de verrouiller les touches de manière à ce qu'elles ne puissent pas être activées quand vous les pressez. Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :

- Appuyez sur les touches **9 et 0** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que **LOC ON** (verrouillage) apparaisse sur l'écran.
- Pour déverrouiller la commande, appuyez sur les touches **9 et 0** en même temps jusqu'à ce que **LOC OFF** (déverrouillage) apparaisse sur l'écran.

Verrouillage des commandes

Quand cette caractéristique est branchée et les touches sont appuyées, la commande fait un signal sonore et **LOC ON** (verrouillage) apparaît sur l'écran.

NOTES :

- Le mode de verrouillage du réglage influence toutes les touches. Aucune touche ne fonctionne quand cette commande est en marche.
- L'ajustement reste en mémoire après huit panes de courant.

Comment régler un grillage dans votre four

- Appuyez une fois sur **Broi/Griller Hi/Lo** (max./min.) pour un grillage **Max**.
Pour passer au grillage **Min**, appuyez encore une fois sur **Broi/Griller Hi/Lo** (max./min.).
- Appuyez sur **Start/Départ**.
Appuyez sur **Off/Arrêt**.
NOTE : Vous ne pouvez pas effectuer un grillage lorsque la sonde thermique est branchée.

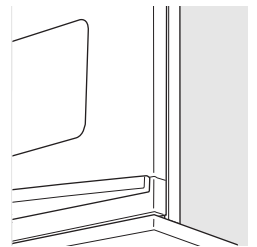
Fermez la porte. **Faites toujours vos grillades la porte fermée.**

- Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchefrite conçue pour la grillade.
- Placez la grille de four à la hauteur recommandée dans le **Guide de grillage**.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Le guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.

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 biftecks saignants en faisant préchauffer le four et en plaçant la grille du four un cran plus haut.



Guide de grillage

Aliment	Quantité et (ou) épaisseur	Fours de 27 po Hauteur de la grille	Fours de 27 po Premier côté (min.)	Fours de 27 po Deuxième côté (min.)	Fours de 30 po Hauteur de la grille	Fours de 30 po Premier côté (min.)	Fours de 30 po Deuxième côté (min.)	Remarque
Boeuf haché Bien cuit	1 lb. (0,45 kg) (4 croquettes) 1/2 à 3/4 po (1,3 à 1,9 cm) d'épaisseur	C	10	10	7	E ou F	10	Espacez également la durée de cuisson est la même pour faire cuire jusqu'à 8 croquettes.
Biftecks Saignant t A point Bien cuit	1 po (2,5 cm) d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb (0,45 à 0,7 kg)	C C C	6 8 12	6 8 11	5	E E E	8 10 12	Les biftecks de moins de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur cuisent avant de brunir. Il est recommandé de les faire cuire à la poêle. Entailler le gras.
Poulet Grillade min. Grillade min. Morceaux sur la longueur	1 entier 2 à 2 1/2 lb (0,9 à 1,1 kg)	A A ou B	35 25-35	10-15 15-20	C B ou C	C B ou C	25-35 15-20	Réduire la durée de cuisson de 5 à 10 min. par côté pour le poulet en morceaux. Badigeonner chaque côté de beurre fondu. Faire d'abord griller le poulet la peau en-dessous.
Quenes de homard Grillade min.	6 à 8 oz. (0,17 à 0,22 kg) ch.	C	18-25	18-25	Ne pas retourner.	Ne pas retourner.	18-25	Entailler le dos de la carapace. Cuivre.
Filet de poisson Grillade max. Grillade min.	1/4 à 1/2 po (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur	C D	5 5	5 5	E F	E F	5 5	Manipuler et retourner de beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré. Faire préchauffer le four pour brunir davantage.
Tranches de jambon (tout cuit)	1 po (2,5 cm) d'épaisseur	B	8	8	D	D	8	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté si la tranche a 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur ou si le jambon est fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po [1,3 cm] d'épaisseur) environ 1 lb (0,45 kg)	C B	10 13	10 13	E D	E D	10 15	Entailler le gras.
Côtelettes d'agneau A point Bien cuit A point	2 (1 po [2,5 cm] d'épaisseur) environ 10 à 12 oz (0,28 à 0,34 kg)	C C C	10 12 14	9 10 12	E E E	E E E	10 12 14	Entailler le gras.
Pain à l'ail Grillade min. Bien cuit	environ 1 lb (0,45 kg)	C B	3 17	N/D 12-14	E E	E E	3 17	

† 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 : Safe Food Book Your Kitchen Guide, USDA, rev. juin 1985.)

Utilisation de votre four.

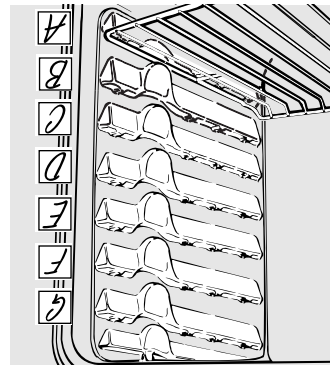
Pour éviter tout risque de brûlures, installez les grilles à la hauteur appropriée avant de mettre le four en marche.

Avant d'utiliser votre four...

Les grilles sont dotées de butées. Lorsque les grilles sont placées correctement sur leurs supports, ces butées les empêchent de sortir complètement et de basculer.

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

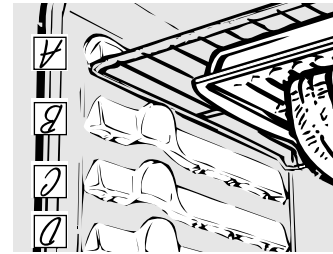
Pour enlever une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille, puis sortez-la complètement.



Pour la remettre en place, placez les extrémités de la grille (butées) 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.



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.

Comment régler une cuisson ou un rôti

Appuyez sur la touche **Bake/Cuire**.

Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

Appuyez sur la touche **Start/Départ**.

1 Appuyez sur la touche **Off/Arrêt**.

2 Vérifiez la cuisson des aliments après la durée minimum indiquée dans votre recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.

3 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **Off/Arrêt**.

Aliment	Four de 27 po	Four de 30 po
Tartes surgelées	B ou C	C ou D
Gâteau des anges	A	A ou B
Gâteaux bundt ou carrés au chocolat, biscuits, petits gâteaux, gâteaux à étages, tartes	B ou C	C ou D
Petits pains, muffins, biscuits, petits gâteaux, carrés au chocolat, gâteaux à étages, tartes	B ou C	C ou D
Casseroles	B ou C	C ou D

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

Préchauffage et positionnement des casseroles

Ne faites préchauffer le four que si la recette l'exige. Il est nécessaire de faire préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.

Pour une cuisson uniforme, il faut placer les casseroles le plus possible au centre du four. Les casseroles ne doivent pas entrer en contact les uns avec les autres ou avec les parois du four. Si vous utilisez deux grilles, disposez les casseroles de sorte qu'ils ne soient pas placés directement les uns au-dessus des autres et laissez environ 1 1/2 po entre les casseroles et l'avant, l'arrière et les côtés du four.

Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. La commande émet un signal sonore quand le four est préchauffé et l'afficheur indique la température préglée. Cela prend environ 10 minutes.

Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole du four.

Ne déposez jamais une feuille de papier d'aluminium sur toute la surface d'une grille, car cela affectera la circulation de l'air chaud et donnera une cuisson inadéquate.

Vous pouvez placer une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille placée à quelques pouces au-dessous de l'aliment que vous faites cuire afin de recueillir les débordements.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.



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...

FOUR AUTONETTOYANT

- 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 l'autonettoyage, retirez les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles.
- Avant de commencer l'autonettoyage, essuyez 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.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

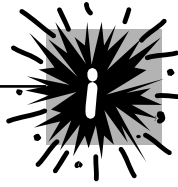


VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE À LA LETTRE CES MESURES DE SÉCURITÉ.

- 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 rôissage, 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 lèchefrite du four et nettoyez-la. La graisse qui s'est accumulée dans une lèchefrite 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.

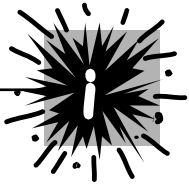
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches—les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu au lieu de 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 guide. 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 auto-nettoyants produit une très petite quantité de monoxyde de carbone pendant l'auto-nettoyage. 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.



Four à convection électrique

encastré

www.electromenagersge.ca

Mesures de sécurité 2-4

Directives de fonctionnement

Caractéristiques spéciales . . . 19-21

Commande de température . . . 16

Commandes 5

Conserver les aliments chauds . 11

Convection 12-14

Cuisson et rôissage

minutes 9, 15

Fermentation 11

Four 6, 7

Four autonettoyant 17, 18

Horloge et minuterie 8

Sabbath 22

Sonde 10, 14

Verrouillage des commandes . . 8

Entretien et nettoyage

Ampoules du four 23

Enlèvement de la porte

du four en la soulevant 24

Enlever le ruban gommé

d'emballage 23

Grilles du four 25

Nettoyage de la porte du four . 24

Sonde 24

Surfaces en acier inoxydable . . 25

Tableau de commande 25

Soutien au consommateur

Garantie 31

Soutien au consommateur 32

Transcrivez ici les numéros de modèle

et de série :

Modèle N° _____

Série N° _____

Vous les trouverez sur une étiquette apposée sur le cadre avant du four, derrière la porte.

Manuel d'utilisation

PCK916-Four à encastré de 27 po

PCT916-Four à encastré de 30 po



29-5543-1 03-07 JR