



# Built-In Combination Convection-Microwave/Convection **WALL OVEN**

**SAFETY INFORMATION** ..... 3

**USING THE OVEN**

Oven Controls.....10

Oven Settings ..... 11

Oven Options ..... 12

Baking ..... 13

Warming and Proofing ..... 14

Microwaving ..... 15

Cooking Modes..... 19

Sabbath Mode.....20

Cooking Guide ..... 21

Racks ..... 23

Aluminum Foil and Oven Liners.....24

Cookware.....24

**CARE AND CLEANING**

Oven.....25

Oven Racks ..... 27

Lower Oven Maintenance.....28

**TROUBLESHOOTING TIPS**.....29

**LIMITED WARRANTY** .....34

**ACCESSORIES** .....35

**CONSUMER SUPPORT** .....36

## OWNER'S MANUAL

PT7800 - 30" Double Wall Oven  
PK7800 - 27" Double Wall Oven

Write the model and serial numbers here:

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

You can find them on a label on the side trim or on the front of the (lower) oven behind the oven door.

## **THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.**

---

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



**GE APPLIANCES**

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do Not Attempt** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) door (bent),
  - (2) hinges and latches (broken or loosened),
  - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

### **▲WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:
  - Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section.
  - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
  - Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
  - Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this oven. Such use of the oven could result in injury.
  - Do not mount this appliance over a sink.
  - This oven is not approved or tested for marine use.
  - This oven is UL listed for standard wall installation.
  - Do not operate this appliance if it has been damaged or dropped.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
- This oven is specifically designed to heat, dry or cook food and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- See door surface cleaning instructions in the Care and Cleaning of the Oven section of this manual.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while microwave cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use COOK BY TIME for additional cooking time.
- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- Potentially hot surfaces include the oven door, floor, walls, oven rack and turntable.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is open, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the Care and Cleaning of the oven section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Do not attempt to deep fry in the oven.

### **▲WARNING** NOTICE—PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

### **▲WARNING** ARCING

Arcing can occur during both speedcooking and microwave cooking. If you see arcing, press the **Clear/Off** pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.
- Use foil only as recommended in this manual.
- Metal cookware used during either speedcook or microwave cooking (except for the pans provided with the oven).

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** FOODS

- When microwaving, place all foods and containers on the clear glass tray.
- Do not pop popcorn in your oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in this oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Do not operate the oven without food inside. This may cause damage to the oven. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.

### ■ SUPERHEATED WATER

Liquids, such as water, coffee or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

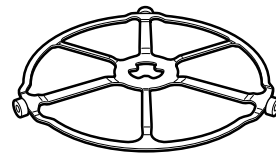
To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

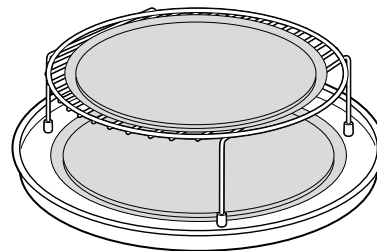
### **▲WARNING** Oven-safe cookware for Baking, Warming & Proofing

The oven and door will get very hot when baking, warming or proofing.

- **Cookware will become hot.** Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not cover the turntable, wire oven rack, trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven.
- Use the wire oven rack and place cookware on the glass tray when baking on two levels.
- Any oven-safe dish can be used in your oven. Place them directly on the trays.
- Do not use the oven to dry newspapers.
- Use of the clear glass tray when baking, warming or proofing will result in inferior cooking performance.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



For two-level baking, place food in a baking dish on the glass tray. Place your baking dish with food on top of the wire rack. Stand the rack with food on the glass tray.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Make sure to use suitable cookware during microwave cooking. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled “suitable for microwaving.”

- Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.
- Use of the non-stick metal tray during microwave cooking will result in inferior cooking performance.
- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30-45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.



How to test for a microwave-safe dish.

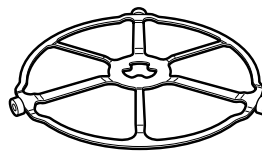
If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.

- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the oven, keep the foil at least 1” away from the sides of the oven.
- Do not use the oven to dry newspapers.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Some foam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.

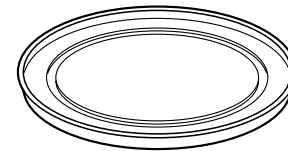
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

#### Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer’s recommendations.
2. Do not microwave empty containers.
3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.



The turntable must always be in place when using the oven.



The clear glass tray should always be in place when microwaving.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

**▲WARNING** Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

### **▲WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 installer 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 transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the 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 climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **▲CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- 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 in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- 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. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on or in a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) and [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

### **▲WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

### **▲WARNING** OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position 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 leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

### **▲WARNING** SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. Only porcelain coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- 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.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

---

### FCC RADIO FREQUENCY INTERFERENCE

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the Microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

**The manufacturer** is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

---

### How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

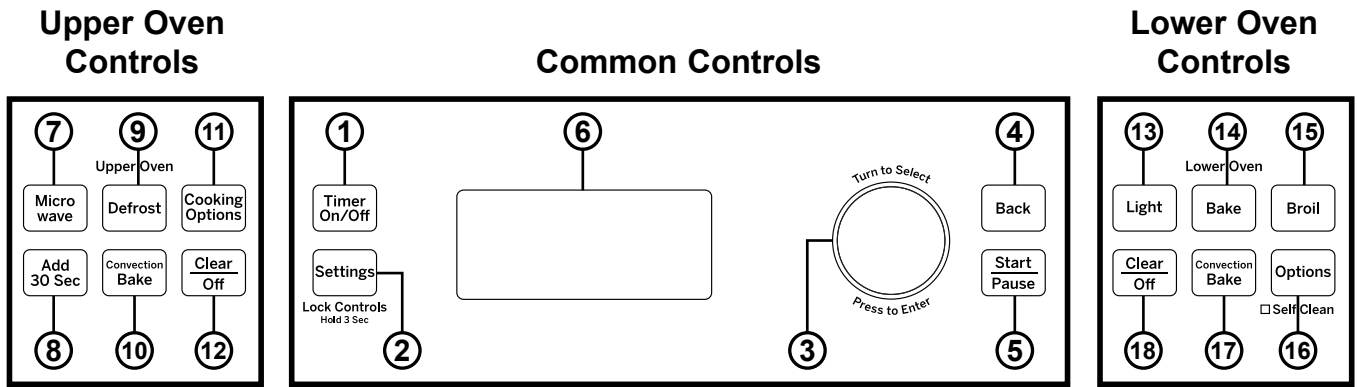
Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

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.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Oven Controls



## Common Controls

- 1. Timer On/Off:** Works as a countdown timer. Press the **Timer On/Off** pad, select the timer type (hours and minutes or minutes and seconds), use the selector dial to set the time, and press the selector dial to start the timer countdown. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer On/Off** pad.
- 2. Settings / Lock Controls:** Find oven options for: Help, Clock Settings, Display Mode, Auto Conversion, Auto Shut Off, Beeper Volume, Reminder, Temperature Units, Thermostat Adjust and Oven Information under this selection. See the **Oven Settings** section for more details. Press and hold **Settings** pad for 3 seconds to lock or unlock the controls. This locks out the control so that pressing any of the control pads does not activate the feature. Clear/Off is always active, even when the control is locked.
- 3. Selector Dial:** The selector dial is used for both the upper and lower ovens. Rotate dial to select oven settings, upper/lower oven options and cooking options then press to confirm the selection. Rotate dial to increase or decrease temperatures or time and then press to confirm the set temperature or time.
- 4. Back:** Press this pad to go back a menu level in the display.
- 5. Start/Pause:** Press the **Start/Pause** pad to start any cooking, clean or timed function. Press the **Start/Pause** pad to pause any upper oven features.
- 6. Display:** Information about both the upper and lower ovens is shown in this display window.

## Upper Oven Controls

- 7. Microwave:** Press the **Microwave** pad for microwaving options. Use the selector dial to find the microwaving option desired and press the selector dial to select it. Options available include Cook by Time, Cook, Defrost, Beverage, Popcorn, Melt, Reheat, Simmer and Soften. Use the clear glass tray and microwave-safe cookware when using the microwave features. See **Upper Oven Microwaving** section for more detail.
- 8. Add 30 Sec:** Press the **Add 30 Sec** pad for 30 seconds of microwave cooking time. Each time this pad is pressed an additional 30 seconds is added to the remaining cooking time. The oven starts immediately.

- 9. Defrost:** Press the **Defrost** pad to defrost, rotate selector dial to select the type of defrost and press to select. Type of defrost available include; Defrost by Food Type, Defrost by Time, Defrost by Weight, 1.0 lb. Quick Defrost, Melt, and Soften. See the **Microwaving** section for more information.
- 10. Convection Bake:** Press the **Convection Bake** pad to convection bake in the upper oven. Place food or oven safe dish on the glass tray when using the convection bake feature. When convection baking on two levels, place food or oven safe dish on the wire oven rack and place them on the glass tray. See **Upper Oven Baking** for more detail.
- 11. Cooking Options:** Find the Repeat Last, Proof and Warm features under this selection. See the **Oven Options** section for more details.
- 12. Clear/Off:** The Clear/Off pad cancels ALL upper oven programs except the clock and timer.

## Lower Oven Controls

- 13. Light:** Press the **Light** pad to turn the oven light on or off in the lower oven. Note that light in the lower oven will not turn on if the oven is in a clean mode.
- 14. Bake:** Press the **Bake** pad to bake, rotate selector dial to select baking temperature and press to select.
- 15. Broil:** Press the **Broil** pad to broil, rotate selector dial to select Hi/Lo and press to select.
- 16. Options:** Find the Delay Start, Probe, Proof, Sabbath, Self Clean, Steam Clean and Warm features under this selection. See the **Oven Options** section for more details.
- 17. Convection Bake:** Press the **Convection Bake** pad to convection bake. Convection cook modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your lower oven has the following convection cooking modes: Convection Bake (1 Rack/Multi) and Convection Roast. See the **Lower Oven Cooking Modes** section for more information.
- 18. Clear/Off:** The Clear/Off pad cancels ALL lower oven programs except the clock and timer.

# Oven Settings

## Help

Use this feature to find out more about your oven and its features by pressing the **Settings** pad and selecting help. Turn the selector dial and press to select the feature you want to find out more about.

**NOTE:** Not all features of help may be on your oven model. Below are features found in the Help function:

### Features found in the Help function.

Adding Time	Defrost by Weight	Start/Pause
Auto Conversion	Delay Start (Lower)	Steam Clean
Auto Shut-Off	Display Mode	Temperature Units
Back	Edit	Thermostat Adjust
Bake	Help	Timer On/Off
Beeper Volume	Melt	Toast
Beverage	Micro 30 Secs	Warm
Broil	Microwave	
Clear/Off	My Recipes	
Clock	Probe	
Control Lockout	Proof	
Cook	Reheat	
Cook by Food	Reminder	
Cook by Time	Repeat Last	
Cook by Time 1 & 2	Resume	
Cooking Options (Lower)	Sabbath	
Cooking Options (Upper)	Self Clean	
Defrost	Sensor Cooking	
Defrost by Food	Simmer	
Defrost by Time	Soften	
	Speed Cook	

## Clock Settings

Use this feature to set the time of day and to specify how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12 hr) or 24-hour military time display (24 hr). Prior to the first use of your oven, the clock must be set.

## Display Mode

Use this feature to set Power Saver or Display Always On display mode.

## Auto Conversion

Use this feature to turn Auto Conversion on/off. When Auto Conversion is on it will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when using convection bake. This adjusts the temperature in both ovens.

## Auto Shut-Off

Use this feature to activate/deactivate Auto Shut-Off. Activating the Auto Shut-Off feature will turn off the lower oven after 12 hours of continuous operations. The factory setting for Auto Shut-Off feature is activated. When in Sabbath mode Auto Shut-Off will be deactivated.

## Beeper Volume

Use this feature to set Beeper Volume to Mute or Normal.

**NOTE:** Some tones are not mutable.

## Reminder

Use this feature to Set, Review, or Clear Reminder.

## Temperature Units

Use this feature to set the display temperature unit to °F (Fahrenheit) or °C (Celsius).

## Thermostat Adjust

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler on the lower oven. The upper oven cannot be adjusted. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake, and Convection Bake modes. No other cooking modes are affected.

## Oven Information

This feature shows the Oven Model and Serial number.

# Oven Options

---

## Upper Oven Options

### Repeat Last

This feature can only be used for upper oven cooking modes. Use this time saving feature for cooking repetitive items like cookies or appetizers. When selecting this feature, the last preset food will be displayed. Select **Start/Pause** pad or the selector dial to start cooking.

**NOTE:** The last program used is stored for two hours. Not all features can be repeated.

### Proof

Use this feature to proof bread. See Upper Oven Warming and Proofing section for more detail.

### Warm

Use this feature to warm. Select Moist or Crisp. See Upper Oven Warming and Proofing section for more detail.

---

## Lower Oven Options

### Delay Start

Use this feature to delay starting a Bake, Conv Bake, Probe, or Self Clean feature. To use this feature select Delay Start and set the time to start, then select cook mode. You can also use the Delay Start feature while programming a Bake, Conv Bake, or Probe cooking feature.

### Probe

Use this feature to cook by the internal temperature of the food. For many foods, especially roast and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. This feature is available for the lower oven only. To use this feature, insert probe into food. Select Probe then enter the desired internal food temperature and program the Bake or Conv Bake cooking mode as normal. This feature can also be accessed by connecting the temperature probe into the oven at any time.

### Proof

Use this feature to proof dough. See Lower Oven Cooking Modes for more detail.

### Sabbath

Use this feature to enter Sabbath mode. Sabbath mode sets the oven for observance of the Jewish Sabbath and Holidays. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements. Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when the door is opened), all sounds (the control will not beep when a button is pressed, but will still beep if certain oven faults occur), and all upper oven functions and lower oven

functions, except lower oven Bake. During Sabbath mode only lower oven Bake is available. While in Sabbath mode, after setting/changing a bake temperature, a random delay of approximately 30 seconds to 1 minute will occur before the oven will begin baking. To stop cooking, press the **Back** pad and then the **Start/Pause** pad. Your oven will shut off after a random delay of approximately 30 seconds to 1 minute. To immediately exit lower oven Bake, press the **Clear/Off** pad at any time – cooking elements will immediately turn off and Sabbath Bake will change to Sabbath on the display, indicating that the oven has turned off. To exit Sabbath mode press and hold the **Back** pad for 3 seconds. Do not press any other buttons until Sabbath mode has exited, or Sabbath mode will be re-initialized and will not exit. See Lower Oven Sabbath Mode for more detail.

**NOTE:** If power outage occurs during Sabbath mode the unit will remain in Sabbath mode but will no longer be cooking when power is restored.

### Self Clean

Use this feature to enter Self Clean mode. See Cleaning The Oven section for more detail.

### Steam Clean

Use this feature to enter Steam-Clean mode. See Cleaning The Oven section for more detail.

### Warm

Use this feature to warm. See Lower Oven Cooking Modes for more detail.



# Baking

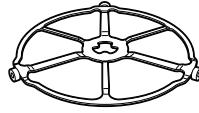
## Baking

Baking allows you to cook foods the same way as a conventional oven, using a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 250°F to 450°F may be set.

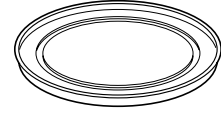
A fan gently circulates heated air throughout the oven, over and around the food. Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook slightly faster than in regular oven cooking.

Before you begin, make sure the turntable is in place.

**CAUTION** When baking, remember that the oven, door and dishes will be very hot!



The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food or oven-safe cookware directly on the **glass tray** to bake.

## How To Bake

1. Press the **Convection Bake** pad.
2. Turn the selector dial to set the oven temperature and press to enter.
3. Select **Start** or **Cook Time**.

### Preheat after selecting start:

1. The oven starts preheating immediately. Do not place the food in the oven.
2. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
3. Close the oven door. Press the selector dial twice to set the cook time and press **Start/Pause** to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

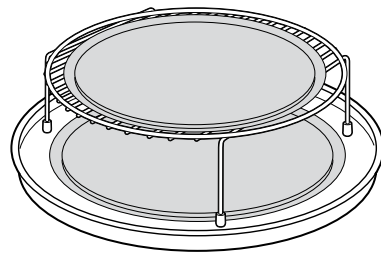
You may change the oven temperature during preheating by pressing the selector dial and turning the selector dial to select the new temperature.

If the oven door is opened during cooking, Pause will appear in the display. Close the door and press **Start/Pause**. Limit door openings for optimal results at high temperatures.

Cook times are shown in minutes and can be a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the selector dial.

### Preheat after selecting cook time:

1. After selecting a cook time, oven will prompt you to start cook time or start preheat.
2. Press start cook time to skip preheat or press start preheat to preheat.
3. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
4. Close the oven door. Press selector dial to edit temperature or cook time, if needed and/or press **Start/Pause** to start cooking. When cooking is complete the oven will signal and turn off.



For two-level baking, place food in a baking dish on the glass tray. Place your baking dish with food on top of the wire rack. Stand the rack with food on the glass tray.

# Warming and Proofing

## Warming

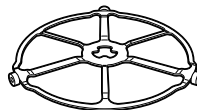
The Warm feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

1. Press the **Cooking Options** pad.
2. Turn the selector dial to Warm. Press the selector dial to enter.
3. Turn the selector dial to select Moist/Crisp. Press the selector dial to enter.

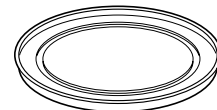
If the oven door is opened during warming, Pause will appear in the display. Close the door and press **Start/Pause**.

### To Crisp Stale Items:

- Place food or dishes on the glass tray.
- Check crispness periodically. Add time as needed.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food on the glass tray to warm.

## Temperature and Moisture Selection Chart

Food Type	Moisture Setting
Bread, hard rolls	CRISP
Bread, soft rolls	MOIST
Casseroles	MOIST
Fried foods	CRISP
Meats* and fish	CRISP
Pancakes, waffles	CRISP
Pizza	CRISP
Potatoes, baked	CRISP
Potatoes, mashed	MOIST
Poultry	MOIST
Tortilla Chips	CRISP
Vegetables	MOIST

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

### Tips for Crisp Foods:

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

### Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

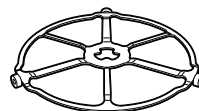
## Proofing

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

1. Press the **Cooking Options** pad.
  2. Turn the selector dial to select Proof. Press the selector dial to enter. The upper oven starts proofing immediately and shows the amount of proofing time completed.
- To optimize performance avoid unnecessary door opening.
  - Check bread products early to avoid over-proofing.

### NOTES:

- 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 food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



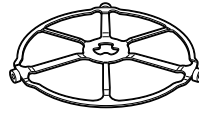
Put bread dough in a bowl/ bread pan and place on the glass tray to proof.

# Microwaving

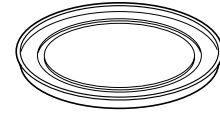
## Using The Microwave Features

Make sure the turntable and clear glass tray are in place.

Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

### MICROWAVE PRESET SELECTIONS:

- |   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Beverage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Water (8-12 oz.)</li> <li>– Coffee (8-12 oz.)</li> <li>– Tea (8-12 oz.)</li> <li>– Milk (8-12 oz.)</li> <li>– Hot Cocoa (8-12 oz.)</li> </ul> </li> <li>■ <b>Popcorn</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Popcorn Sensor</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Melt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Butter</li> <li>– Caramel</li> <li>– Cheese</li> <li>– Chocolate Chips</li> <li>– Marshmallow</li> </ul> </li> <li>■ <b>Simmer</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Cook</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– By Food Type</li> <li>– By Time</li> <li>– By Time 1 &amp; 2</li> </ul> </li> <li>■ <b>Soften</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Butter</li> <li>– Cream Cheese</li> <li>– Frosting (16 oz.)</li> <li>– Ice Cream</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Defrost</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1.0 lb Quick</li> <li>– By Time</li> <li>– By Weight</li> <li>– By Food Type</li> <li>– Melt</li> <li>– Soften</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Reheat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beverage</li> <li>– Casserole</li> <li>– Chicken</li> <li>– Pasta</li> <li>– Pizza</li> <li>– Plate of Food</li> <li>– Rice</li> <li>– Soup</li> <li>– Steaks/Chops</li> <li>– Vegetables</li> </ul> </li> </ul> |
|---|---|--|--|--|

## How To Use Pre-Set Microwave Selections

1. Press the **Microwave** pad.  
If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.
2. Turn the selector dial to find the food or beverage you want to cook, defrost, soften, melt, simmer or reheat. Press the selector dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the type, amount, weight and/or size. (As required, the oven will prompt you.) Press the selector dial after each selection.
4. Press the selector dial or the **Start/Pause** pad to start cooking.

To review or edit settings during cooking, press the selector dial.

If the door is opened during cooking, the oven will stop and **PAUSE** will appear in the display. Close the door and press **Start/Pause** pad to resume cooking.

If you enter an undesired selection at any time, simply press the **Back** pad and reenter the desired selections.

- When the oven is on, light may be visible around the door or outer case.
- The oven cavity light will come on during a microwave cooking cycle.
- Steam or vapor may escape from around the door.

## Cook By Time And Cook By Time 1 & 2

Use Cook By Time and Cook By Time 1 & 2 to microwave food that is not in the recipe section and at the time(s) you set.

- The power level is automatically set at high, but you can change it for more flexibility.
1. Press the **Microwave** pad.
  2. Turn the selector dial to select Cook By Time or Cook By Time 1 & 2 and press the selector dial to enter.
  3. Turn the selector dial to set the cook time and press the selector dial to enter.

4. Select power level setting.

If you selected Cook By Time 1 & 2, turn the selector dial to set the second cook time, second power level setting and press the selector dial to enter.

5. Press the selector dial or the **Start/Pause** pad to start cooking.

You may open the door during Cook By Time and Cook By Time 1 & 2 to check the food. Close the door and press **Start/Pause** to resume cooking.

## Microwaving (Cont.)

### Microwave Power Level(s)

- You can change the power level during most cooking program.
1. Press the selector dial to edit
  2. Rotate selector dial to change time and/or press selector dial to enter.
  3. Turn the selector dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the selector dial to enter.

Here are some examples of uses for various power levels:

**High 10:** Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

**Med-High 7:** Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

**Medium 5:** Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

**Low 2 or 3:** Defrosting, simmering, delicate sauces.

**Warm 1:** Keeping food warm, softening butter.

### Defrost By Food Type

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

1. Remove food from the package and place it on a microwave-safe dish.
2. Press the **Microwave** pad and select defrost.
3. Turn the selector dial to Defrost By Food Type. Press the selector dial to enter.
4. Turn the selector dial to select food type. Press the selector dial to enter.
5. Turn the selector dial to the food weight, using the Conversion Guide at the right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.) Press the selector dial to enter.
6. Press the selector dial or **Start/Pause** pad to start defrosting.
7. Turn the food over when the oven signals Turn Food Over.

- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil for even defrosting.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

### Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

### Defrost By Time

Use Defrost By Time to defrost for a selected length of time.

1. Press the **Microwave** pad and select defrost.
2. Turn the selector dial to Defrost By Time. Press the selector dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the time you want. Press the selector dial to enter.
4. Press the selector dial or **Start/Pause** pad to start defrosting.
5. Turn the food over when the oven signals Turn Food Over.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. To change the power levels, see the Microwave Power Level(s) section. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to about 1/3. When defrosting at high power levels, food will need more frequent attention than usual.

# Microwaving (Cont.)

---

## Defrost By Weight

Use Defrost By Weight to defrost for a selected length of time.

1. Press the **Microwave** pad and select defrost.
2. Turn the selector dial to Defrost By Weight. Press the selector dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the weight you want. Press the selector dial to enter.

4. Press the selector dial or Start/Pause pad to start defrosting.
5. Turn the food over when the oven signals Turn Food Over.

Power level cannot be changed during this setting.

---

## 1.0 lb. Quick Defrost

Use 1.0 lb. Quick Defrost for quick defrost of 1.0 lb. of frozen food.

1. Press the **Microwave** pad and select 1.0 Lb. quick defrost.
2. Press selector dial or **Start/Pause** pad to start defrosting. Press the selector dial to enter.

3. Turn the food over when the oven signals Turn Food Over.

Power level cannot be changed during this setting.

---

## Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be time defrosted in the package, but foods should be taken out of the package when using Defrost By Food Type. Closed packages should be slit, pierced or vented **after** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use Defrost By Time. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

## Microwaving (Cont.)

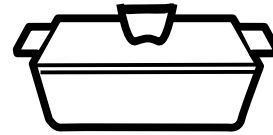
### Microwave Sensor Cooking

The sensor feature detects the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

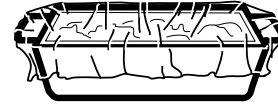
Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the first countdown, use Cook By Time for additional cooking time.

**The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.**

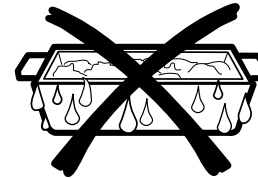
- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Beverages are best heated uncovered.



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

### MICROWAVE SENSOR PROGRAMS:

- |               |   |                        |
|---------------|---|------------------------|
| ■ Ground Meat | ■ Vegetables<br>(Canned, Fresh, Frozen) | ■ Plate of Food Reheat |
| ■ Popcorn     | ■ Chicken Reheat                        | ■ Soup Reheat          |
| ■ Soup        | ■ Pasta Reheat                          | ■ Vegetable Reheat     |
| ■ Rice        |   |                        |

### To Use All Sensor Programs

Upper Oven microwave mode features sensor cooking. It automatically senses when food is done and shuts itself off—eliminating the need to program cook times and power levels.

1. Press the **Microwave** pad and turn the selector dial to Cook By Food Type or Reheat. Press the selector dial to enter.
2. Turn the selector dial to select the food you want. Press the selector dial to enter.
3. Press the selector dial or press the **Start/Pause** pad to start cooking.

Do not open the oven door until time is counting down in the display or the microwave stop cooking. If the door is opened, close it and press **Start/Pause** immediately. If the food is not done enough, use Cook By Time in the microwave selector to cook for more time.

**NOTE:** Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

- If you have been speedcooking and the oven is already hot, it may indicate that it is too hot for sensor cooking. Of course, you can always continue with Cook By Time.

**NOTE:** If the oven is too hot then it will automatically change to time cooking.

- To shorten or lengthen the cook time, wait until the time countdown shows in the display. Then turn the selector dial to add or subtract time.
- If you open the door while Sensor Cooking, Sensor Error will appear. Close the door, press **Start/Pause** to begin again.

#### **Notes about the Reheat program:**

Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

It is best to use Cook By Time and not Reheat for these foods:

- Bread products
- Food that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or turned.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

# Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

## Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

### Traditional Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode press the **Bake** pad, turn the selector dial to set the oven temperature and press to enter, then press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

### Convection Bake 1 Rack

The Convection Bake 1 Rack mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat from the lower element and also the upper and rear elements, along with air movement from the convection fan to enhance evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. To use this mode press the **Convection Bake** pad, turn the selector dial to select 1 Rack and set the oven temperature, and press to enter, then press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

### Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Convection Bake** pad, turn the selector dial to select Multi Rack and set the oven temperature and press to enter, then press **Start**. Always preheat when using this mode.

### Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements along with air movement from the convection fan to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode, or use a meat probe. To use this mode press the **Convection Bake** pad, turn the selector dial to select Roast and set the oven temperature and press to enter, then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

## Broiling Modes

Always broil with the door closed. The broil element in this oven is very powerful. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. **Broiling on rack position 6 is not recommended.**

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the broiler or by using Broil Lo. For best performance center food below the broil heating element.

### Broil Hi

The Traditional Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/ or foods you prefer less done on the interior. To use this mode press the **Broil** pad, turn the selector dial to Hi and press to enter, and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

### Broil Lo

The Traditional Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad, turn the selector dial to Lo and press to enter, and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

## Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread dough. Press the **Options** pad, turn the selector dial to select Proof and press to select, then press **Start**. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature. Note that for double wall ovens, proof cannot be run when running a clean mode in the lower oven.

## Warm

Warm mode is designed to keep hot foods hot for up to 3 hours. To use this mode, press the **Options** pad, turn the selector dial to select Warm and press to select, then press **Start**. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

## Sabbath Mode

Your new oven conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements with the Sabbath mode cooking feature. Below describes the detail of Sabbath mode feature.

### To Enter Sabbath Mode

Press the lower oven **Options** pad and turn the selector dial to Sabbath and press to select. The display will show “During Sabbath Mode the upper oven is unavailable.” Press the selector dial to continue. Any upper oven features running will exit, and the lower oven will immediately transition into Sabbath mode.

### To Change Temperature

Once in Sabbath mode, in order to change oven temperature or start a bake feature, the user can change temperature to one of 10 pre-set temperatures as indicated below:

UI Key	Temp. (°F)
<b>Left Side Keys (Upper Oven)</b>	
Microwave	170
Speed Cook/ Defrost	200
Cooking Options/ Popcorn	225
Add 30 Sec	250
Convection Bake/Reheat	300
<b>Right Side Keys (Lower Oven)</b>	
Back	0
Clear/Off	Cancels immediately
Light	325
Bake	350
Broil	375
Convection Bake/Warm	400
Options	450

Changing to one of the above temperatures requires the user to press the keypad associated with the desired temperature and then press the **Start/Pause** pad. For example, to set a Bake 350°F, the user will press the **Bake** pad on the lower oven and then press **Start/Pause** pad.

The Bake feature will start (or if already running, the oven temperature will change) at a random time between 30 – 60 seconds after the **Start/Pause** pad is pressed, with the exception of pressing the **Clear/Off** pad, which will immediately cancel the cooking settings. (The unit will remain in Sabbath mode). Change of temperature may be executed at any time in the cooking cycle.

### To Turn Oven Off

Press **Clear/Off** pad or **Back** and then **Start** pads at any time. The oven will immediately turn off but will stay in Sabbath mode and return to the standby Sabbath display screen.

### To Exit Sabbath Mode

Press and hold the **Back** pad for 3 seconds. The oven will shut down at a random time between 30 – 60 seconds after the **Back** pad is pressed and held.

**NOTE:** Do not press any other pads during this time, or the Sabbath mode will be re-initialized and will not exit.

The oven will exit Sabbath mode and return to its default screen.

### Timed Cook Feature In Sabbath Mode

The Sabbath mode is not capable of running a timed cook feature on its own. If there is a desire to run a Timed Cook, the following steps must be followed:

1. Use the **Settings** pad to set your Beeper Volume to Mute.
2. Use the **Light** pad to set your lower oven Light to On.
3. Use **Bake** to program a temperature. After programming a temperature select a cook time and enter your cook time. Press **Start** to start the oven. **NOTE:** Convection Bake should NOT be used.
4. Once the oven is started, do NOT open the door until the oven has finished preheating and reached a steady state temperature. Doing so prior to preheating completing will result in the air distribution fan de-energizing immediately upon door opening.
5. Once the food has been placed in the oven, do not open the door until cooking has completed. Doing so will result in the display on the screen changing to prompt you to close your door.
6. Do NOT open the upper oven door. Doing so will turn the light on immediately.
7. Do not press any additional buttons on the lower oven controls once started or the display will change immediately upon the button press.

### NOTES

- During Sabbath mode only lower oven Bake is available. Broil, Convection Bake, Warm, or other functions are not available.
- When in Sabbath mode, the 12-hour auto shutoff is disabled regardless of the setting selected in the **Settings**.
- Sabbath mode can be entered only if no cooking mode is running in the lower oven. Entering the Sabbath Mode will cancel all functions in the lower and upper oven (including timer and reminder).
- When any buttons are pressed in Sabbath Mode, there are no beeps or tones, no changes to lights or change in the display. Also, when the door is opened or closed in Sabbath Mode, there are no beeps or tones, no changes to lights or change in the display.
- If a power outage occurs during Sabbath mode baking, the unit will return to Sabbath Mode when power comes back, but will not return in the baking mode.

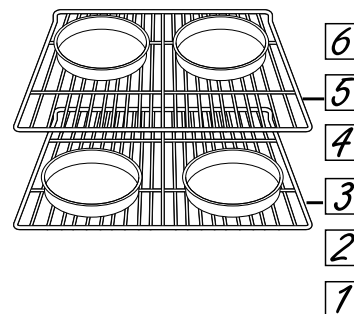


# Cooking Guide (27" Oven)

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Chiffon cakes (angel food)	Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Cakes, Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi	3 and 5 1, 3 and 5	Extension rack position 3. Ensure adequate airflow.
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil Hi	5	Use the extension rack and use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	5	Use a broil pan; Move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Poultry</b>			
Whole chicken	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	1	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Traditional Bake Convection Bake 1 Rack	3	
Boneless chicken breasts	Broil Lo Traditional Bake Convection Bake 1 Rack	3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey breast	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
<b>Fish</b>	Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
<b>Casseroles</b>	Convection Bake 1 Rack Traditional Bake	3	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Convection Bake 1 Rack Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Multi	3 and 5	Use shiny cookware.

\*When baking four cake layers at a time, use racks 3 extension and 5 flat with convection multi. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.

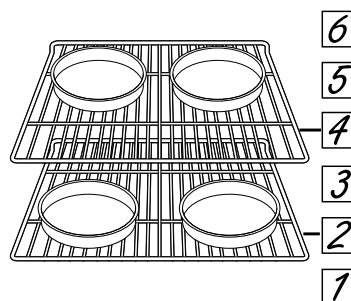


# Cooking Guide (30" Oven)

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Traditional Bake	2 and 4	Extension rack in higher position if used. Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi	2 and 4 1, 3 and 5	Extension rack position 4 for 2 racks, 1 for 3 racks. Ensure adequate airflow.
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil Hi	5	Use the extension rack and use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	5	Use a broil pan; Move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Poultry</b>			
Whole chicken	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	1	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Traditional Bake Convection Bake 1 Rack	3	
Boneless chicken breasts	Broil Lo Traditional Bake Convection Bake 1 Rack	3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey breast	Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
<b>Fish</b>	Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
<b>Casseroles</b>	Convection Bake 1 Rack Traditional Bake	3	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Convection Bake 1 Rack Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Multi	2 and 4	Use shiny cookware.

\*When baking four cake layers at a time, use racks 2 and 4. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov). Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



# Racks

Your oven has six rack positions. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at least 1½" between pans to allow sufficient space for air to flow.

## Oven Racks

Your oven may have extension racks and/or traditional flat racks.

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

## Extension Racks

Extension racks have an install feature that locks into the rack supports (guides) on both sides. Once the install feature is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop position, when placing or removing cookware.

If extension racks are difficult to extend, lubricate the racks with the graphite lubricant provided with your oven. Remove the rack from the oven, remove debris in the slide tracks with a paper towel, shake the graphite lubricant and place 4 small drops on the two bottom tracks of the left and right sides. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.

To order additional graphite lubricant, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

## To Remove An Extension Rack:

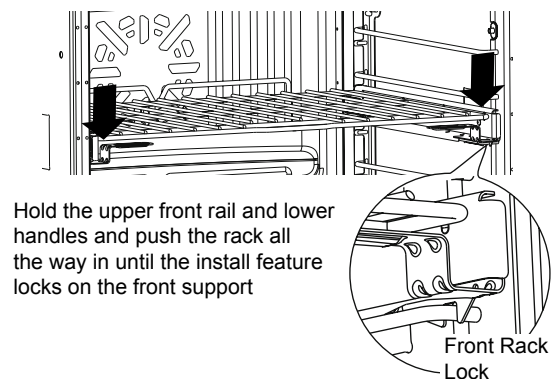
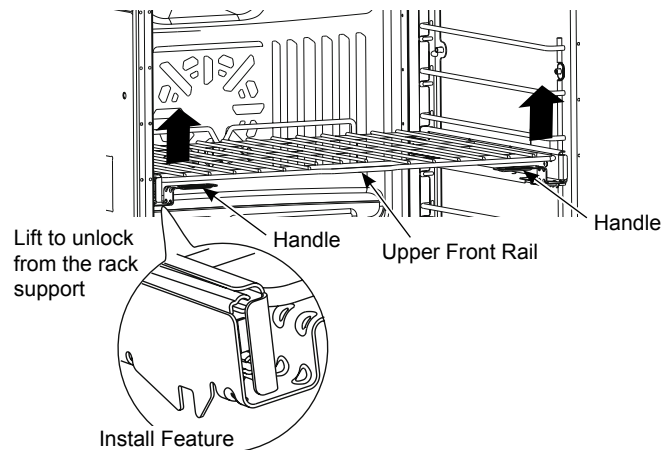
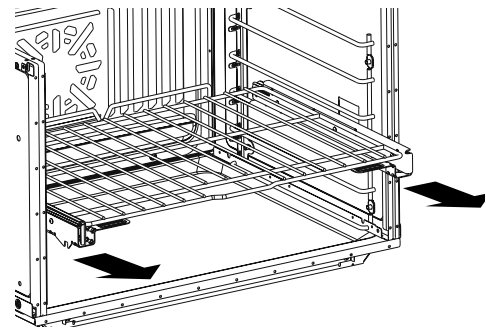
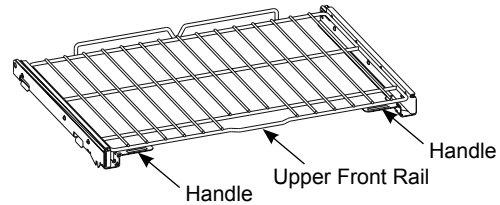
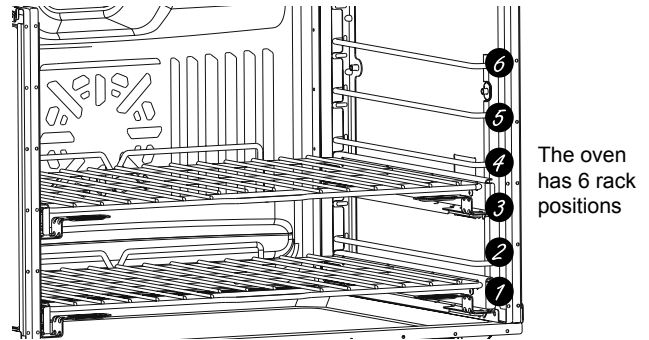
1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower handles on two sides and lift straight up to unlock the rack from the rack supports.
3. Firmly holding onto both the upper front rail and lower handles on both sides, pull the rack forward. Grasp the rack on both sides if necessary. Then remove it from the oven.

## To Replace An Extension Rack:

1. Place the rear portion of the rack onto the rack supports (guides) as shown in the picture.
2. Hold the upper front rail and lower handles and push the rack all the way in until the install feature locks into the front rack support.

If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with vegetable oil. Do not wipe oil on the rack slides.

**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.



## Racks (Cont.)

### Traditional Flat Racks

The racks have stops 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 until it stops.

### To Remove a Rack

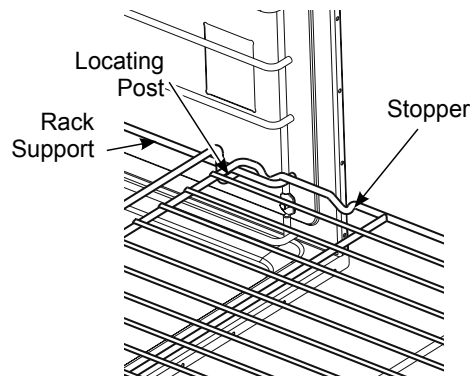
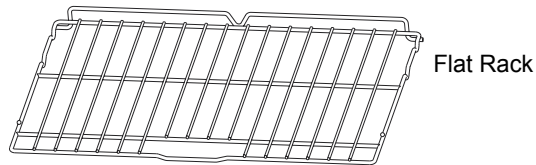
Pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

### To Replace a Rack

Tilt the front of the rack up, hook the rear locating posts under the rack supports, push the rack back (past the stop-locks) and lower it into position. Push the rack all the way in.

Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.



### ▲ CAUTION

Use caution when removing a rack from lowest position as door may be hot.

## Aluminum Foil and Oven Liners

### ▲ CAUTION

Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

## Cookware

### Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25° F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

# Cleaning The Oven

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

## Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh. Also we recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

### 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.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

### Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

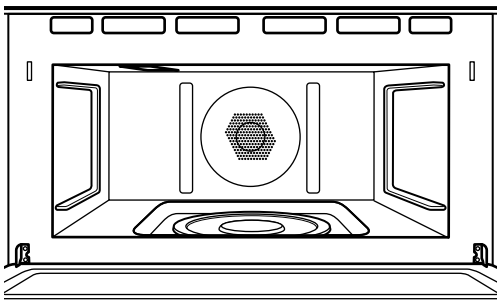
### Stainless Steel Surfaces (on some models)

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 cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

## How To Clean The Upper Oven Interior



Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Clean the inside of the oven often for proper heating performance.

Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a warm soapy cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth; then rinse with a damp cloth.

Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

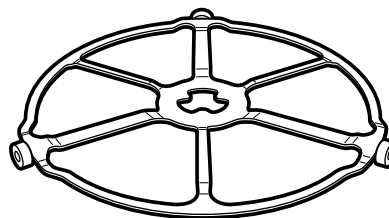
**Never use a commercial oven cleaner on any part of your oven.**

Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad, causing electrical shock.

### Door Seal

It's important to keep the area clean where the door seals against the oven. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

### Removable Turntable



Turntable

Do not use the oven without the turntable in place.

The area underneath the turntable should be cleaned frequently to avoid odors and smoking during a cooking cycle.

The turntable can be broken if dropped. Wash carefully in warm, sudsy water. Dry completely and replace.

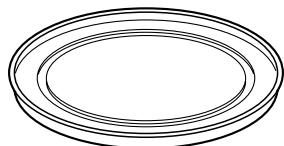
To replace the turntable, place its center over the spindle in the center of the oven and turn it until it seats into place. (Make sure the smooth side of the turntable is facing up and that its center seats securely on the spindle.)

## Cleaning The Oven (Cont.)

### How To Clean The Upper Oven Interior (Cont.)

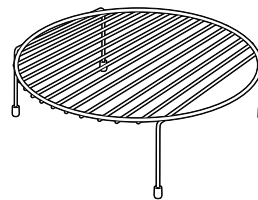
#### Cooking Trays And Baking Sheet

To prevent breakage, allow the trays to cool completely before cleaning. Wash carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher.



Clear glass tray for microwaving

Do not use metal scouring pads or abrasives, as they may damage the finish. A soap-filled scouring pad may be used to clean the trays.



Put food on the wire oven rack, and place them on the glass tray, when baking on two levels.

### How To Clean The Lower Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the Steam Clean or Self Clean modes.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

#### Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

#### Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self Clean.

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the **Options** pad, select Steam Clean, and then press **Start**. The oven door will lock. You can not open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the door will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil.

#### Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self-clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self-clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self-clean cycle. Close the door. Press the **Options** pad, select Self Clean, and a default self-clean time is displayed. The clean time can be changed to 3:00, 4:00, or 5:00 hours by using the selector dial. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press the **Start** pad immediately after selecting the Self Clean. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

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



# Lower Oven Racks

The racks that were provided with your oven (dark enameled racks, not shiny) may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

To manually clean racks, use warm, soapy water. Make sure not to wash the rack slides on an extension rack.

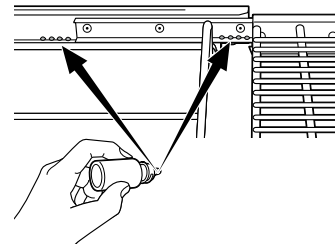
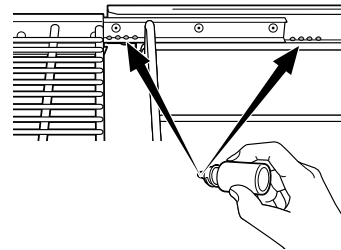
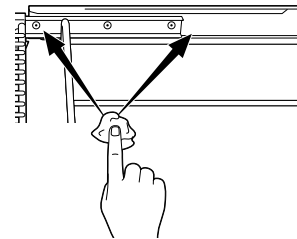
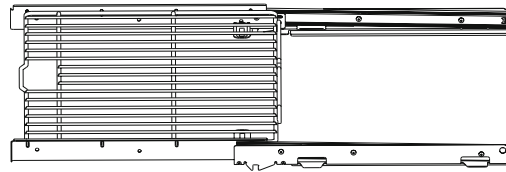
If racks become more difficult to remove from the oven, put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the oven rack supports. Do not wipe the oil on an extension rack slide.

**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Periodically, after several self-clean cycles, the extension rack slides may need to be lubricated using the graphite lubricant shipped with your wall oven. To order additional temperature probes, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

1. Remove extension rack from the oven. See the Extension Oven Racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy clean up.
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any graphite lubricant wiped away must be replaced.
4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.
5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the Extension Oven Racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

**NOTE:** Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.



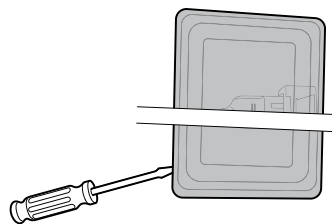
# Lower Oven Maintenance

## Lower Oven Light Replacement

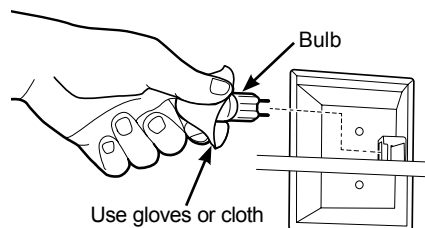
**⚠ WARNING** **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

**⚠ CAUTION** **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven. Be careful not to chip the oven coating.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove the glass light cover.
7. Remove the bulb by firmly grasping and sliding the bulb straight out until the two prongs have cleared the ceramic holder.
8. Do not touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It will cause the bulb to fail when it lights. Grasp the replacement bulb with a clean towel or facial tissue with the prongs facing down. Align the two prongs in the ceramic holder, pressing gently until the bulb is securely in the ceramic socket.
9. Slide the protective lens into the holder and push until the clips snap into the housing.
10. Reconnect power.



Use a small flat blade screwdriver to remove the lamp lens cover.



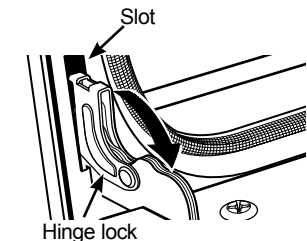
Use gloves or cloth

## Lift-Off Lower Oven Door

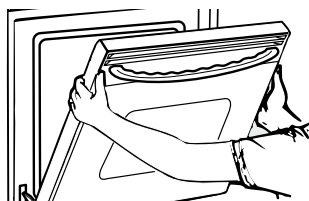
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.

### 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. The door should be open approximately 3" with no obstruction above the door.
5. Lift door up and out until both hinge arms are clear of the slots.



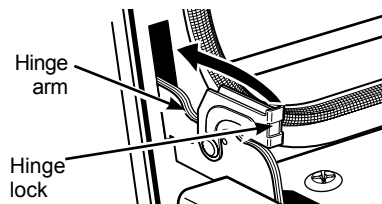
Pull hinge locks down to unlock



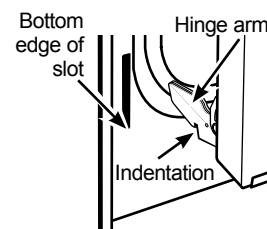
Removal position

### To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, 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. Repeat for right side.
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.
5. Close the oven door.



Push hinge locks up to lock





# Troubleshooting tips ... Before you schedule service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
<b>FAN</b>		
Fan continues to run after cooking stops	The oven is cooling.	The fan will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
Oven vent emits warm air while oven is on	This is normal.	
Fan comes on automatically when using the microwave	This is normal.	
<b>COOKING</b>		
The oven makes unusual sounds while cooking	Clicks and fans blowing are normal. The relay board is turning the components on and off.	These sounds are normal.
Smoke comes out of the oven when I open the door	Food is high in fat content. Aerosol spray used on the pans.	Smoke is normal when cooking high-fat foods.
Food is not fully cooked or browned at the end of a cooking program	Programmed times may not match the size or amount of food you are cooking.	Adjust time for doneness or adjust the upper or lower lamps for browning and doneness.
<b>SENSOR ERROR</b> displayed along with an oven signal	Food amount or type placed in the oven does not match the program that was set.	Press the <b>Clear/Off</b> pad. Set the oven program to match the food or liquid to be cooked or heated.
	Steam was not sensed by the oven because plastic wrap was not vented, a lid too tight was on the dish or a liquid was covered.	Vent plastic wrap, use a looser lid or uncover liquids when cooking or heating.
<b>DISPLAY</b>		
The display is blank	Power saver mode may be activated.	Check the <b>Settings</b> menu for clock display settings. Turn the display on.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the <b>Clear/Off</b> pad, setting the clock and resetting any cooking function.
“Control is LOCKED” appears in display	The control has been locked.	Press and hold <b>Settings</b> pad for 3 seconds to unlock the control.
Control display is lit yet oven will not start	Clock is not set.	Set the clock.
	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
	Start/Pause pad or selector dial not pressed after entering cooking selection.	Press <b>Start/Pause</b> pad or selector dial.
	Another selection already entered in oven and Clear/Off pad not pressed to cancel it.	Press <b>Clear/Off</b> pad.
	Size, quantity or cooking time not entered after final selection.	Make sure you have entered cooking time after selecting.
	Clear/Off pad was pressed accidentally.	Reset cooking program and press <b>Start/Pause</b> pad.
<b>OTHER PROBLEMS</b>		
The door and inside of the oven feels hot	The heat lamps produce intense heat in a small space.	This is normal. Use oven mitts to remove food when ready.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
Cannot edit cooking features	Some pre-programmed cooking features may not be able to be edited to prevent degradation of cooking performance.	This is normal.
The pads on one side of the control do not function	The control has locked out the use of these pads and need to be reset.	Press and hold the <b>Clear/Off</b> pad on the other side of the display for 30 seconds. If this does not reset the control, it may be necessary to cycle the circuit breaker.

## Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. <b>NOTE:</b> This adjustment affects Bake, Convection Bake 1 Rack and Convection Bake Multi temperatures; it will not affect Convection Roast, Broil, or Clean.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the <b>Settings</b> section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the <b>Settings</b> section.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the <b>Sabbath Mode</b> section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, convection, and self-clean cycles.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the <b>Clear/Off</b> pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the <b>OVEN IS COOLING DOOR IS LOCKED</b> display goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.

# Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	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.
"CLOSE DOOR TO CONTINUE COOKING" show on display section	The door is open during a cooking or cleaning feature.	Close the oven door.
"OVEN IS COOLING DOOR IS LOCKED" show on display section	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the unlocking temperature.	Press the <b>Clear/Off</b> pad. Allow the oven to cool.
An oven error and "SERVICE MAY BE NEEDED" show in the display	You have a function error code.	Press the <b>Clear/Off</b> pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven 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.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	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.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake multi).

# Notes

---

# Notes

---

# GE Appliances Limited Warranty

## GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at [GEAppliances.com/service\\_and\\_support/](https://GEAppliances.com/service_and_support/), or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). In Canada, please visit: [https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances will replace
<b>One year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , GE Appliances will provide, <b>free of charge</b> , all labor and in-home service to replace the defective part.

### What GE Appliances 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, modified 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.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

### 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 limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

**Warrantor: GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Warrantor in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

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

# Accessories

---

## Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

To place an order visit us online at:

[www.GEApplianceParts.com](http://www.GEApplianceParts.com) (U.S.) or

[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca) (Canada) or

call **800.626.2002** (U.S.) **800.661.1616** (Canada)

The following products and more are available:

## Accessories

---

Small Broiler Pan (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

---

Large\* Broiler Pan (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

---

XL\*\* Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 1/4")

## Parts

---

Glass Tray

---

Turntable

---

Oven Racks

---

Oven Elements

---

Light Bulbs

## Cleaning Supplies

---

16 oz. Micro Bryte® Appliance Cleaner

---

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

---

CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner

---

Graphite Lubricant

\*The large broiler pan does not fit in 20"/24" ranges.

\*\*The XL broiler pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop ins or 20"/24" ranges

# Consumer Support

---

## GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **GEAppliances.com**. In Canada: **GEAppliances.ca**.

---

## Register Your Appliance

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 pre-printed registration card included in the packing material.

In the US: **GEAppliances.com/register**

In Canada: **[https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/)**

---

## Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

In the US: **GEAppliances.com/service** or call 800.432.2737 during normal business hours.

In Canada: **[https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/)** or call 800.561.3344.

---

## Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires.

In the US: **GEAppliances.com/extended-warranty** or call 800.626.2224 during normal business hours.

In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty** or call 800.290.9029.

---

## Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.com/connect** or call 800.220.6899 in the US.

In Canada: **GEAppliances.ca/connect** or call 800.220.6899.

---

## Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

**Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.**

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe Service Center, visit our Website at **GEAppliance.ca/en/products/parts-filters-accessories** or call 800.661.1616.

---

## Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

**GEAppliances.com/contact**

In Canada: Director, Customer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3

**GEAppliances.ca/en/contact-us**

---





# FOUR ENCASTRÉ

à convection combiné à un four à micro-ondes à convection

<b>SÉCURITÉ</b> .....	3
<b>UTILISATION DU FOUR</b>	
Commandes du four .....	10
Réglages du four .....	11
Options du four .....	12
Cuisson au four .....	13
Maintien au chaud et fermentation .....	14
Cuisson aux micro-ondes .....	15
Modes de cuisson .....	19
Mode sabbat .....	20
Guide de cuisson .....	21
Grilles .....	23
Papier d'aluminium et protections pour four .....	24
Ustensiles de cuisson .....	24
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>	
Four .....	25
Grilles de four .....	27
Entretien du four inférieur .....	28
<b>CONSEILS DE DÉPANNAGE</b> .....	29
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	34
<b>ACCESSOIRES</b> .....	35
<b>SERVICE À LA CLIENTÈLE</b> .....	36

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

PT7800 - Four mural  
double de 30 po (76,2 cm)  
PK7800 - Four mural  
double de 27 po (68,6 cm)

Inscrivez ici les numéros de  
modèle et de série :

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Vous trouverez ces numéros  
sur une étiquette située sur la  
garniture latérale ou à l'intérieur  
de la porte du four (four  
inférieur).

## **MERCI DE PERMETTRE À ÉLECTROMÉNAGERS GE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.**

---

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre premier appareil GE, nous sommes heureux de vous avoir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les électroménagers GE que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrions vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.



**ÉLECTROMÉNAGERS GE**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- (a) **N'essayez pas** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez aux effets nocifs de l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- (b) **Ne placez aucun** objet entre la surface frontale du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) **Ne faites pas fonctionner** le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
- (1) Porte (déformée);
  - (2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés);
  - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) **Seul un technicien qualifié** est habilité à régler ou à réparer le four.

Afin de réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou de surexposition à l'énergie des micro-ondes :

#### AVERTISSEMENT

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Respectez les Instructions d'installation fournies pour le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans ce four. Une telle utilisation du four peut provoquer des blessures.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ce four n'est pas approuvé ni testé pour l'utilisation sur un bateau.
- Ce four est homologué UL pour une installation murale standard.
- N'utilisez pas cet appareil s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- Comme pour tout autre appareil électroménager, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite surveillance.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil.
- Ce four a été conçu pour chauffer, sécher ou cuire des aliments et n'est pas destiné à un usage en laboratoire ou industriel.
- Seul un technicien qualifié est habilité à exécuter des travaux sur ce four. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le centre de service après-vente autorisé le plus proche.
- Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- Consultez les instructions de nettoyage de la surface de la porte dans la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (suite)

- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pendant la cuisson aux micro-ondes.
  - Retirez les attaches et les autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ni d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas en fonction.
  - Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
  - N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment. Si l'aliment n'est pas assez cuit après le premier décompte, utilisez la fonction COOK BY TIME (cuisson minutée) pour augmenter la durée de cuisson.
- N'utilisez pas le four sans le plateau tournant. Aucun obstacle ne doit empêcher le plateau de tourner.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la porte du four, le fond, les parois, la grille et le plateau tournant.
- Ne décongelez pas les boissons surgelées dans des bouteilles à col étroit (en particulier les boissons gazeuses). De la pression peut s'accumuler, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
- Les aliments cuits dans un liquide (comme les pâtes) ont tendance à bouillir plus rapidement que les aliments à plus faible teneur en eau. Si cela se produit, consultez la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions concernant le nettoyage de l'intérieur du four.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme des sacs de maïs soufflé, des sachets et des boîtes de cuisson. Pour éviter les blessures, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu, et donc endommager votre four.
- Évitez de faire chauffer les aliments pour bébé dans des bocaux en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez des préparations pour bébé, faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température de la préparation peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
- N'essayez pas de faire frire des aliments dans le four.

### ▲ AVERTISSEMENT

#### AVIS – STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électriques, incluant les micro-ondes. Toutefois, les patients qui en possèdent un peuvent consulter leur médecin à ce sujet.

### ▲ AVERTISSEMENT

#### ARC ÉLECTRIQUE

Un arc électrique peut se produire lors de la cuisson rapide et de la cuisson aux micro-ondes. Si vous constatez la présence d'étincelles, appuyez sur la touche **Clear/Off** (effacer/arrêt) et éliminez la cause du problème.

La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes peut être provoquée par :

- Un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les bords relevés agissent comme des antennes).
- L'utilisation de papier d'aluminium non conforme aux recommandations dans ce manuel.
- Les ustensiles de cuisson en métal utilisés pendant la cuisson rapide ou la cuisson aux micro-ondes (à l'exception des casseroles fournies avec le four).
- Des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille ou les garnitures dorées des assiettes qui se trouvent dans le four.
- L'utilisation dans le four d'un essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ⚠ AVERTISSEMENT ALIMENTS

- Pour la cuisson aux micro-ondes, placez tous les aliments et contenants sur le plateau en verre transparent.
- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans votre four à moins que ce ne soit dans un accessoire spécial pour micro-ondes ou à moins que vous n'utilisiez du maïs à éclater conçu pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans ce four. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- N'utilisez pas le four sans nourriture à l'intérieur. Cela pourrait endommager le four. Faire fonctionner un four à micro-ondes à vide fait augmenter la température autour du magnétron et cela peut affecter la durée de vie du four.
- Percez les jaunes d'œuf et la « peau » d'aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et d'autres abats, pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

### ■ EAU SURCHAUFFÉE

Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.

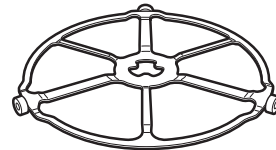
Pour réduire le risque de blessures :

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
- N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
- Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
- Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

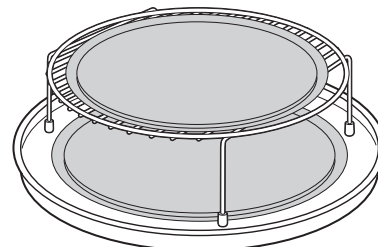
### ⚠ AVERTISSEMENT Ustensiles de cuisson allant au four pour la cuisson, le maintien au chaud et la fermentation

**Le four et la porte deviennent très chauds lors de la cuisson, du maintien au chaud et de la fermentation.**

- **Les ustensiles de cuisson deviendront chauds.** Vous devrez utiliser des gants isolants pour manipuler les ustensiles de cuisson.
- Ne couvrez pas le plateau tournant, la grille métallique du four, les plateaux ou toute autre partie du four avec une feuille métallique. Cela produirait des étincelles.
- Utilisez la grille métallique du four et placez les ustensiles de cuisson sur le plateau en verre lors de la cuisson sur deux niveaux.
- Tout plat allant au four peut être utilisé pour la cuisson. Placez-les directement sur les plateaux.
- N'utilisez pas le four pour faire sécher des journaux.
- L'utilisation du plateau en verre transparent lors de la cuisson, du maintien au chaud ou de la fermentation entraînera des performances de cuisson inférieures.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Pour une cuisson à deux niveaux, placez les aliments dans un plat allant au four sur le plateau en verre. Placez votre plat de cuisson avec les aliments sur la grille. Placez la grille avec les aliments sur le plateau en verre.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT

### USTENSILES DE CUISSE CONVENANT À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Assurez-vous d'utiliser les ustensiles de cuisson appropriés lors de la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles de cuisson portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».

- Placez les aliments ou le contenant allant au four à micro-ondes directement sur le plateau en verre transparent pour faire cuire les aliments.
- L'utilisation du plateau métallique antiadhésif pendant la cuisson aux micro-ondes entraînera des performances de cuisson inférieures.
- Si vous ne savez pas si un plat est adapté au micro-ondes, faites le test suivant : Versez une tasse (236 mL) d'eau dans une tasse graduée en verre et placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez tester. Chauffez au four à micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 à 45 secondes. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson au four à micro-ondes.



Configuration pour tester la réaction d'un ustensile au four à micro-ondes.

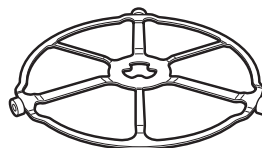
Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.

- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Des gants isolants peuvent être nécessaires pour manipuler les ustensiles de cuisson.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans ce manuel. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- N'utilisez pas le four pour faire sécher des journaux.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Lors de la cuisson au four à micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout.

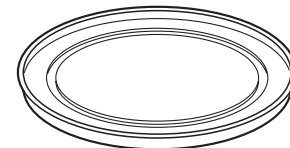
- Pour que les aliments ne dessèchent pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier ciré ou des essuie-tout en papier. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- Ce ne sont pas tous les types de pellicule plastique qui conviennent à la cuisson aux micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.
- Les sachets de cuisson que l'on peut faire « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les instructions fournies sur leur emballage. Leur enveloppe en plastique pourrait en effet éclater pendant ou juste après la cuisson et être à l'origine de blessures. De plus, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique étanche, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.
- Ustensiles de cuisson en plastique – Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au four à micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou être carbonisé s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

#### Suivez ces directives :

1. N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
2. Ne faites pas chauffer de récipients vides dans le four à micro-ondes.
3. Ne permettez pas aux enfants, lorsqu'ils sont seuls, de mettre des ustensiles en plastique dans le four.



Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Le plateau en verre transparent doit toujours être en place lors de la cuisson aux micro-ondes.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**AVERTISSEMENT** Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou fatales.

### **AVERTISSEMENT** CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées isolantes sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures de même que les interstices situés autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte, sauf celle décrite dans ce manuel. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager l'électroménager ou provoquer un risque d'électrocution, de la fumée ou un incendie.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur ou dans un appareil comportant une pièce en verre brisée. Un choc électrique, un incendie ou des blessures par coupure pourraient en résulter.
- Faites bien cuire les aliments pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web au [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et au [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour connaître la température des aliments, en vous assurant de prendre cette température à plusieurs endroits sur l'aliment.

### **AVERTISSEMENT** CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, étouffez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirer les grilles standard vers leurs butées d'arrêt, ou la grille coulissante jusqu'à sa position d'ouverture complète, est pratique pour soulever les plats lourds. Cela permet également de se protéger contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température suffisamment élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retirez les grilles de four de couleur argentée brillante (sur certains modèles), la sonde, toute feuille d'aluminium et toute lèchefrite, grille et autres ustensiles de cuisine. Les grilles de four à revêtement de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

---

### INTERFÉRENCE DE FRÉQUENCE RADIO FCC

Cet appareil génère et utilise l'énergie de fréquence ISM et s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences avec la réception radio et télévision. Il a été constaté lors de tests que cet appareil respecte les limites imposées aux équipements ISM par les spécifications de la partie 18 des règlements FCC (États-Unis), dont l'objet est d'assurer une protection raisonnable contre de telles interférences dans un environnement résidentiel. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil, puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter l'antenne réceptrice des ondes de radio ou télé.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise de courant différente afin que ce dernier et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

**Le fabricant** n'est pas responsable des interférences radio ou télévision causées par une **modification non autorisée** de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger ces interférences.

---

### Pour retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

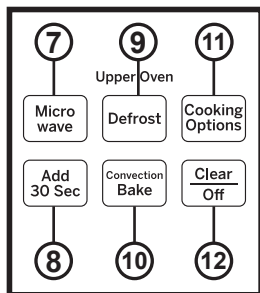
Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

**REMARQUE :** Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après si elle cuit.

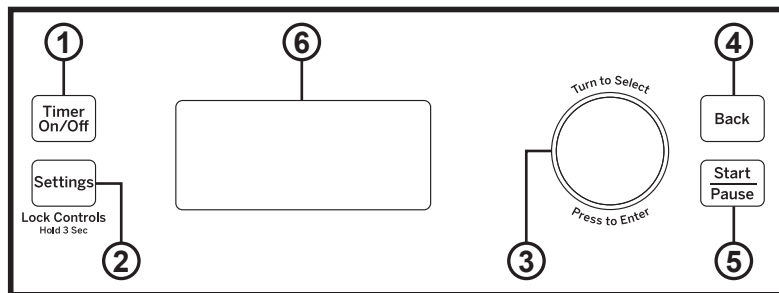
## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Commandes du four

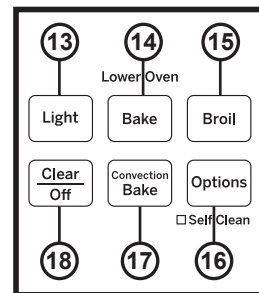
## Commandes du four supérieur



## Commandes courantes



## Commandes du four inférieur



## Commandes courantes

- 1. Timer On/Off (minuterie marche/arrêt) :** Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt), puis sélectionnez le type de minuterie (heures et minutes ou minutes et secondes), utilisez le bouton de sélection pour définir le temps et appuyez sur le bouton de sélection pour lancer le compte à rebours de la minuterie. Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt).
- 2. Settings / Lock Controls (réglages / verrouillage des commandes) :** Vous y trouverez des options pour : Help (aide), Clock Settings (réglages de l'horloge), Display Mode (mode d'affichage), Auto Conversion (conversion automatique), Auto Shut Off (arrêt automatique), Beeper Volume (volume du signal sonore), Reminder (rappel), Temperature Units (unités de température), Thermostat Adjust (réglage du thermostat) et Oven Information (informations sur le four). Consultez la section « Réglages du four » pour plus de détails. Maintenez la touche **Settings** (réglages) enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. La fonction **Clear/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
- 3. Bouton de sélection :** Le bouton de sélection est utilisé pour les fours inférieur et supérieur. Tournez le bouton pour sélectionner les réglages et les options du four supérieur/inférieur et les options de cuisson, puis appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection. Tournez le bouton de sélection pour augmenter ou diminuer la température ou le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton pour confirmer la température ou la durée de cuisson.
- 4. Back (précédent) :** Appuyez sur cette touche pour revenir en arrière d'un niveau de menu dans l'afficheur.
- 5. Start/Pause (mise en marche/pause) :** Appuyez sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée. Appuyez sur **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour mettre en pause toute fonction du four supérieur.
- 6. Affichage :** Les informations à propos des fours inférieur et supérieur s'affichent dans cette fenêtre.

## Commandes du four supérieur

- 7. Microwave (micro-ondes) :** Appuyez sur la touche **Microwave** (micro-ondes) pour les options de cuisson aux micro-ondes. Utilisez le bouton de sélection pour trouver l'option de cuisson aux micro-ondes souhaitée et appuyez sur le bouton pour la sélectionner. Les options disponibles incluent Cook by Time (cuisson minutée), Cook (cuisson), Defrost (décongélation), Beverage (boisson), Popcorn (maïs soufflé), Melt (faire fondre), Reheat (réchauffage), Simmer (mijotage) et Soften (amollir). Utilisez le plateau en verre transparent et des ustensiles de cuisson allant au micro-ondes lorsque vous utilisez les fonctions du four à micro-ondes. Voir la section sur la cuisson aux micro-ondes dans le four supérieur pour plus de détails.
- 8. Add 30 Sec (ajout de 30 secondes) :** Appuyez sur la touche **Add 30 sec** (ajout de 30 secondes) pour régler la durée de cuisson du four à micro-ondes. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, 30 secondes supplémentaires sont ajoutées au temps de cuisson restant. Le four se met en marche immédiatement.

- 9. Defrost (décongélation) :** Appuyez sur la touche **Defrost** (décongélation) pour faire décongeler un aliment, tournez le bouton de sélection pour sélectionner le type de décongélation et appuyez sur le bouton pour confirmer votre sélection. Le type de décongélation disponible comprend : Defrost by Food Type (décongélation selon le type d'aliment), Defrost by Time (décongélation minutée), Defrost by Weight (décongélation selon le poids), 1.0 lb (1,0 lb), Quick Defrost (décongélation rapide), Melt (faire fondre) et Soften (amollir). Voir la section sur la cuisson aux micro-ondes pour plus d'informations.
- 10. Convection Bake (cuisson à convection) :** Appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection) pour cuire par convection dans le four supérieur. Placez les aliments ou le plat allant au four sur le plateau en verre lorsque vous utilisez la fonction de cuisson à convection. Lors de la cuisson à convection sur deux niveaux, placez les aliments ou le plat allant au four sur la grille métallique du four, puis placez-les sur le plateau en verre. Voir la section sur la cuisson au four dans le four supérieur pour plus de détails.
- 11. Cooking Options (options de cuisson) :** Les fonctionnalités Repeat Last (répéter dernier), Proof (fermentation) et Warm (maintien au chaud) se trouvent sous cette sélection. Voir la section « Options du four » pour plus de détails.
- 12. Clear/Off (effacer/arrêt) :** La touche **Clear/Off** (effacer/arrêt) annule tous les programmes du four supérieur, sauf l'horloge et la minuterie.

## Commandes du four inférieur

- 13. Light (lampe) :** Appuyez sur la touche **Light** (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe du four inférieur. Notez que la lumière du four inférieur ne s'allumera pas si le four est en mode de nettoyage.
- 14. Bake (cuisson au four) :** Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four) pour réaliser une cuisson conventionnelle, tournez le bouton de sélection à la température de cuisson et appuyez pour sélectionner.
- 15. Broil (gril) :** Appuyez sur la touche **Broil** (gril) pour réaliser une grillade, tournez le bouton de sélection à Hi/Lo (élevé/bas) et appuyez pour sélectionner.
- 16. Options :** Dans cette sélection, vous trouverez les fonctions Delay Start (démarrage différé), Probe (sonde thermique), Proof (fermentation), Sabbath (sabbat), Self Clean (autonettoyage), Steam Clean (nettoyage à la vapeur) et Warm (maintien au chaud). Voir la section « Options du four » pour plus de détails.
- 17. Convection Bake (cuisson à convection) :** Appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection) pour cuire à la convection. Les modes de cuisson à convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer les performances de cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four inférieur propose les modes de cuisson à convection suivants : cuisson à convection (1 grille/plusieurs grilles) et rôtissage à convection. Consultez la section sur les modes de cuisson du four inférieur pour plus de détails.
- 18. Clear/Off (effacer/arrêt) :** La touche **Clear/Off** (effacer/arrêt) annule TOUS les programmes du four inférieur, sauf l'horloge et la minuterie.

# Réglages du four

## Help (aide)

Utilisez cette fonction pour en apprendre davantage sur votre four et ses fonctions en appuyant sur la touche **Settings** (réglages) et en sélectionnant Help (aide). Tournez le bouton de sélection et appuyez sur le bouton pour sélectionner la fonction sur laquelle vous souhaitez en savoir plus.

**REMARQUE** : Il est possible que toutes les fonctions d'aide ne soient pas sur votre modèle de four. Fonctions que l'on retrouve sous la fonction Help (aide) :

### Fonctions que l'on retrouve sous la fonction Help (aide).

Adding Time (ajout de temps)	Defrost by Weight (décongélation selon le poids)	Start/Pause (mise en marche/pause)
Auto Conversion (conversion automatique)	Delay Start (démarrage différé) (four inférieur)	Steam Clean (nettoyage à la vapeur)
Auto Shut-Off (arrêt automatique)	Display Mode (mode d'affichage)	Temperature Units (unités de température)
Back (précédent)	Edit (modifier)	Thermostat Adjust (réglage du thermostat)
Bake (cuisson au four)	Help (aide)	Timer On/Off (minuterie marche/arrêt)
Beeper Volume (volume du signal sonore)	Melt (faire fondre)	Toast (griller)
Beverage (boisson)	Micro 30 Secs (micro-ondes 30 sec.)	Warm (maintien au chaud)
Broil (gril)	Microwave (micro-ondes)	
Clear/Off (effacer/arrêt)	My Recipes (mes recettes)	
Clock (horloge)	Probe (sonde thermique)	
Control Lockout (verrouillage des commandes)	Proof (fermentation)	
Cook (cuisson)	Reheat (réchauffage)	
Cook by Food (cuisson selon l'aliment)	Reminder (rappel)	
Cook by Time (cuisson minutée)	Repeat Last (répéter dernier)	
Cook by Time 1 & 2 (cuisson minutée 1 et 2)	Resume (reprendre)	
Cooking Options (options de cuisson) (four inférieur)	Sabbath (sabbat)	
Cooking Options (options de cuisson) (four supérieur)	Self Clean (autonettoyage)	
Defrost (décongélation)	Sensor Cooking (cuisson par capteur)	
Defrost by Food (décongélation selon l'aliment)	Simmer (mijotage)	
Defrost By Time (décongélation minutée)	Soften (amollir)	
	Speed Cook (cuisson rapide)	

## Clock Settings (réglages de l'horloge)

Utilisez cette fonction pour régler l'heure et pour spécifier son mode d'affichage. Vous pouvez sélectionner 12 hr pour une horloge standard de 12 heures, ou 24 hr pour une horloge en mode 24 heures. L'horloge doit être réglée avant la première utilisation de votre four.

## Display Mode (mode d'affichage)

Utilisez cette fonction pour définir le four en mode Power Saver (économie d'énergie) ou Display Always (affichage toujours activé).

## Auto Conversion (conversion automatique)

Cette fonction permet d'activer/désactiver la conversion automatique. Lorsque la conversion automatique est activée, elle convertit automatiquement les températures de cuisson régulières entrées en températures de cuisson par convection. Cette fonction ajuste la température dans les deux fours.

## Auto Shut-Off (arrêt automatique)

Utilisez cette fonction pour activer/désactiver l'arrêt automatique du four inférieur. L'activation de la fonction d'arrêt automatique éteindra le four inférieur après 12 heures de fonctionnement continu. La fonction d'arrêt automatique est activée par défaut. En mode sabbat, la fonction d'arrêt automatique est désactivée.

## Beeper Volume (volume du signal sonore)

Cette fonction permet de régler le volume du signal sonore sur Mute (muet) ou Normal.

**REMARQUE** : Certaines tonalités sont impossibles à mettre en sourdine.

## Reminder (rappel)

Utilisez cette fonction pour définir (Set), consulter (Review) ou effacer (Clear) un rappel.

## Temperature Units (unités de température)

Utilisez cette fonction pour régler l'unité d'affichage de la température à °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius).

## Thermostat Adjust (réglage du thermostat)

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four et à convection jusqu'à 35 °F (19,5 °C) plus chaude ou plus froide dans le four inférieur. La température du four supérieur ne peut pas être ajustée. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage modifie les modes de cuisson au four et à convection uniquement.

## Oven Information (informations sur le four)

Cette fonction permet d'afficher le numéro de modèle et le numéro de série du four.

## Options du four

---

### Options du four supérieur

#### Repeat Last (répéter dernier)

Cette fonction ne peut être utilisée que pour les modes de cuisson du four dans le four supérieur. Utilisez cette fonction permettant de gagner du temps pour cuisiner des plats que vous préparez souvent comme des biscuits ou des hors-d'œuvre. Lorsque vous sélectionnez cette fonction, le dernier aliment pré-réglé s'affiche. Sélectionnez **Start/Pause** (mise en marche/pause) ou le bouton de sélection pour lancer la cuisson.

**REMARQUE** : Le dernier programme utilisé est mémorisé pendant deux heures. Ce ne sont pas toutes les fonctionnalités qui peuvent être répétées.

#### Proof (fermentation)

Utilisez cette fonction pour faire lever le pain. Voir les sections sur le maintien au chaud et la fermentation dans le four supérieur pour plus de détails.

#### Warm (maintien au chaud)

Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud. Sélectionnez **Moist** (tendre) ou **Crisp** (croustillant). Voir les sections sur le maintien au chaud et la fermentation dans le four supérieur pour plus de détails.

### Options du four inférieur

#### Delay Start (démarrage différé)

Utilisez cette fonction pour retarder le démarrage d'une fonction de cuisson au four, de cuisson à convection, de cuisson par sonde ou d'autonettoyage. Pour utiliser cette fonction, sélectionnez **Delay Start** (démarrage différé) et réglez l'heure de démarrage, puis sélectionnez le mode de cuisson. Vous pouvez également utiliser la fonction de démarrage différé (**Delay Start**) lors de la programmation d'une fonction de cuisson au four, de cuisson à convection ou de cuisson par sonde.

#### Probe (sonde thermique)

Cette fonction permet d'effectuer une cuisson selon la température interne des aliments. Pour de nombreux aliments, en particulier le rôti et la volaille, la température interne des aliments constitue la meilleure indication du niveau de cuisson. Cette fonction n'est disponible que pour le four inférieur. Pour utiliser cette fonction, insérez la sonde dans l'aliment. Sélectionnez **Probe** (sonde thermique), puis entrez la température interne souhaitée de l'aliment et programmez le mode de cuisson **Bake** (cuisson au four) ou **Conv Bake** (cuisson à convection) comme d'habitude. Cette fonction est également accessible en connectant la sonde au four à tout moment.

#### Proof (fermentation)

Utilisez cette fonction pour faire lever la pâte. Voir les modes de cuisson du four inférieur pour plus de détails.

#### Sabbath (sabbat)

Utilisez cette fonction pour accéder au mode sabbat. Le mode sabbat règle le four pour l'observance du sabbat juif et des jours fériés. Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif). Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas lorsque la porte sera ouverte), tous les sons (la commande n'émettra pas de bip lorsque vous appuierez sur une touche, mais émettra toujours un bip si certaines anomalies du four surviennent), et

toutes les fonctions du four supérieur et inférieur, à l'exception de la cuisson dans le four inférieur. En mode sabbat, seule la cuisson dans le four inférieur est disponible. En mode sabbat, après avoir réglé/modifié une température de cuisson, un délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute se produira avant que le four ne commence la cuisson. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche **Back** (précédent), puis sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause). Votre four s'éteindra après un délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute. Pour sortir immédiatement de la cuisson du four inférieur, appuyez sur la touche **Clear/Off** (effacer/arrêt) à n'importe quel moment – les éléments de cuisson s'éteindront immédiatement et la cuisson en mode sabbat changera à « Sabbath » à l'écran, ce qui indique que le four s'est éteint. Pour sortir du mode sabbat, maintenez la touche **Back** (précédent) enfoncée pendant 3 secondes. N'appuyez sur aucune autre touche tant que le four n'est pas sorti du mode sabbat, sinon le mode sabbat sera réinitialisé et ne se terminera pas. Voir la section sur le mode sabbat du four inférieur pour plus de détails.

**REMARQUE** : Si une panne de courant se produit en mode sabbat, l'appareil restera en mode sabbat mais ne reprendra pas la cuisson lorsque le courant sera rétabli.

#### Self Clean (autonettoyage)

Utilisez cette fonction pour accéder au mode d'autonettoyage. Consultez la section « Nettoyage du four » pour plus de détails.

#### Steam Clean (nettoyage à la vapeur)

Cette fonction permet d'accéder au mode de nettoyage à la vapeur. Consultez la section « Nettoyage du four » pour plus de détails.

#### Warm (maintien au chaud)

Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud. Voir les modes de cuisson du four inférieur pour plus de détails.

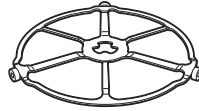
# Cuisson au four

## Cuisson au four

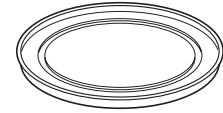
La cuisson au four vous permet de cuire les aliments de la même manière qu'un four conventionnel, en utilisant un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Une température de 250 à 450 °F (120 à 230 °C) peut être programmée.

Un ventilateur fait circuler l'air ainsi chauffé dans le four, au-dessus et autour de l'aliment. Étant donné que l'air chaud circule constamment dans le four en empêchant qu'une couche d'air plus frais ne se forme autour de l'aliment, certains aliments cuisent légèrement plus rapidement que dans un four traditionnel. Avant de commencer, assurez-vous que le plateau tournant est en place.

**ATTENTION** Lors de la cuisson, n'oubliez pas que le four, la porte et les plats seront très chauds!



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Placez les aliments ou les ustensiles de cuisson allant au four directement sur le **plateau en verre**.

## Mode d'emploi de la cuisson au four

1. Appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection).
2. Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez dessus pour valider.
3. Sélectionnez **Start** (mise en marche) ou **Cook Time** (cuisson minutée).

### Préchauffer après avoir sélectionné la fonction Start (mise en marche) :

1. Le four démarre le mode de préchauffage immédiatement. Ne placez pas les aliments dans le four.
2. Lorsque le four a terminé le préchauffage, il émettra un signal sonore. Si vous n'ouvrez pas la porte dans l'heure qui suit, le four s'éteindra automatiquement. Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez l'aliment dans le four.
3. Fermez la porte du four. Appuyez sur le bouton de sélection deux fois pour régler la durée de cuisson et appuyez sur **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer la cuisson. Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.

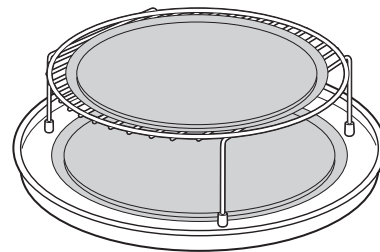
Vous pouvez modifier la température du four pendant le préchauffage en appuyant sur le bouton de sélection et en le tournant pour sélectionner la nouvelle température.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson, « Pause » s'affichera. Fermez la porte et appuyez sur **Start/Pause** (mise en marche/pause). Évitez d'ouvrir la porte du four afin d'optimiser les résultats de cuisson à des températures élevées.

Le temps de cuisson est indiqué en minutes et peut être de 179 minutes au maximum. La durée de cuisson peut être modifiée pendant la cuisson en tournant le bouton de sélection.

### Préchauffer après avoir sélectionné la fonction de cuisson minutée (Cook Time) :

1. Après avoir sélectionné un temps de cuisson, le four vous demandera de démarrer la cuisson minutée ou de démarrer le préchauffage.
2. Appuyez sur **Start Cook Time** (démarrer la cuisson minutée) pour sauter le préchauffage ou appuyez sur **Start Preheat** (démarrer le préchauffage) pour préchauffer le four.
3. Lorsque le four a terminé le préchauffage, il émettra un signal sonore. Si vous n'ouvrez pas la porte dans l'heure qui suit, le four s'éteindra automatiquement. Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez l'aliment dans le four.
4. Fermez la porte du four. Appuyez sur le bouton de sélection pour modifier la température ou la durée de cuisson, au besoin, et/ou appuyez sur **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer la cuisson. Lorsque la cuisson sera terminée, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.



Pour une cuisson à deux niveaux, placez les aliments dans un plat allant au four sur le plateau en verre. Placez votre plat de cuisson avec les aliments sur la grille. Placez la grille avec les aliments sur le plateau en verre.



# Maintenance au chaud et fermentation

## Maintenance au chaud

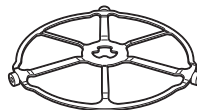
La fonction de maintenance au chaud (Warm) conserve les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. Utilisez des plats et des ustensiles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 230 °F (110 °C).

1. Appuyez sur la touche **Cooking Options** (options de cuisson).
2. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner Warm (maintenance au chaud). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
3. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner Moist/Crisp (tendre/croustillant). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.

Si la porte du four est ouverte pendant le maintien au chaud, « Pause » s'affichera. Fermez la porte et appuyez sur **Start/Pause** (mise en marche/pause).

### Pour faire dorer des aliments rassis :

- Placez l'aliment ou le plat sur le plateau en verre.
- Vérifiez régulièrement le niveau de croustillance de l'aliment. Ajoutez du temps si nécessaire.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Placez l'aliment sur le plateau en verre pour le conserver au chaud.

## Tableau de sélection de la température et de l'humidité

Type d'aliment	Réglage de l'humidité
Pain, petits pains durs	CRISP (croustillant)
Pain, petits pains moelleux	MOIST (tendre)
Mets mijotés	MOIST (tendre)
Mets frits	CRISP (croustillant)
Viandes* et poisson	CRISP (croustillant)
Crêpes, gaufres	CRISP (croustillant)
Pizza	CRISP (croustillant)
Pommes de terre au four	CRISP (croustillant)
Purée de pommes de terre	MOIST (tendre)
Volaille	MOIST (tendre)
Chips tortilla	CRISP (croustillant)
Légumes	MOIST (tendre)

\* L'USDA/le FSIS recommande une température interne de 145 °F (63 °C) comme température de maintien acceptable pour le bœuf. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.

### Conseils pour des aliments croustillants :

- Ne couvrez pas les aliments.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de pellicule plastique.

### Conseils pour des aliments tendres :

- Placez un couvercle ou du papier d'aluminium sur les aliments.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de pellicule plastique.

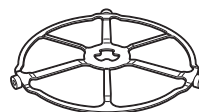
## Fermentation

La fonction de fermentation (Proof) procure automatiquement une température idéale au processus de fermentation et ne nécessite donc aucun ajustement.

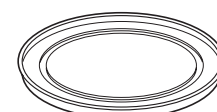
1. Appuyez sur la touche **Cooking Options** (options de cuisson).
  2. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner Proof (fermentation). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix. Le four supérieur commence la fermentation immédiatement et indique le temps de fermentation écoulé.
- Pour optimiser les performances de cuisson, évitez toute ouverture de porte inutile.
  - Vérifiez la pâte plus tôt que tard pour éviter une fermentation excessive.

### REMARQUES :

- N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les garder chauds. La température de fermentation du four n'est pas assez élevée pour maintenir des aliments à des températures sûres. Utilisez le mode de maintien au chaud (Warm) pour garder les aliments chauds.
- Le mode de fermentation ne fonctionne pas si le four est trop chaud. Laissez le four refroidir avant de commencer la fermentation.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



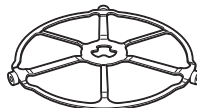
Placez la pâte à pain dans un bol ou un moule et placez ce dernier sur le plateau en verre pour procéder à la fermentation.

# Cuisson aux micro-ondes

## Utilisation des fonctions de la cuisson aux micro-ondes

Assurez-vous que le plateau tournant et le plateau en verre transparent sont en place.

Placez les aliments ou le contenant allant au four à micro-ondes directement sur le plateau en verre transparent pour faire cuire les aliments.



Le **plateau tournant** doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Le **plateau en verre transparent** doit toujours être en place lors de la cuisson aux micro-ondes.

### SÉLECTION DES PRÉRÉGLAGES DU FOUR À MICRO-ONDES :

- |   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Beverage (boisson)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Water (eau) (8-12 oz/ 236-355 mL)</li> <li>– Coffee (café) (8-12 oz/ 236-355 mL)</li> <li>– Tea (thé) (8-12 oz/ 236-355 mL)</li> <li>– Milk (lait) (8-12 oz/ 236-355 mL)</li> <li>– Hot Cocoa (chocolat chaud) (8-12 oz/ 236-355 mL)</li> </ul> </li> <li>■ <b>Popcorn (maïs soufflé)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Capteur de maïs soufflé</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Melt (faire fondre)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Butter (beurre)</li> <li>– Caramel</li> <li>– Cheese (fromage)</li> <li>– Chocolate Chips (brisures de chocolat)</li> <li>– Marshmallow (guimauve)</li> </ul> </li> <li>■ <b>Simmer (mijotage)</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Cook (cuisson)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– By Food Type (selon le type d'aliment)</li> <li>– By Time (minutée)</li> <li>– Cook by Time 1 &amp; 2 (cuisson minutée 1 et 2)</li> </ul> </li> <li>■ <b>Soften (amollir)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Butter (beurre)</li> <li>– Cream Cheese (fromage à la crème)</li> <li>– Frosting (glaçage) (16 oz/454 g)</li> <li>– Ice Cream (crème glacée)</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Defrost (décongélation)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1.0 lb Quick (1,0 lb/454 g rapide)</li> <li>– By Time (minutée)</li> <li>– By Weight (selon le poids)</li> <li>– By Food Type (selon le type d'aliment)</li> <li>– Melt (faire fondre)</li> <li>– Soften (amollir)</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Reheat (réchauffage)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beverage (boisson)</li> <li>– Casserole (plat en cocotte)</li> <li>– Chicken (poulet)</li> <li>– Pasta (pâtes)</li> <li>– Pizza</li> <li>– Plate of Food (assiette de nourriture)</li> <li>– Rice (riz)</li> <li>– Soup (soupe)</li> <li>– Steaks/Chops (biftecks/côtelettes)</li> <li>– Vegetables (légumes)</li> </ul> </li> </ul> |
|---|--|--|--|--|

## Comment utiliser les sélections préréglées du four à micro-ondes

1. Appuyez sur la touche **Microwave** (micro-ondes).  
Si aucune sélection n'est faite dans les 15 secondes, l'affichage reviendra à l'heure.
2. Tournez le bouton de sélection pour trouver l'aliment ou la boisson que vous souhaitez cuire, décongeler, amollir, faire fondre, mijoter ou réchauffer. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
3. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le type, la quantité, le poids ou la taille de l'aliment. (Au besoin, le four vous le demandera.) Appuyez sur le bouton de sélection après chaque sélection.
4. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer la cuisson.

Pour revoir ou modifier les réglages pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de sélection.

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, le four s'arrêtera et « PAUSE » apparaîtra dans l'afficheur. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause).

Si vous entrez une sélection par erreur, appuyez simplement sur la touche **Back** (précédent) et entrez la sélection souhaitée.

- Lorsque le four est en marche, de la lumière peut être visible autour de la porte ou du boîtier extérieur.
- La lumière de la cavité du four s'allume pendant un cycle de cuisson aux micro-ondes.
- De la vapeur peut s'échapper autour de la porte.

## Cook by Time (cuisson minutée) et Cook by Time 1 & 2 (cuisson minutée 1 et 2)

Utilisez les fonctions Cook By Time (cuisson minutée) et Cook By Time 1 & 2 (cuisson minutée 1 et 2) pour cuire aux micro-ondes des aliments qui ne sont pas dans la section des recettes et dans les durées de cuisson que vous avez définies.

- Le niveau de puissance est automatiquement réglé à élevé, mais vous pouvez le modifier au besoin.

1. Appuyez sur la touche **Microwave** (micro-ondes).
2. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner Cook By Time (cuisson minutée) ou Cook By Time 1 & 2 (cuisson minutée 1 et 2) et appuyez sur le bouton pour confirmer votre sélection.
3. Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson, puis appuyez sur le bouton pour valider.

4. Sélectionnez le niveau de puissance.

Si vous avez sélectionné Cook By Time 1 & 2 (cuisson minutée 1 et 2), tournez le bouton de sélection pour régler la deuxième durée de cuisson, puis appuyez sur le bouton pour confirmer votre sélection.

5. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer la cuisson.

Vous pouvez ouvrir la porte pendant la cuisson minutée et la cuisson minutée 1 et 2 pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **Start/Pause** (mise en marche/pause).

## Cuisson aux micro-ondes (suite)

### Niveaux de puissance des micro-ondes

- Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant la plupart des programmes de cuisson.
1. Appuyez sur le bouton de sélection pour modifier le niveau de puissance.
  2. Tournez le bouton de sélection pour changer la durée et/ou appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer.
  3. Tournez le bouton de sélection vers la droite pour augmenter le niveau de puissance et vers la gauche pour le diminuer. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

**High 10 (élevé 10)** : Poisson, bacon, légumes, ébullition des liquides.

**Med-High (moyen-élevé 7)** : Cuisson douce de la viande ou de la volaille, mets en sauce et réchauffage.

**Medium 5 (moyen 5)** : Cuisson lente pour attendre la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

**Low 2 or 3 (bas 2 ou 3)** : Décongélation, cuisson lente, sauces délicates.

**Warm 1 (maintien au chaud 1)** : Permet de garder les aliments chauds sans les cuire de façon excessive; amollissement du beurre.

### Defrost by food type (décongélation selon le type d'aliment)

La fonction de décongélation automatique sélectionne automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance pour donner les meilleurs résultats de décongélation des pièces de viande, de volaille ou de poisson pesant jusqu'à 6 lb (2,7 kg).

1. Retirez les aliments de l'emballage et placez-les sur un plat allant au micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche **Microwave** (micro-ondes) et sélectionnez Defrost (décongélation).
3. Tournez le bouton de sélection sur Defrost by food type (décongélation selon le type d'aliment). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
4. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le type d'aliment. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
5. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le poids de l'aliment, en utilisant le guide de conversion à droite. Par exemple, placez le bouton sur « 1.2 » pour 1,2 lb (1 lb 3 oz/544 g). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
6. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer la décongélation.
7. Retournez l'aliment lorsque l'afficheur indique « Turn Food Over » (Retourner l'aliment).

- Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium pour une décongélation uniforme.
- Après la décongélation, vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

#### Guide de conversion

Si le poids des aliments est indiqué en livres et en onces ou en kilogrammes et grammes, il faut le convertir en livres et dixièmes de livre (0,1).

Poids de l'aliment en oz (g)	Poids à entrer pour la programmation (en dixièmes de livre)
1 à 2 oz (28 à 57 g)	0,1
3 oz (85 g)	0,2
4 à 5 oz (113 à 142 g)	0,3
6 à 7 oz (170 à 198 g)	0,4
8 oz (227 g)	0,5
9 à 10 oz (255 à 283 g)	0,6
11 oz (312 g)	0,7
12 à 13 oz (340 à 369 g)	0,8
14 à 15 oz (397 à 425 g)	0,9

### Defrost by time (décongélation minutée)

Utilisez la fonction Defrost By Time (décongélation minutée) pour décongeler un aliment pendant une durée sélectionnée.

1. Appuyez sur la touche **Microwave** (micro-ondes) et sélectionnez Defrost (décongélation).
2. Tournez le bouton de sélection sur Defrost By Time (décongélation minutée). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
3. Tournez le bouton de sélection jusqu'à la durée désirée. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
4. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer la décongélation.
5. Retournez l'aliment lorsque l'afficheur indique « Turn Food Over » (Retourner l'aliment).

Le niveau de puissance est automatiquement réglé à 3, mais vous pouvez le changer si vous le désirez. Pour modifier les niveaux de puissance, reportez-vous à la section « Niveaux de puissance des micro-ondes ». Vous pouvez décongeler rapidement de petites quantités de nourriture en augmentant le niveau de puissance après avoir programmé la durée. Le niveau de puissance 7 réduit le temps total de décongélation de moitié environ; le niveau de puissance 10 réduit le temps total à environ 1/3. Lors de la décongélation à des niveaux de puissance élevés, les aliments nécessiteront une attention plus fréquente.



## Cuisson aux micro-ondes (suite)

### Defrost By Weight (décongélation selon le poids)

Utilisez la fonction Defrost by Weight (décongélation selon le poids) pour décongeler pendant une durée sélectionnée.

1. Appuyez sur la touche **Microwave** (micro-ondes) et sélectionnez Defrost (décongélation).
2. Tournez le bouton de sélection sur Defrost By Weight (décongélation selon le poids). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
3. Tournez le bouton de sélection jusqu'au poids désiré. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.

4. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche Start/Pause (mise en marche/pause) pour lancer la décongélation.
5. Retournez l'aliment lorsque l'afficheur indique « Turn Food Over » (Retourner l'aliment).

Le niveau de puissance ne peut pas être modifié lors de l'utilisation de cette fonction.

### 1.0 lb. Quick Defrost (décongélation rapide de 1 lb/454 g)

Utilisez la décongélation rapide de 1 lb pour décongeler rapidement 1 lb (454 g) d'aliments surgelés.

1. Appuyez sur la touche **Microwave** (micro-ondes) et sélectionnez 1.0 lb. Quick Defrost (décongélation rapide de 1 lb/454 g).
2. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer la décongélation. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.

3. Retournez l'aliment lorsque l'afficheur indique « Turn Food Over » (Retourner l'aliment).

Le niveau de puissance ne peut pas être modifié lors de l'utilisation de cette fonction.

### Conseils pour la décongélation

- Les aliments congelés dans du papier ou du plastique peuvent être décongelés dans leur emballage si on utilise la fonction de décongélation minutée, mais les aliments doivent être retirés de l'emballage si on utilise la décongélation selon le type d'aliment. Les emballages hermétiques doivent être entaillés ou percés **après** que l'aliment aura été partiellement décongelé. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Un plat préparé de format familial peut être décongelé et cuit ou réchauffé aux micro-ondes. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments rapidement périssables ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux, comme les rôtis, utilisez la fonction Defrost By Time (décongélation minutée). Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les faire cuire.
- Les aliments décongelés doivent être froids, mais uniformément ramollis. Si les aliments comportent encore des zones congelées, remettez-les brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

## Cuisson aux micro-ondes (suite)

### Cuisson au four à micro-ondes avec capteur

La fonction de cuisson avec capteur détecte l'augmentation de l'humidité libérée pendant la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités.

N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Si l'aliment n'est pas assez cuit après le premier décompte, utilisez la fonction Cook By Time (cuisson minutée) pour augmenter la durée de cuisson.

**Des récipients et des couvercles adaptés sont essentiels pour une cuisson avec capteur optimale.**

- Utilisez toujours des contenants pour cuisson au four à micro-ondes et recouvrez-les d'une pellicule plastique ou d'un couvercle, en laissant une ouverture. N'utilisez jamais de couvercle en plastique trop étanche, il empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.
- Assurez-vous que l'extérieur des contenants et l'intérieur du four sont secs avant de mettre l'aliment dans le four. Des gouttelettes d'humidité qui se transformeraient en vapeur pourraient tromper le capteur.
- Il est préférable de réchauffer les boissons sans couvercle.



Avec couvercle



Avec ouverture



Séchez les contenants pour qu'ils n'induisent pas le capteur en erreur.

### PROGRAMMES DE CUISSON AUX MICRO-ONDES AVEC CAPTEUR :

- |   |   |   |
|---|---|---|
| ■ Ground Meat (viande hachée)                         | ■ Chicken Reheat (réchauffage de poulet)                          | ■ Soup Reheat (réchauffage de soupe)        |
| ■ Popcorn (maïs soufflé)                              | ■ Pasta Reheat (réchauffage de pâtes)                             | ■ Vegetable Reheat (réchauffage de légumes) |
| ■ Soup (soupe)  | ■ Plate of Food Reheat (réchauffage d'une assiette de nourriture) |   |
| ■ Rice (riz)  |   |   |
| ■ Vegetables (légumes) (en conserve, frais, surgelés) |   |   |

### Pour utiliser tous les programmes à capteur

Le mode micro-ondes du four supérieur comprend une cuisson par capteur. Grâce à ce mode, le four détecte automatiquement quand les aliments sont cuits et s'éteint à la fin de la cuisson, éliminant ainsi le besoin de programmer les temps de cuisson et les niveaux de puissance.

1. Appuyez sur la touche **Microwave** (micro-ondes) et tournez le bouton de sélection sur Cook By Food Type (cuisson selon le type d'aliment) ou Reheat (réchauffage). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
2. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'aliment de votre choix. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.
3. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour lancer la cuisson.

N'ouvrez pas la porte du four avant que le temps ne soit écoulé sur l'affichage ou que le micro-ondes n'arrête la cuisson. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **Start/Pause** (mise en marche/pause). Si l'aliment n'est pas assez cuit, utilisez Cook By Time (cuisson minutée) pour le faire cuire davantage.

**REMARQUE** : N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler.

- Si vous avez effectué une cuisson rapide et que le four est déjà chaud, cela peut indiquer qu'il est trop chaud pour la cuisson par capteur. Mais vous pouvez bien sûr continuer la cuisson en mode Cook By Time (cuisson minutée).

**REMARQUE** : Si le four est trop chaud, il changera automatiquement la durée de cuisson.

- Pour raccourcir ou allonger la durée de cuisson, attendez que le décompte soit affiché. Tournez ensuite le bouton de sélection pour ajouter ou soustraire du temps.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson par capteur, une erreur de capteur s'affichera. Fermez la porte, appuyez sur **Start/Pause** (mise en marche/pause) pour recommencer.

#### Remarques sur le programme de réchauffage :

Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.

Il est préférable d'utiliser la fonction Cook By Time (cuisson minutée) et non Reheat (réchauffage) pour ces aliments :

- Produits de boulangerie;
- Aliments qui doivent être réchauffés sans être couverts;
- Aliments qui doivent être remués ou retournés;
- Aliments qui, après réchauffage, doivent avoir une surface croustillante.

# Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments. N'oubliez pas que votre nouveau four peut offrir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.

## Modes de cuisson et de rôtissage

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage en fonction du type et de la quantité d'aliments que vous préparez. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour disposer les aliments dans le four. Si aucune directive spécifique n'est indiquée, placez les aliments au centre du four.

### Cuisson conventionnelle

Le mode de cuisson conventionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four), tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez sur le bouton valider, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Cuisson à convection avec 1 grille

Le mode de cuisson à convection avec 1 grille est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs et arrière, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection), tournez le bouton de sélection pour sélectionner 1 Rack (1 grille) et régler la température du four, appuyez pour valider, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Le mode de cuisson à convection avec plusieurs grilles est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur de nombreuses grilles. Ce mode de cuisson utilise principalement la chaleur de l'élément arrière, mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection), tournez le bouton de sélection pour sélectionner Multi Rack (plusieurs grilles) et régler la température du four, appuyez sur le bouton pour valider, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four.

### Rôtissage à convection

Le mode de rôtissage à convection est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs et arrière ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer le brunissement des aliments et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que l'heure suggérée dans la recette lorsque vous utilisez ce mode ou utilisez une sonde à viande. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection), tournez le bouton de sélection pour sélectionner Roast (rôtissage) et régler la température du four, appuyez sur le bouton pour valider, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

## Modes de cuisson au grill

Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill. L'élément de grill de ce four est très puissant. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. Soyez prudent lorsque vous faites griller des aliments sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de grill augmente la production de fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment. **Faire griller des aliments à la position de grille 6 n'est pas recommandé.**

Utilisez le grill pour des aliments susceptibles d'être grillés. Réglez la position des grilles de façon à ajuster l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de grill lorsque vous désirez une surface extérieure bien rôtie et un intérieur saignant. Les aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits à point doivent être grillés sur une grille située à bonne distance de l'élément du grill, ou en utilisant la fonction Broil Lo (grill à basse température). Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grill.

### Cuisson au grill à température élevée

Le mode de cuisson au grill conventionnelle à température élevée utilise la chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez ce mode de cuisson pour les fines coupes de viandes ou d'aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Broil** (grill), tournez le bouton de sélection à Hi (température élevée), appuyez sur le bouton pour valider, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

### Cuisson au grill à basse température

Le mode de cuisson au grill conventionnelle à basse température utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant également un brunissement en surface. Utilisez ce mode pour les coupes de viande épaisses ou les aliments qui doivent être cuits à point. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Broil** (grill), tournez le bouton de sélection à Lo (température basse), appuyez sur le bouton pour valider, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

## Proof (fermentation)

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Appuyez sur la touche **Options**, tournez le bouton de sélection pour sélectionner Proof (fermentation), appuyez sur le bouton pour valider, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante. Veuillez noter que pour les fours muraux doubles, il n'est pas possible d'utiliser la fonction de fermentation lorsque le four inférieur est en mode de nettoyage.

## Warm (maintien au chaud)

Le mode Warm (maintien au chaud) est destiné à conserver la chaleur des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Options**, tournez le bouton de sélection pour sélectionner Warm (maintien au chaud), appuyez sur le bouton pour valider, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures.

## Mode sabbat

Votre nouveau four est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif) avec sa fonction de cuisson en mode sabbat. Vous trouverez ci-dessous plus de détails sur la fonction du mode sabbat.

### Pour entrer en mode sabbat

Appuyez sur la touche **Options** du four inférieur et tournez le bouton de sélection pour sélectionner Sabbath (sabbat). Appuyez sur le bouton pour valider. L'écran affichera « During Sabbath Mode the upper oven is unavailable » (Pendant le mode sabbat, le four supérieur n'est pas disponible). Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix. Toutes les fonctions du four supérieur en cours de fonctionnement s'arrêteront et le four inférieur passera immédiatement en mode sabbat.

### Pour changer la température

Pour changer la température du four ou démarrer une fonction de cuisson au four en mode sabbat, on peut utiliser l'une des 10 températures pré-réglées comme indiqué ci-dessous :

Touches de l'interface utilisateur	Temp. (°F/°C)
<b>Touches du côté gauche (four supérieur)</b>	
Microwave (micro-ondes)	170 °F (77 °C)
Speed Cook / Defrost (cuisson rapide / décongélation)	200 °F (93 °C)
Cooking Options / Popcorn (options de cuisson / maïs soufflé)	225 °F (107 °C)
Add 30 Sec (ajout de 30 secondes)	250 °F (121 °C)
Convection Bake / Reheat (cuisson à convection / réchauffage)	300 °F (149 °C)
<b>Touches du côté droit (four inférieur)</b>	
Back (précédent)	0
Clear/Off (effacer/arrêt)	Annule immédiatement
Light (lampe)	325 °F (163 °C)
Bake (cuisson au four)	350 °F (177 °C)
Broil (gril)	375 °F (190 °C)
Convection Bake / Warm (cuisson à convection / maintien au chaud)	400 °F (204 °C)
Options	450 °F (230 °C)

Le changement à l'une des températures ci-dessus nécessite que l'utilisateur appuie sur la touche associée à la température souhaitée, puis appuie sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause). Par exemple, pour définir une température de cuisson de 350 °F (177 °C), l'utilisateur doit appuyer sur la touche **Bake** (cuisson au four) du four inférieur, puis appuyer sur la touche **Start/Pause** (mise en marche/pause).

La fonction Bake (cuisson au four) se mettra en marche (ou si elle fonctionne déjà, la température du four changera) après un délai aléatoire de 30 à 60 secondes après avoir appuyé sur **Start/Pause** (mise en marche/pause). Ce délai ne sera toutefois pas appliqué si vous appuyez sur la touche **Clear/Off** (effacer/arrêt), les réglages de cuisson s'annulant immédiatement. (Le four restera en mode sabbat.) Il est possible de changer la température du four à tout moment pendant le cycle de cuisson.

### Pour éteindre le four

Appuyez sur **Clear/Off** (effacer/arrêt) ou sur **Back** (précédent), puis sur la touche **Start** (mise en marche) en tout temps. Le four s'éteindra immédiatement mais restera en mode sabbat et retournera à l'écran d'affichage de veille du mode sabbat.

### Pour quitter le mode sabbat

Maintenez la touche **Back** (précédent) enfoncée pendant 3 secondes. Le four s'arrêtera dans un délai aléatoire de 30 à 60 secondes après avoir maintenu la touche **Back** (précédent) enfoncée.

**REMARQUE** : N'appuyez sur aucune autre touche pendant ce temps, sinon le mode sabbat sera réinitialisé et ne quittera pas. Le four quittera le mode sabbat et retournera à son écran par défaut.

### Fonction de cuisson minutée en mode sabbat

Le mode sabbat ne peut pas exécuter seul une fonction de cuisson minutée. Si vous souhaitez exécuter une cuisson minutée, vous devez suivre les étapes suivantes :

1. Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) pour définir le volume du signal sonore à Mute (muet).
2. Appuyez sur la touche **Light** (lampe) pour définir la lampe du four inférieur à On (allumée).
3. Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four) pour programmer une température. Après avoir programmé une température, sélectionnez un temps de cuisson et validez-le. Appuyez sur **Start** (mise en marche) pour mettre le four en marche. **REMARQUE** : La cuisson à convection ne doit PAS être utilisée.
4. Une fois le four mis en marche, n'ouvrez PAS la porte tant que le four n'a pas terminé le préchauffage et atteint une température stable. Ouvrir la porte avant la fin du préchauffage entraînera la mise hors tension du ventilateur de distribution d'air.
5. Une fois les aliments placés dans le four, n'ouvrez pas la porte tant que la cuisson n'est pas terminée. Si vous ouvrez la porte, l'écran d'affichage vous invitera à la refermer.
6. N'ouvrez PAS la porte du four supérieur. Une telle ouverture fera s'allumer immédiatement la lumière.
7. N'appuyez sur aucune autre touche de commande du four inférieur une fois qu'il est en marche ou l'affichage changera immédiatement après avoir appuyé sur la touche.

### NOTES

- En mode sabbat, seule la cuisson dans le four inférieur est disponible. Les fonctions Gril (gril), Convection Bake (cuisson à convection), Warm (maintien au chaud) ou autres ne sont pas disponibles.
- Lorsque l'appareil est en mode sabbat, l'arrêt automatique après 12 heures est désactivé peu importe le réglage sélectionné dans **Settings** (réglages).
- Le mode sabbat ne peut être utilisé que si aucun mode de cuisson n'est activé dans le four inférieur. L'entrée en mode sabbat annulera toutes les fonctions du four inférieur et supérieur (y compris la minuterie et le rappel).
- Lorsqu'une touche est enfoncée en mode sabbat, aucun signal sonore ne se fera entendre et aucun changement de la lampe ou de l'affichage ne sera possible. De plus, lorsque la porte est ouverte ou fermée en mode sabbat, aucun signal sonore ne se fera entendre et aucun changement de la lampe ou de l'affichage ne pourra être effectué.
- Si une panne de courant se produit pendant la cuisson en mode sabbat, le four retournera en mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie, mais ne reviendra pas au mode de cuisson utilisé au moment de la panne.

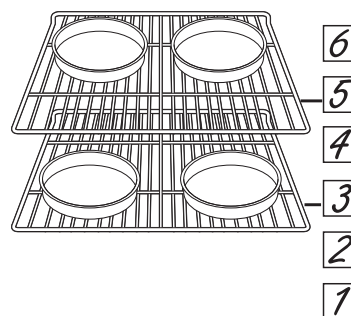


# Guide de cuisson (four de 27 po/68,6 cm)

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson conventionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux des anges	Cuisson conventionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson conventionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux, biscuits, pains briochés sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	3 et 5 1, 3 et 5	Grille coulissante à la position 3. Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au gril à température élevée	5	Utilisez la grille coulissante et une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/ moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au gril à température élevée	5	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Rôtis	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au gril à température élevée	1	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez les modes de cuisson au gril à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
	Cuisson au gril à basse température Cuisson conventionnelle Cuisson à convection avec 1 grille	3	
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au gril à basse température Cuisson conventionnelle Cuisson à convection avec 1 grille	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Dinde entière	Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
<b>Poisson</b>	Cuisson au gril à basse température	5 (épaisseur de 1/2 po/ 1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson à convection avec 1 grille Cuisson conventionnelle	3	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection avec 1 grille Cuisson conventionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	3 et 5	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.

\* Lors de la cuisson par convection simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez la grille coulissante à la position 3 et une grille plate à la position 5. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.

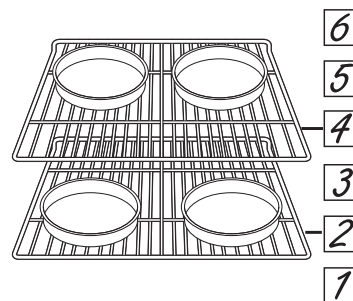


# Guide de cuisson (four de 30 po/76,2 cm)

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson conventionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson conventionnelle	2 et 4	Grille coulissante en position plus élevée si elle est utilisée. Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson conventionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson conventionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4 1, 3 et 5	Grille coulissante à la position 4 si on utilise 2 grilles, en position 1 si on utilise 3 grilles. Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au gril à température élevée	5	Utilisez la grille coulissante et une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au gril à température élevée	5	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Rôtis	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au gril à température élevée	1	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez les modes de cuisson au gril à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
	Cuisson au gril à basse température Cuisson conventionnelle Cuisson à convection avec 1 grille	3	
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au gril à basse température Cuisson conventionnelle Cuisson à convection avec 1 grille	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Dinde entière	Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
<b>Poisson</b>	Cuisson au gril à basse température	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson à convection avec 1 grille Cuisson conventionnelle	3	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection avec 1 grille Cuisson conventionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.

\* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 4. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à l'adresse [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



# Grilles

Votre four possède six positions de grille. Le Guide de cuisson contient des recommandations quant à la position des grilles à utiliser en fonction des types d'aliments à cuire. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser le rendement de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que vos gâteaux, vos muffins ou vos biscuits soient très brunis, placez la grille à un cran supérieur. Si vos aliments brunissent trop, placez votre grille à un cran inférieur la prochaine fois.

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 1½ po (3,8 cm) entre les casseroles pour favoriser une bonne circulation d'air.

## Grilles de four

Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates conventionnelles.

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

## Grilles coulissantes

Les grilles coulissantes sont dotées d'un mécanisme qui les verrouille sur les supports de grilles (guides) des deux côtés. Une fois le mécanisme de verrouillage en place, vous pouvez faire glisser la grille à l'extérieur de la cavité du four pour y placer ou retirer des ustensiles de cuisine en la tirant par son rail avant supérieur, jusqu'à sa position de butée d'extension complète.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant à base de graphite livré avec votre four. Retirez la grille du four, enlevez tous les résidus qui se trouvent dans les glissières avec un essuie-tout, secouez le contenant de lubrifiant à base de graphite et appliquez 4 gouttes dans les deux glissières inférieures gauche et droite. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.

Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

## Pour retirer une grille coulissante :

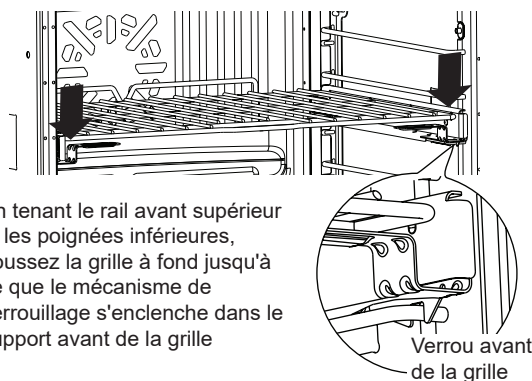
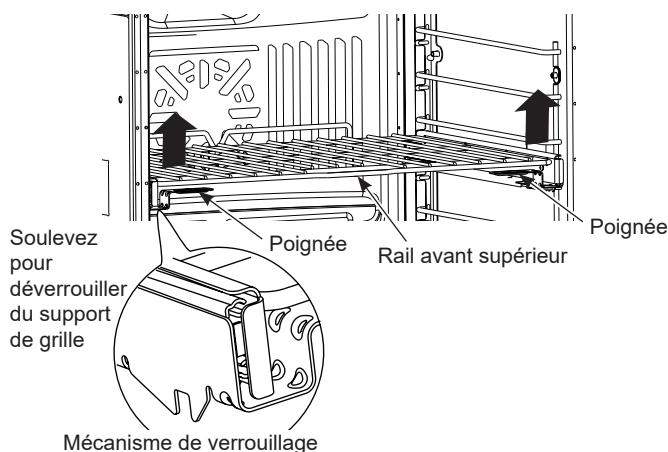
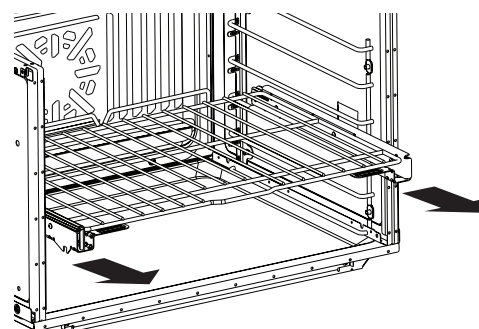
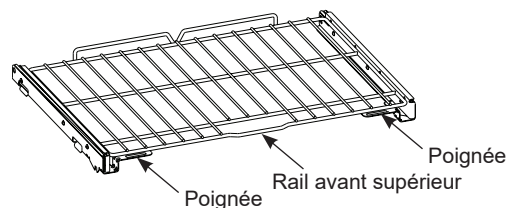
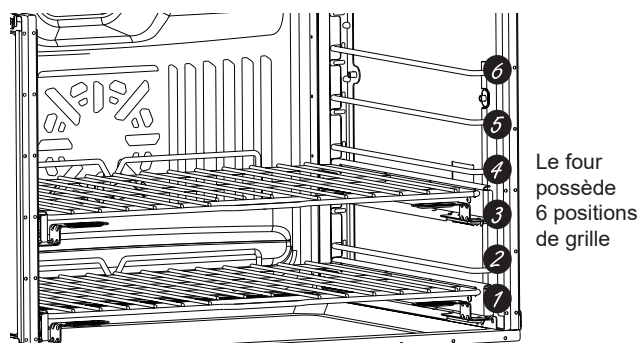
1. Assurez-vous que la grille est bien insérée jusqu'au fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et ses poignées inférieures des deux côtés et soulevez-la tout droit pour la déverrouiller de ses supports.
3. En tenant fermement le rail avant supérieur et les poignées inférieures des deux côtés, tirez la grille vers l'avant. Saisissez la grille des deux côtés si nécessaire. Retirez-la ensuite du four.

## Pour remettre en place une grille coulissante :

1. Placez la partie arrière de la grille sur les supports de grille (guides) comme indiqué sur l'image.
2. En tenant le rail avant supérieur et les poignées inférieures, poussez la grille à fond jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage s'enclenche dans le support avant de la grille.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'enduissez pas d'huile les glissières de la grille.

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.



## Grilles (suite)

### Grilles plates conventionnelles

Les grilles sont dotées de crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement sur les supports, elles s'arrêtent avant de complètement sortir du four et ne basculent pas. Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisine dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à leur position d'arrêt.

#### Pour retirer une grille

Tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

#### Pour replacer une grille

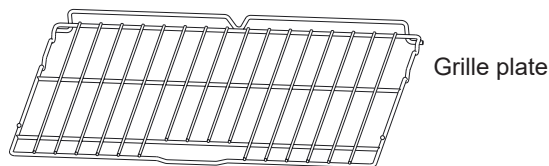
Inclinez l'avant de la grille vers le haut, accrochez les montants de positionnement arrière sous les supports de la grille, poussez la grille vers l'arrière (au-delà des butées) et abaissez-la. Poussez la grille complètement.

Les grilles peuvent être difficiles à faire glisser, particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche de la grille.

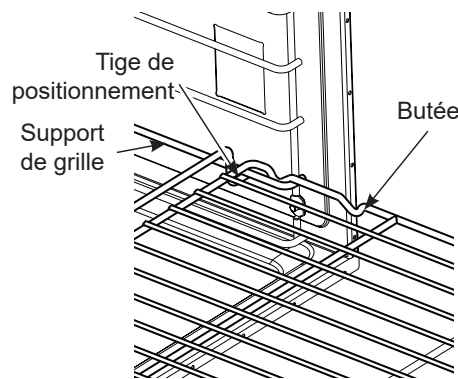
**REMARQUE** : L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.

#### ⚠ ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous retirez une grille de la position la plus basse car la porte peut être chaude.



Grille plate



## Papier d'aluminium et protections pour four

#### ⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte.

Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2 po (3,8 cm) des parois du four afin d'éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

## Ustensiles de cuisson

### Directives relatives aux ustensiles de cuisson

Le matériel, le fini et la taille de l'ustensile de cuisson ont une incidence sur le rendement de la cuisson.

Les casseroles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent plus de chaleur que les casseroles minces et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur produisent des croûtes brunes, croustillantes et plus épaisses. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés et recouverts d'un enduit, vérifiez la cuisson avant le temps prescrit dans la recette. Si vous obtenez de mauvais résultats avec ce type d'ustensile de cuisson, réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) la prochaine fois.

Les casseroles lustrées permettent de cuire uniformément les aliments, comme les gâteaux et les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson conviennent parfaitement aux tartes et croustades.

Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.

Gardez les ustensiles de cuisson propre pour favoriser une cuisson uniforme.



# Nettoyage du four

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer l'une ou l'autre des parties du four.

## Conseils pratiques

De temps à autre, essuyez l'intérieur du four avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude pour plus de fraîcheur. Nous vous déconseillons d'utiliser des nettoyeurs contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool, car ils peuvent endommager l'apparence du four. Si vous utilisez un nettoyeur ménager courant, appliquez-le d'abord sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.

### Tableau de commande

Il est recommandé de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir.

N'utilisez pas de nettoyeur abrasif, de nettoyeur liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyeur pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement.

### Surfaces extérieures du four

N'utilisez pas de nettoyeur pour four, de nettoyeur abrasif, de nettoyeur liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer en plastique ou de poudre à récurer pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Lors du nettoyage des

surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyeur abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, plus nettoyez-les et rincez-les.

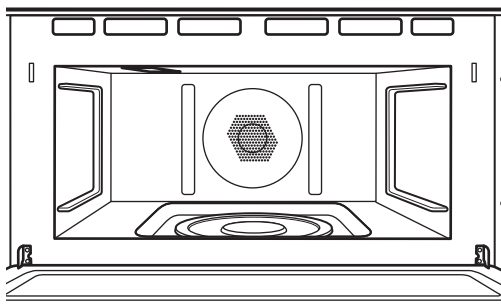
### Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface.

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

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyeurs pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

## Comment nettoyer l'intérieur du four supérieur



Parois, sole, hublot interne, pièces en métal et en plastique de la porte

Nettoyez l'intérieur du four régulièrement afin d'assurer un bon rendement thermique.

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées à l'aide d'un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées au moyen d'un chiffon humecté d'eau savonneuse. Enlevez les éclaboussures grasses au moyen d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez à l'aide d'un chiffon humide.

N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile pointu sur les parois du four.

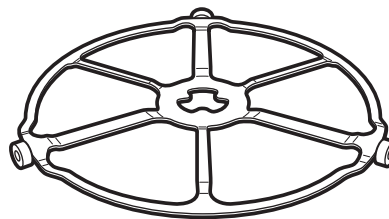
### N'utilisez jamais de nettoyeur commercial pour four sur aucune partie de votre four.

Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et provoquer un choc électrique.

### Joint de la porte

Il est important de veiller à la parfaite propreté des surfaces de contact entre le four et la porte. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

### Plateau tournant amovible



Plateau tournant

N'utilisez pas le four sans son plateau tournant.

La zone sous le plateau tournant doit être nettoyée fréquemment afin d'éviter la formation d'odeurs et de fumée pendant un cycle de cuisson.

Le plateau tournant peut casser si vous le laissez tomber. Lavez-le avec soin dans de l'eau savonneuse tiède. Séchez-le bien et remettez-le en place.

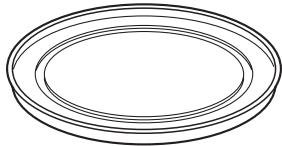
Pour replacer le plateau tournant, placez le centre sur l'axe au centre du four et tournez le plateau jusqu'à ce qu'il se place correctement. (Assurez-vous que le côté lisse du plateau tournant est orienté vers le haut et que le centre est bien assis sur l'axe.)

## Nettoyage du four (suite)

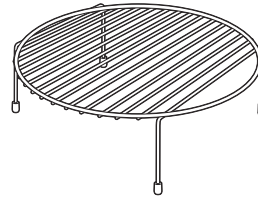
### Comment nettoyer l'intérieur du four supérieur (suite)

#### Plateaux de cuisson et plaque de cuisson

Pour éviter les bris, laissez refroidir complètement les plateaux avant de les nettoyer. Lavez-les avec soin dans de l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle.



Plateau en verre transparent pour micro-ondes



Déposez l'aliment sur la grille métallique du four et placez les ustensiles de cuisson sur le plateau en verre lors de la cuisson sur deux niveaux.

### Comment nettoyer l'intérieur du four inférieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant les fonctions de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

#### Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer ou de poudre à récurer à l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Assurez-vous que les surfaces sont à la température ambiante avant de les nettoyer.

#### Nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur permet de nettoyer les déversements mineurs au moyen d'eau, à une température inférieure à celle utilisée pour l'autonettoyage.

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **Options**, sélectionnez Steam Clean (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur **Start** (mise en marche). La porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes pour éviter de réduire les performances du nettoyage. À la fin du programme de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille. Essuyez tout excédent d'eau et de saleté qui pourrait être resté.

#### Autonettoyage

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction. L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les supports à fini lustré ou argenté et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **Options**, sélectionnez Self Clean (autonettoyage) et une durée par défaut d'autonettoyage s'affichera. Le temps de nettoyage peut être changé à 3 h 00, 4 h 00 ou 5 h 00 à l'aide du bouton de sélection. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) immédiatement après avoir sélectionné Self Clean (autonettoyage). Le four s'arrête automatiquement lorsque l'autonettoyage est terminé. La porte demeure verrouillée jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four.

**IMPORTANT** : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

# Grilles du four inférieur

Les grilles fournies avec votre four (grilles émaillées foncées, non brillantes) peuvent rester dans le four pendant le programme d'autonettoyage sans être endommagées.

Pour nettoyer manuellement les grilles, utilisez de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de ne pas laver les glissières d'une grille coulissante.

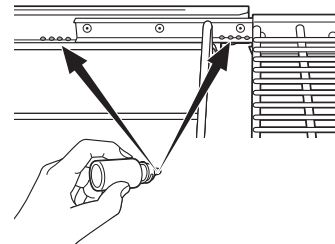
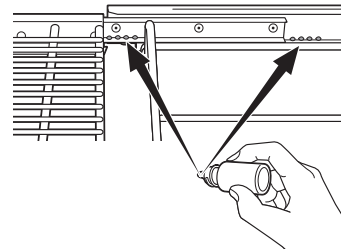
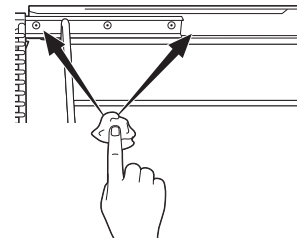
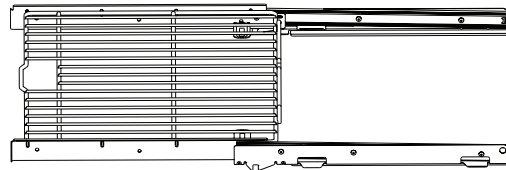
Si les grilles deviennent plus difficiles à retirer du four, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou sur une feuille d'essuie-tout et frottez les supports des grilles du four. N'endiguez pas d'huile les glissières de la grille.

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.

Régulièrement, après plusieurs cycles d'autonettoyage, il est possible que les glissières de la grille coulissante doivent être lubrifiées à l'aide du lubrifiant à base de graphite fourni avec votre four mural. Pour commander des sondes thermiques additionnelles, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

1. Retirez la grille coulissante du four. Reportez-vous à la section sur les grilles coulissantes de four.
2. Étirez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Pour faciliter le nettoyage, placez du papier journal sous la grille.
3. S'il y a des débris dans les glissières latérales, enlevez-les avec un essuie-tout. **REMARQUE :** Le lubrifiant au graphite que vous auriez éliminé avec l'essuie-tout doit être remplacé.
4. Secouez la bouteille de lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme de la glissière du côté gauche de la grille, versez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière, près des supports de roulement à billes.
5. Répétez la même procédure pour le mécanisme de la glissière du côté droit de la grille.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.
7. Replacez le bouchon sur la bouteille de lubrifiant et secouez-la de nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la côté droit vers le haut et placez-la dans le four. Reportez-vous à la section sur les grilles coulissantes de four.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

**REMARQUE :** Ne vaporisez pas avec de l'huile végétale ou d'autres lubrifiants.



# Entretien du four inférieur

## Remplacement de l'ampoule du four inférieur

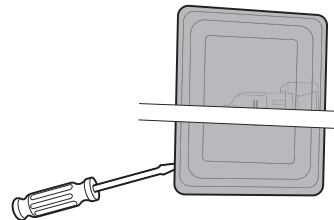


**AVERTISSEMENT** **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE** : Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

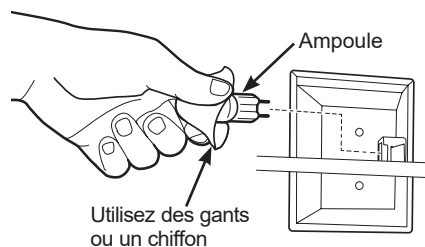


**ATTENTION** **RISQUE DE BRÛLURE** : L'ampoule et le couvre-ampoule en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

- Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- Retirez les grilles du four.
- Faites glisser un tournevis à lame plate entre le boîtier et le couvercle en verre de l'ampoule.
- Soutenez le couvercle en verre de l'ampoule avec deux doigts pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four. Veillez à ne pas ébrécher le revêtement du four.
- Tournez doucement la lame du tournevis pour desserrer le couvercle en verre de l'ampoule.
- Retirez le couvercle de l'ampoule.
- Retirez l'ampoule en la saisissant fermement et en la faisant glisser vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches se soient dégagées de la douille en céramique.
- Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts. Cela entraînera des dommages à l'ampoule pouvant l'empêcher de s'allumer. Saisissez l'ampoule de remplacement avec une serviette propre ou un mouchoir en papier avec les broches vers le bas. Alignez les deux broches dans la douille en céramique, en appuyant doucement jusqu'à ce que l'ampoule soit bien en place dans la douille.
- Faites glisser le couvercle de protection dans le support et poussez jusqu'à ce que les fixations s'enclenchent dans le boîtier.
- Rebranchez l'alimentation.



Utilisez un petit tournevis à lame plate pour retirer le couvercle de la lampe.



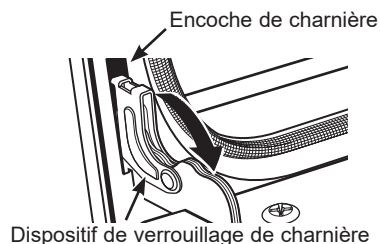
Utilisez des gants ou un chiffon

## Porte amovible du four inférieur

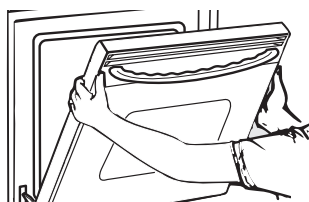
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

### Pour enlever la porte :

- Ouvrez complètement la porte.
- Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas (vers le cadre de la porte) pour les déverrouiller. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut s'avérer nécessaire.
- Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
- Fermez la porte de manière à ce qu'elle soit en position de retrait. La porte doit être ouverte d'environ 3 po (8 cm) et aucune obstruction ne doit se trouver au-dessus.
- Soulevez et sortez la porte jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés de leur encoche.



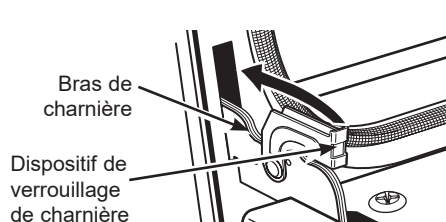
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas pour les déverrouiller.



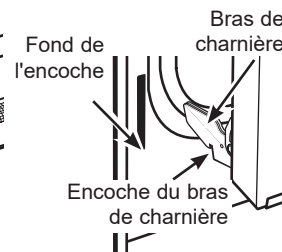
Position de retrait

### Pour remettre la porte en place :

- Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
- En commençant par le côté gauche, en tenant la porte au même angle que la position de retrait, faites reposer les bras de charnière au fond des encoches des charnières. Les bras de charnière doivent être bien en place, au fond des encoches. Répétez la procédure pour le côté droit.
- Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement au fond des encoches.
- Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.
- Fermez la porte du four.



Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les verrouiller



Encoche du bras de charnière

# Conseils de dépannage... Avant de faire une demande de service

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
<b>VENTILATEUR</b>		
Le ventilateur reste en marche après la fin de la cuisson	Le four se refroidit.	Le ventilateur cesse de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes ont suffisamment refroidi.
L'évent du four produit de l'air chaud pendant le fonctionnement	Cela est normal.	
Le ventilateur se met en marche automatiquement pendant le fonctionnement du four à micro-ondes	Cela est normal.	
<b>CUISSON</b>		
Le four produit des sons inhabituels pendant la cuisson	Les clics et les bruits de fonctionnement du ventilateur sont normaux. La carte de relais allume et éteint les composants.	Ces bruits sont tout à fait normaux.
De la fumée sort du four lorsque j'ouvre la porte	L'aliment a une haute teneur en gras. Un aérosol antiadhésif a été utilisé sur les plats.	Il est normal que de la fumée soit produite lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en gras.
L'aliment n'est pas complètement cuit ou bruni à la fin d'un programme de cuisson	La durée programmée ne correspond peut-être pas à la taille ou à la quantité d'aliments à cuire.	Ajustez le temps de cuisson ou ajustez les lampes supérieure et inférieure pour brunir et cuire correctement.
« <b>SENSOR ERROR</b> » (erreur de capteur) affiché avec signal sonore	La quantité ou le type des aliments placés dans le four ne correspond pas au programme défini.	Appuyez sur la touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt). Réglez le programme du four pour qu'il corresponde à l'aliment ou au liquide à cuire ou à chauffer.
	Aucune vapeur n'a été détectée par le four car la pellicule de plastique était trop hermétique, un couvercle trop serré se trouvait sur le plat ou le liquide était couvert.	Percez la pellicule de plastique, utilisez un couvercle moins hermétique ou découvrez les liquides lors de la cuisson ou du chauffage.
<b>AFFICHEUR</b>		
L'afficheur est vide	Le mode d'économie d'énergie est peut-être activé.	Vérifiez les réglages de l'affichage de l'horloge dans le menu <b>Settings</b> (réglages). Allumez l'écran.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
« <b>Control is LOCKED</b> » (commandes verrouillées) s'affiche	Les commandes ont été verrouillées.	Maintenez la touche <b>Settings</b> (réglages) enfoncée pendant trois secondes pour déverrouiller les commandes.
L'afficheur est allumé mais le four ne démarre pas	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	La porte n'est pas bien fermée.	Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
	La touche <b>Start/Pause</b> (mise en marche/pause) ou le bouton de sélection n'a pas été enfoncé après avoir entré les options de cuisson.	Appuyez sur la touche <b>Start/Pause</b> (mise en marche/pause) ou sur le bouton de sélection.
	Une autre option a déjà été entrée et la touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt) n'a pas été enfoncée pour l'annuler.	Appuyez sur la touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt).
	La taille, la quantité ou le temps de cuisson n'a pas été confirmé après la sélection finale.	Assurez-vous d'avoir entré le temps de cuisson après la sélection.
	La touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt) a été enfoncée accidentellement.	Réinitialisez le programme de cuisson et appuyez sur la touche <b>Start/Pause</b> (mise en marche/pause).
<b>AUTRES PROBLÈMES</b>		
La porte et l'intérieur du four sont chauds	Les lampes de chauffage produisent une chaleur intense dans un petit espace.	Cela est normal. Portez des gants isolants pour retirer l'aliment lorsqu'il est cuit.
Le four ne se met pas en marche	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Impossible de modifier les fonctionnalités de cuisson	Certaines fonctions de cuisson préprogrammées peuvent ne pas pouvoir être modifiées pour éviter une dégradation des performances de cuisson.	Cela est normal.
Les touches de l'un des côtés du tableau de commande ne fonctionnent pas	Le tableau de commande a verrouillé ces touches et il doit être réinitialisé.	Maintenez la touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt) enfoncée sur l'autre côté de l'affichage pendant 30 secondes. Si cela ne réinitialise pas les commandes, il peut être nécessaire de désactiver le disjoncteur.



## Conseils de dépannage... Avant de faire une demande de service

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. <b>REMARQUE</b> : Ce réglage modifie la température des modes de cuisson au four, cuisson à convection avec 1 grille et cuisson à convection avec plusieurs grilles. Il n'a pas d'incidence sur le rôtissage à convection, la cuisson au gril et les fonctions de nettoyage.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section <b>Réglages du four</b> .
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section <b>Réglages du four</b> .
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à section <b>Mode sabbat</b> .
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage, la convection et l'autonettoyage.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche du tableau de commande contrôlant l'ampoule est défectueuse.	Appelez le service de réparation.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Nettoyage du four ».
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le message « <b>OVEN IS COOLING DOOR IS LOCKED</b> » (Le four refroidit, la porte est verrouillée) disparaisse. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.

# Conseils de dépannage... Avant de faire une demande de service

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Nettoyage du four ».
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
« CLOSE DOOR TO CONTINUE COOKING » (Fermez la porte pour continuer la cuisson) s'affiche	La porte a été ouverte pendant une fonction de cuisson ou de nettoyage.	Fermez la porte du four.
« OVEN IS COOLING DOOR IS LOCKED » (Le four refroidit, la porte est verrouillée) s'affiche	La porte du four est verrouillée car la température intérieure n'a pas encore atteint la température de déverrouillage.	Appuyez sur la touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt). Laissez le four refroidir.
Un code d'erreur et le message « SERVICE MAY BE NEEDED » (Une demande de service peut être nécessaire) s'affichent à l'écran	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur la touche <b>Clear/Off</b> (effacer/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section « Nettoyage du four ».
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection avec plusieurs grilles).

# Notes

---



# Notes

---

# Garantie limitée d'Électroménagers GE

## GEAppliances.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez [GEAppliances.com/service\\_and\\_support/](https://www.geappliances.com/service_and_support/) ou appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737). Au Canada, veuillez visiter : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/).

Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

La réparation de votre appareil peut nécessiter l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation d'Électroménagers GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil, et aide Électroménagers GE à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient transmises à Électroménagers GE, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Électroménagers GE au moment de la réparation.

<b>Pendant une période de</b>	<b>Électroménagers GE remplacera</b>
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée d'un an</b> , Électroménagers GE fournira également, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

### Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

### EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Électroménagers GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Électroménagers GE. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

**Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier**

Louisville, KY 40225, États-Unis

**Garant au Canada : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

# Accessoires

## Vous manquez de quelque chose?

Électroménagers GE propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

Pour passer une commande, visitez notre site Web à :

[www.GEApplianceParts.com](http://www.GEApplianceParts.com) (É.-U.) ou

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) (Canada) ou

téléphonez au **1-800-626-2002** (É.-U.), **1-800-661-1616** (Canada)

Les produits suivants, et d'autres, sont offerts :

## Accessoires

Petite lèchefrite (8¾ x 1¼ x 13½ po / 22,2 x 3,2 x 34,3 cm)

Grande\* lèchefrite (12¾ x 1¼ x 16½ po / 32,4 x 3,2 x 41,9 cm)

Très grande\*\* lèchefrite (17 x 1¼ x 19¼ po / 43,2 x 3,2 x 48,9 cm)

## Pièces

Plateau en verre

Plateau tournant

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

## Fournitures de nettoyage

Nettoyant pour électroménager Micro Bryte® de 16 oz (473 mL)

Lingettes CitruShine<sup>MC</sup> pour acier inoxydable

Nettoyant pour électroménager en acier inoxydable CERAMA BRYTE<sup>MD</sup>

Lubrifiant au graphite

\* La grande lèchefrite ne convient pas aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm).

\*\* La très grande lèchefrite ne convient pas aux fours encastrés de 24 po (61 cm), aux cuisinières encastrables de 27 po (68,6 cm) ou aux cuisinières de 20 po (50,8 cm) ou 24 po (61 cm).

## Service à la clientèle

---

### Site Web des électroménagers GE

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web d'Électroménagers GE, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits d'Électroménagers GE et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com). Au Canada : [electromenagersge.ca](http://electromenagersge.ca).

---

### Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/register](http://GEAppliances.com/register)

Au Canada : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/)

---

### Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service) ou appelez au 1-800-432-2737 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/) ou appelez au 1-800-561-3344.

---

### Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/extended-warranty](http://GEAppliances.com/extended-warranty) ou appelez au 1-800-626-2224 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : [electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee](http://electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee) ou appelez au 1-800-290-9029.

---

### Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à [GEAppliances.com/connect](http://GEAppliances.com/connect) ou appelez au 1-800-220-6899 aux États-Unis.

Au Canada : [GEAppliances.ca/connect](http://GEAppliances.ca/connect) ou téléphonez au 1-800-220-6899.

---

### Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : [GEApplianceparts.com](http://GEApplianceparts.com) ou téléphonez au 1-877-959-8688 pendant les heures normales d'ouverture.

**Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.**

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation Mabe le plus proche, visiter notre site Web à [electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires](http://electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires) ou téléphoner au 1-800-661-1616.

---

### Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente d'Électroménagers GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

[GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, N.-B. E1C 9M3  
[electromenagersge.ca/fr/contactez-nous](http://electromenagersge.ca/fr/contactez-nous)

---