

Wall Oven

Built-In Electric



Owner's Manual

MCRS20SFSS

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Clock and Timer 8
Convection 15
Oven Controls 5-19
Sabbath Feature 12
Steam Clean 21
Special Features 10, 11
Thermostat 20
Timed Baking and Roasting 9
Timed Convection 18-19
Using the Probe 14

Care and Cleaning

Control Panel 24
Glass Surfaces 24
Heating Element 24
Lift-Off Oven Door 22
Light 25
Oven Interior 25
Painted Surfaces 24
Racks 23
Stainless Steel Surfaces 24

Troubleshooting Tips 26-28

Consumer Support

Accessories 31
Consumer Support Back Cover
Warranty 35

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on the front of the oven behind the oven door.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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



SAFETY PRECAUTIONS

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

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



⚠ **WARNING!** SAFETY PRECAUTIONS

- Do not store flammable materials in an oven.
- ⚠ **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders-moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.
- Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
 - Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
 - Keep the oven vent unobstructed.
 - Keep the oven free from grease buildup.
 - Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
 - Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.

REMEMBER: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



! WARNING!

SAFETY PRECAUTIONS

- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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

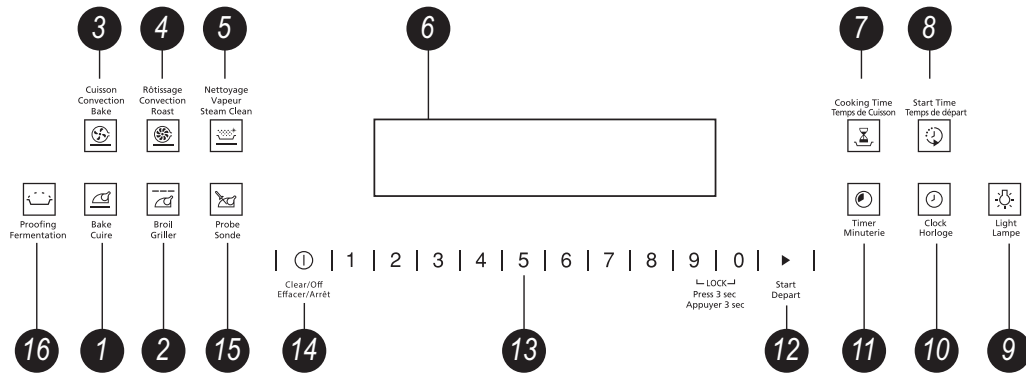


READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the oven controls.

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



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings



- 1 BAKE Pad**
Touch to select the bake function.
- 2 BROIL Pad**
Touch to select the broil function.
- 3 CONVECTION BAKE Pad**
Touch to select baking with the convection function.
- 4 CONVECTION ROAST Pad**
Touch to select roasting with the convection function.
- 5 STEAM CLEAN Pad**
Touch to select steam clean function. See the *Using the steam-clean oven section*.
- 6 Display**
Shows the time of day, oven temperature whether the oven is in the bake, broil or Steam Clean mode and the times set for the timer or automatic oven operations.

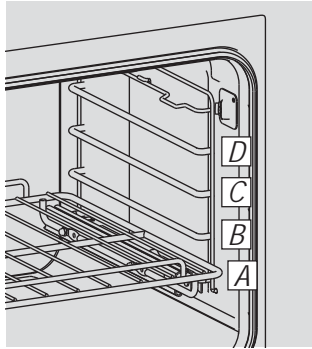
If "F-and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Touch the OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service. If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset. The time of day will flash in the display when there has been a power outage.
- 7 COOKING TIME Pad**
Touch and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 8 START TIME Pad**
Use along with COOKING TIME pad to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 9 LIGHT Pad**
Touch to turn the oven light on or off.
- 10 CLOCK Pad**
Touch before setting the clock.
- 11 TIMER Pad**
Touch to select the timer feature.
- 12 START Pad**
Must be touched to start any cooking or cleaning function.
- 13 Number Pads**
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the delay start and length of operation for timed baking.
- 14 CLEAR/OFF Pad**
Touch to cancel ALL oven operations except the clock and timer.
- 15 PROBE Pad**
Touch to select sensor cooking temperature.
- 16 PROOFING Pad**
Touch to select a warm environment, useful for rising yeast-leavened products.

Temperature Conversions

Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Using the oven controls.

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



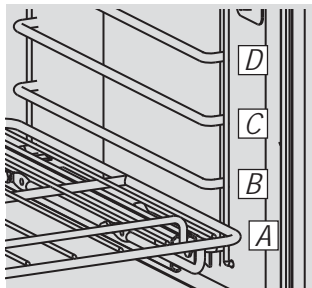
The oven has 4 rack positions.

Before you begin...

The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt. When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

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

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



How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Touch the BAKE pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired temperature.
- 3 Touch the START pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the OFF pad when cooking is complete.

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

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

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" between pans, from the front, back and sides of the wall.

Aluminum Foil

⚠ WARNING!

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

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

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



Leave the door closed in broil function to better cooking results.

How to Set the Oven for Broiling

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

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

- 2 Close the oven door.
- 3 Touch the **BROIL** pad once for HI Broil. To change to LO Broil, touch the **BROIL** pad again.

- 4 Touch the **START** pad.

- 5 When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

Using the clock and timer.



Clock
Horloge

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

To Set the Clock

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

- 1 Touch the CLOCK pad.
- 2 Touch the number pads.
- 3 Touch the START pad.



Timer
Minuterie

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

To Set the Timer

- 1 Touch the TIMER pad.
- 2 Touch the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch 2, 4 and 5 in that order. If you make a mistake, touch the TIMER pad and begin again.
- 3 Touch the START pad.

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

- 4 When the Timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the TIMER pad is touched.

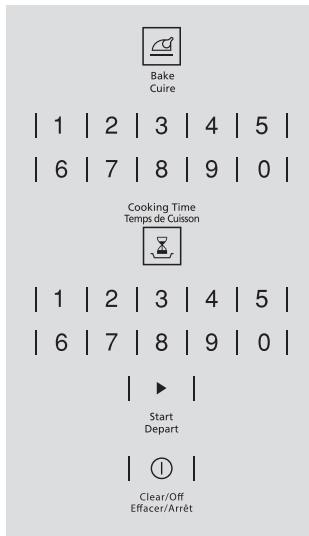
The 6-second tone can be canceled by following the steps in the Special features of your oven control section under Tones at the End of a Timed Cycle.

To Cancel the Timer

Touch the TIMER pad twice.

Using the timed baking and roasting features.

NOTE: Foods that spoil easily -such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork- should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **COOKING TIME** pad.

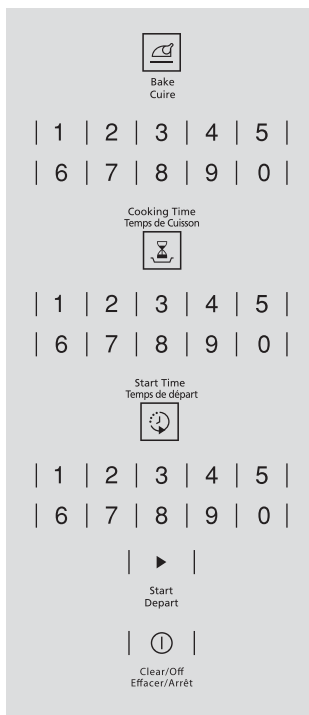
NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

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

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad.

The oven will turn ON, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 37.8 °C (100 °F). (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 37.8 °C [100 °F]). When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound. The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically.

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **COOKING TIME** pad.

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

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

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad.

When the oven turns ON at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 37.8 °C (100 °F). (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 37.8 °C [100°F]). When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound. The oven will continue to cook for the set amount of time, then it turns off automatically.

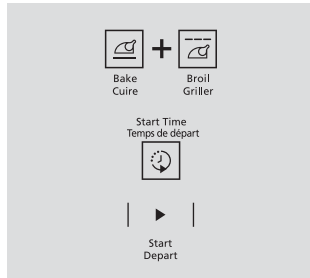
- 6 Touch the **OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns **off** automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns **off**.

Special features of your oven control.

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

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

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



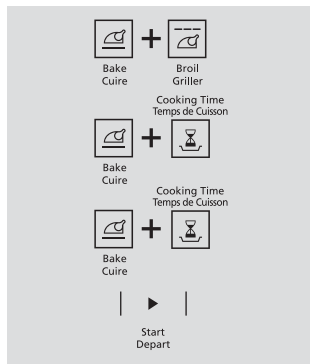
12-Hour Shutdown

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

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

- 1 Touch the BROIL and BAKE pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

- 2 Touch the START TIME pad until no shdn (no shut-off) appears in the display.
- 3 Touch the START pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.



Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

- 1 Touch the BROIL and BAKE pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
- 2 Touch the BROIL and COOKING TIME pads. The display will show F (Fahrenheit).

- 3 Touch the BROIL and COOKING TIME pads again. The display will show C (Celsius).
- 4 Touch the START pad.



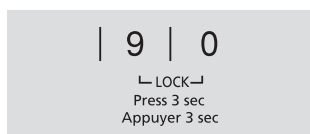
Tones at the End of a Timed Cycle

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

To cancel the 6-second beep:

- 1 Touch the BROIL and BAKE pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

- 2 Touch the TIMER pad. The display shows CON BEEP (continuous beep). Touch the TIMER pad again. The display shows BEEP. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
- 3 Touch the START pad.



Control Lockout

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

To activate this feature:

- 1 Touch the 9 and 0 pads at the same time for 3 seconds until the control beeps twice. The display will show **LOC** continuously and the time of day, if not blacked out.

NOTE: All cooking and timing functions will be cancelled when locking out the control.

- 2 To unlock the control, touch the 9 and 0 pads at the same time for 3 seconds until the control beeps twice and LOC is removed from the display.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

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

- 1 Touch the **BROIL** and **BAKE** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **CLOCK** pad once. The display will show **12 hr**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

- 3 Touch the **CLOCK** pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show **24 hr**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.
- 4 Touch the **CLOCK** pad again to black out the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

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



Auto Recipe™ Conversion

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

*This feature is activated so that the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 176.7 °C (350 °F) and touch the **START** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 162.8 °C (325 °F).*

To deactivate the feature:

- 1 Touch the oven **BAKE** and **BROIL** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **CONVECTION BAKE** pad. The display will show **CON ON**. Touch the **CONVECTION BAKE** pad again. The display will show **CON OFF**.
- 3 Touch the **START** pad.

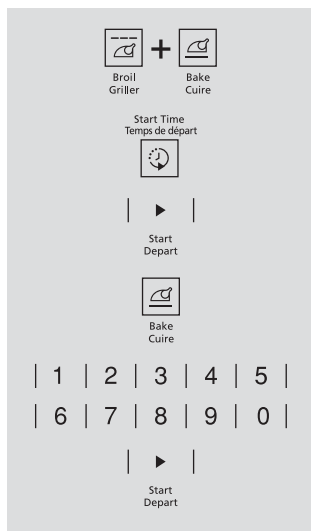
To reactivate the feature, repeat steps 1-3 above but touch the **START** pad when **CON ON** is in the display.

Using the Sabbath feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

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

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



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

How to Set for Regular Baking/Roasting

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

- 1 Touch and hold both the BROIL and BAKE pads, at the same time, until the display shows SF.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the BROIL and BAKE pads were not touched at the same time. Touch the OFF pad and begin again.

- 2 Touch the START TIME pad until SABbATH appears in the display.

- 3 Touch the START pad and \supset will appear in the display.

- 4 Touch the BAKE pad. No signal will be given.

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

- 6 Touch the START pad.

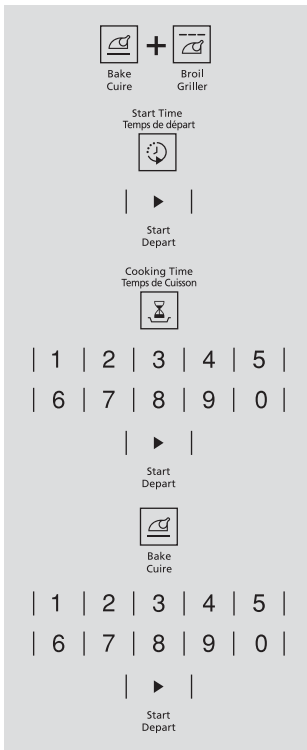
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset\subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset\subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the BAKE pad, enter the new temperature using the number pads and touch the START pad.

NOTE: The OFF and COOKING TIME pads are active during the Sabbath feature.

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

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



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

- 1 Touch and hold both the **BROIL** and **BAKE** pads at the same time, until the display shows **SF**.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **OFF** pad and begin again.

- 2 Tap the **START TIME** pad until **SAbbAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **COOKING TIME** pad.
- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **START** pad.
- 7 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.

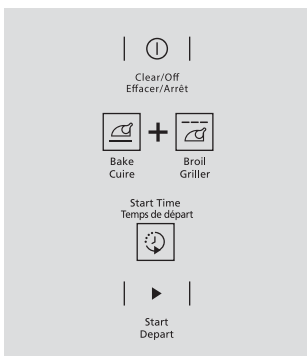
- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.

- 9 Touch the **START** pad.

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

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the **START** pad. When cooking is finished, the display will change from $\supset\subset$ to \supset and 0:00 will appear, indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

How to exit the Sabbath feature



- 1 Touch the **OFF** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Touch and hold both the **BROIL** and **BAKE** pads at the same time, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **START TIME** pad until **12shdn** or **no shdn** appears in the display.

- 5 Choose **12 shdn**, indicating that the oven will automatically turn after 12 hours or **no shdn**, indicating that the oven will not automatically turn after 12 hours.

- 6 Press **START** when the option that you want is in the display (**12 shdn** or **no shdn**).

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

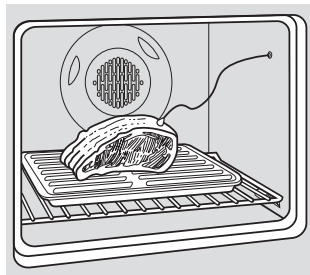
Using the probe.



CAUTION

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

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



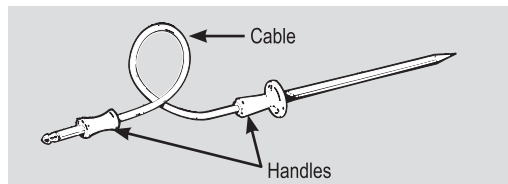
The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

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

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

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.

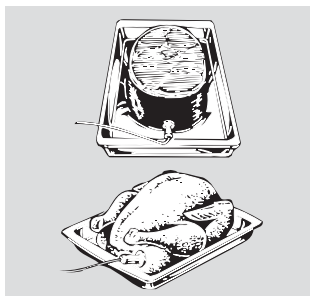
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.



- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.

- Do not store the probe in the oven.

- Never leave your probe inside the oven during broil cycle.



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

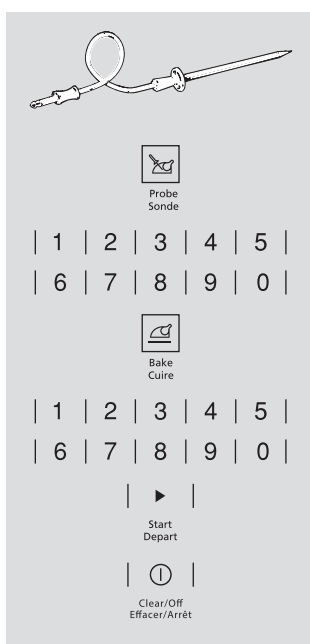
Insert the probe completely into the meat. It should not touch the bone, fat or gristle.

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

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

NOTE: Broil settings will no work if the temperature probe is plugged in.



How to Set the Oven For Cooking When Using the Probe

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch the **Probe** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature between 100°F and 200°F.
- 5 Touch the **Bake** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 7 Touch the **Start** pad.

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

The display will show **LO** until the internal temperature of the food reaches 100°F; then the changing internal temperature will be shown.

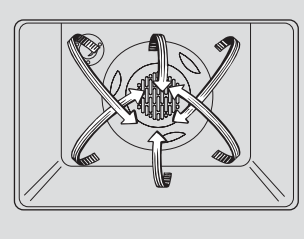
- 7 When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **Clear/Off** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during probe cooking, touch the **Bake** pad and then the number pads to set the new temperature.

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

Using the convection oven.

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking.



In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food. This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time than with regular heat.

To help you understand the difference between convection bake and roast and traditional bake and roast, here are some general guidelines.

Convection Bake

- Preheat the oven.
- Ideal for foods cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.

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

Convection Roast

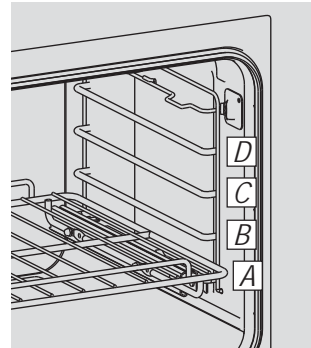
- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

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

Roasts or poultry should be cooked on rack position (A).

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

- Place the rack in rack position (A).



Using the convection oven.

Cookware for Convection Cooking

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

Paper and Plastic

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

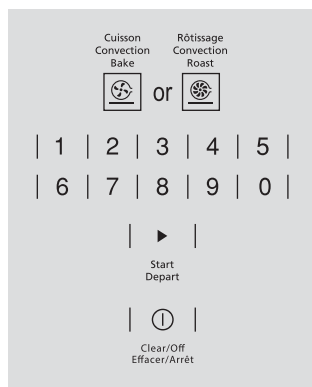
Metal and Glass

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

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

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

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



How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

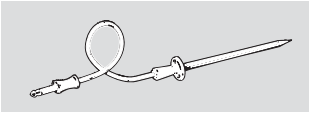
- 1 Touch the Convection **Bake** or Convection Roast pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the Start pad.

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

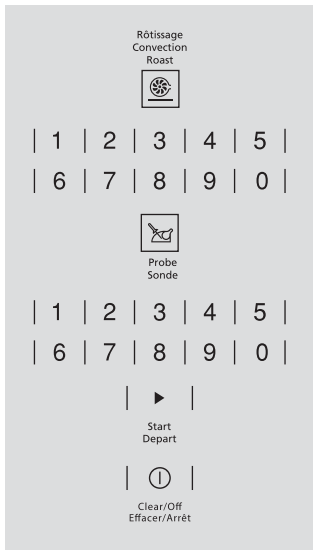
When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F, will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

- 4 Touch the **Clear/Off** pad when finished.

NOTE: You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off. The fan will not start until the preheat temperature is reached.



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



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

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

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

To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, touch the **Convection Roast** pad and then touch the number pads to set the new desired temperature.

- 7 Touch the Start pad.

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

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

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

CAUTION

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

NOTE:

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.
- You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.
- Probe is not for use in Broil functions.

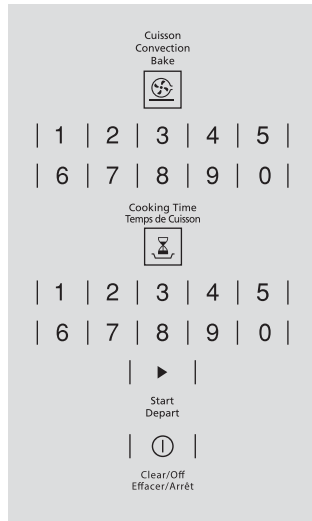
CAUTION

Do not use probe when cooking in rack level D.

Using the oven timed convection baking features.

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

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

- 1 Touch the Convection Bake pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the Cooking Time pad.

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

- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

- 5 Touch the Start pad.

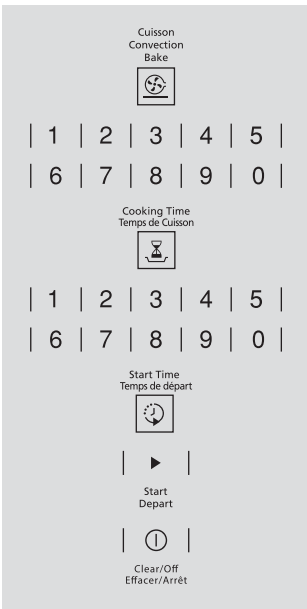
The oven will turn ON, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

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

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

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

Using the oven timed convection baking features.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **Convection Bake** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **Cooking Time** pad.

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

- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

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

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the **Start Time** pad to check the start time you have set or touch the **Cooking Time** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100 °F. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

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

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

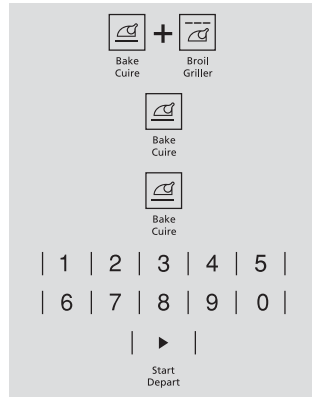
- 8 Touch the Clear/Off pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Adjust the oven thermostat - Do it yourself

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

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 6-11 degrees Celsius (20-40 degrees Fahrenheit).

NOTE: This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it will not affect broiling temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



To Adjust the Thermostat

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **BAKE** pad.
Touch **BAKE** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
- 3 Press the number pads to set an user offset.
- 4 Press **BAKE** pad to switch between positive or negative offset values.
- 5 The oven temperature can be adjusted up to (+) 19 °C (35 °F) hotter or (-) 19 °C (35 °F) cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 12 °C (15 °F), touch **1** and **5**.
- 6 When you have made the adjustment, touch the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance.

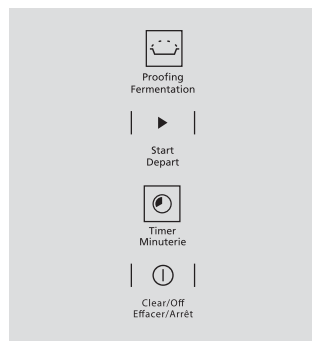
Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

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

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

Using the proofing feature.

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



How to Set the Oven For Proofing

- 1 Place the covered dough in a dish in the oven on rack B or C.
- 2 Touch the **PROOF** pad and then the **START** pad.
The display will show **PrF** (proof). The oven interior light turns on and remains on during proofing. The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.
- 3 Set the **TIMER** for the minimum proof time.
- 4 When proofing is finished, touch the **OFF** pad.

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

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTE:

- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.
- Proofing will not operate when oven is above 65 °C (150 °F). "HOT" will show in the display.

NOTE:

Use as an optional feature the proofing mode to defrost food placed in a baking dish. Periodically monitor the unfreezing of food grade and remove from oven as soon as it has thawed. Defrost cycle is a slow process required for optimal results.

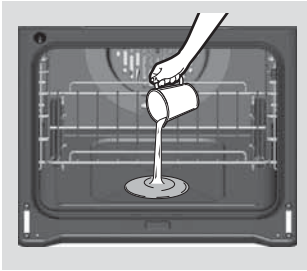
Using Steam Clean

CAUTION

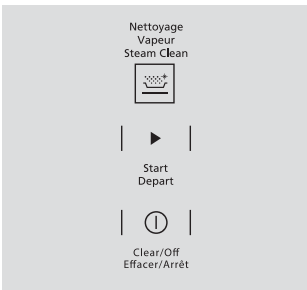
During the steam clean cycle, the oven bottom becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over (30 minutes) before wiping the inside surfaces of the oven. Failure to do so may result in burns. The Steam Clean cycle makes it easier to clean light soiling off the porcelain oven interior.

The wall oven should be at room temperature before beginning the Steam Clean cycle. If the oven is too hot, "hot" will appear on the display and the cycle will not activate until the oven cools down.

The Steam Clean cycle performs best on new spills or soils. Burned-on food is more difficult to remove.



Pour 7 ounces of water onto the oven floor.



To Begin Steam Clean Cycle:

- 1 Remove racks and accessories from the oven cavity. Do not place cookware or other items in the oven during the Steam Clean cycle.
- 2 Pour 200 ml (7 oz.) room-temperature water onto the recessed area of the oven bottom. Do not add cleaning solutions or chemicals of any kind to the water.
- 3 Close the door.
- 4 Activate the Steam Clean function by pressing the Steam Clean pad, then press start.
- 5 A 30-minute cycle will begin to count down on the display.
- 6 When the Steam Clean cycle is complete, the oven control will beep. Press Off pad and Open the door.
- 7 The oven bottom and remaining water will still be warm at the end of the cycle. This is normal.
- 8 Remove soils using a scrub brush or nylon scouring pad. A soap-filled steel wool pad may be used only on the porcelain oven interior. The use of abrasive pads will scratch the door glass. Do not wipe soil or water onto the door gasket.
- 9 **Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.**
- 10 Leave the door open to air dry.

IMPORTANT NOTES:

- If a steam clean cycle is initiated without water, press the off pad to end the cycle. Wait for the wall oven to cool to room temperature before pouring water into the recessed area and initiating another steam cycle.
- Press Off pad at any time to end the cycle.
- If mineral deposits remain in the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- Some water may drip from the bottom of the oven door. If this happens, wipe it up at the end of the cycle.
- The door gasket may be wet when the Steam Clean cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.

NOTE: Water will remain and will be still warm (this is normal) this will need to be wiped up at end of cycle.

NOTE: Minimal temperature 120 °F is allowed for enable steam clean.

Care and cleaning of the oven.

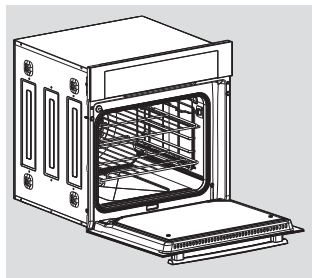
Be sure electrical power is off before cleaning any part of the oven.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

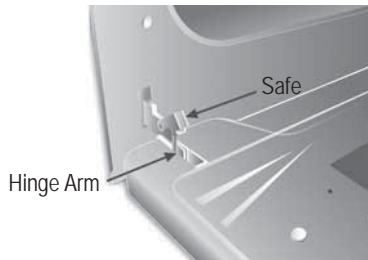
NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.



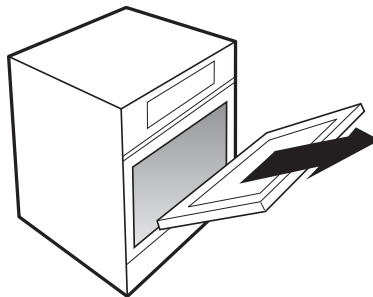
Lift-Off Oven Door

The oven door is removable for easy access to oven cavity. Follow the instructions:

- 1 Full open the door and with the help of this manual, locate the following parts:
 - Hinge arm.
 - Safe Bracket.

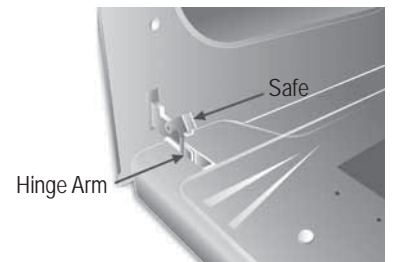


- 2 Lift the safe bracket in each hinge.
- 3 Move the door about 45° and pull it out.

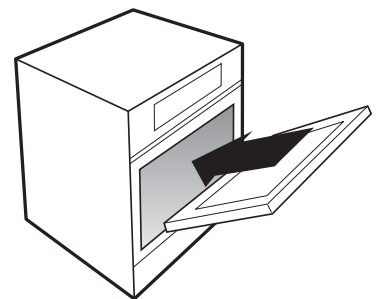


Mounting Oven Door

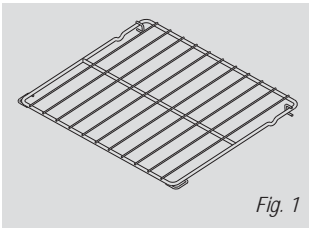
- 1 Place the door at an angle of approximately 45° and insert the snap hinge compartment located on front frame.
- 2 Open the door fully and return safe bracket in off position in both hinges.



- 3 Completely close the door, until you hear a slight click, this indicates that the door has been mounted correctly.



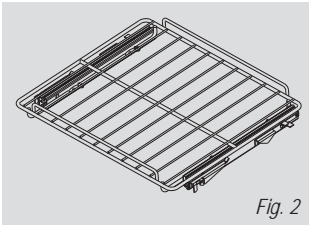
Oven Rack and Accessories.



Removing and Installing Oven Racks

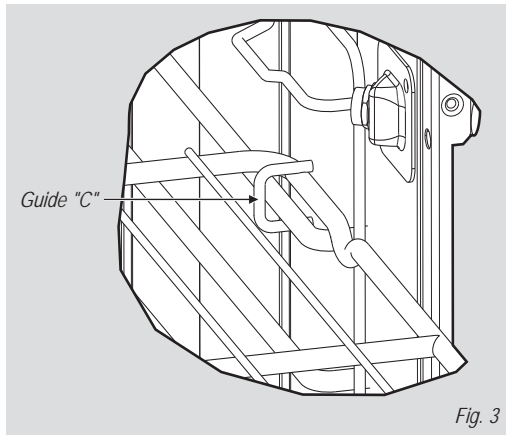
Oven Racks

The flat conventional rack (fig. 1) and the full-extension rack (fig. 2) can be installed at any level position into cavity.



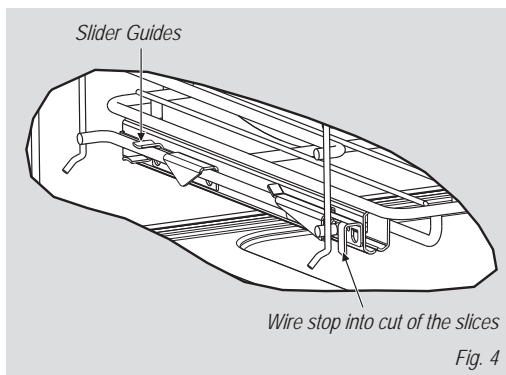
Installing conventional rack

- 1 Insert guides "C" in sides support, that guides are located in the rear of the flat rack. See (fig. 3).
- 2 Pull flat rack into oven cavity.



Installing full extension racks

- 1 Insert guide of sliders on wires of oven rack supports. (Fig. 4).
- 2 Slide the rack. Be sure the wire stop is in the cut of the slides. The rails must be fixed.



Locate broiler pan

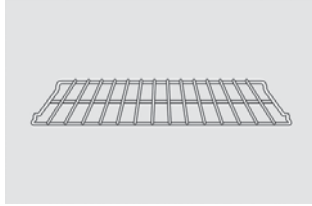
The wall oven has a broiler pan for purposes of put food on the role of "roasting".

! WARNING!

Always place the broiler pan on the oven rack.

Care and cleaning of the oven.

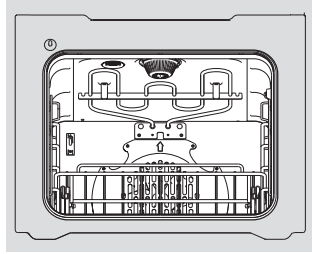
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool into cavity before cleaning any part of the oven.



Oven Racks

Clean the oven racks with an abrasive cleanser or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

To make the racks slide more easily; apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.



Oven Heating Elements

Do not clean the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

Control Panel

It is 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 cleansers on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

Painted Surfaces

Clean with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners cleansing powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

Glass Surfaces

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

Do not allow the water or cleaner to run down inside the oven door while cleaning.

Stainless Steel Surfaces

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.

Non-Self-Clean Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven □—top, bottom, sides, back and inside of the door will stay new—looking for years.

Let the oven cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the oven.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface.

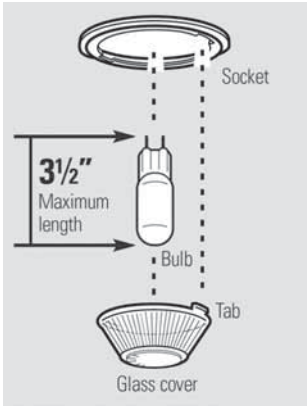
They may cause a dull spot even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight.

The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

- *Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.*
- *Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.*
- *Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.*



Oven Light Bulb

⚠ CAUTION:

Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

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

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

To remove:

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

To replace:

Put in a new 50 watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- *A 50-watt appliance bulb is smaller than a standard 50-watt household bulb.*
- *Install and tighten the cover clockwise.*
- *Reconnect electrical power to the oven.*
- *For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.*

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do	
Control signals after entering cooking time or delay start.	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	• Touch the BAKE pad and desired temperature.	
	Oven controls improperly set.	• See the Using the oven section.	
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the Using the oven section.	
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the Using the oven section.	
Food does not bake or roast properly.	Oven thermostat needs adjustment.	• See the Adjust the oven thermostat—Do it yourself! section.	
	Door not open to the broil stop position as recommended.	• See the <i>Using the oven</i> section.	
	Oven controls improperly set.	• Make sure you touch the BROIL pad.	
	Food being cooked in a hot pan.	• For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.	
Food does not broil properly	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.	
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes.	
	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 controls improperly set.	• Set the Using the clock and timer section.
Oven light does not work.	Lightbulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.	
	Pad operating light is broken.	• 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 bake mode for a minimum of 3 hours.	

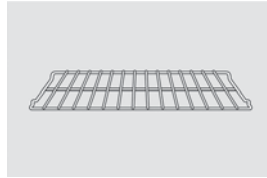
<i>Problem</i>	<i>Possible Causes</i>	<i>What To Do</i>
<i>Oven temperature too hot or too cold</i>	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the Adjust the oven thermostat section—Do it yourself!.
<i>Oven will not work</i>	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <hr/> <p>Oven controls improperly set.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See the <i>Using the oven</i> section.
<i>"Cracking" or "popping" sound</i>	This is the sound of the metal heating and cooling during both, the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
<i>Excessive smoking during clean cycle</i>	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
<i>Oven door will not open after a clean cycle</i>	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool below locking temperature.
<i>LOCKED light is on when you want to cook</i>	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.

Safety Instructions			
Operating Instructions	<i>Problem</i>	<i>Possible Causes</i>	<i>What To Do</i>
	<i>"F- and a number or letter" flash in the display</i>	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
		If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
	<i>Display goes blank</i>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
		The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Special features of your oven control</i> section.
<i>Display flashes</i>	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock. 	
Care and Cleaning	<i>Unable to get the display to show "SF"</i>	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The BAKE and BROIL pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
	<i>Power outage, clock flashes</i>	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
	<i>Strong odor</i>	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> • This is temporary.
	<i>Fan noise</i>	A cooling fan may automatically turn on.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 30 minutes after the oven is turned off.
Troubleshooting Tips			
Consumer Support			

Accessories

Looking for something more?

You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (US) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call 800.626.2002 (U.S.) or 800.661.1616 (Canada) (during normal business hours.) Have your model number ready.



Oven racks



Light Bulbs

Experience these other great products to keep your kitchen looking great!



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad
WXIOX117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes
WXIOX305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes
WX10X100001

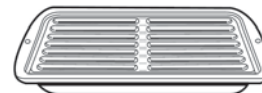


Stainless Steel Appliance Cleaner
PMIOX311

Get the most out of your Broiler Pan! (Not for use with Broiler Drawer models.)

Use your pan and grid cover to broil hamburgers, seafood, steaks, vegetables, bacon, chops and so much more! The pan below catches the excess fats and oils.

- Genuine GE Part
- Easy To Clean
- One-Year Warranty



Limited Time Offer! Free Shipping!

When you order your broiler pan *within 30 days* of purchasing your cooking product.

	<i>Small</i>
U.S. Part #	WB48X10055
Canada Part #	222D2097G001
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D
Price	US\$10.50*

*Plus applicable state sales tax (PST/HST and GST)

To place your order, call 800.626.2002 (U.S.), 800.661.1616 (Canada) or mail this form to:

In the U.S.: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. In Canada: GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3



Broiler Pan Order Form

Quantity _____ Part Number _____

Model Number _____ Serial Number _____ Brand _____ Date of Purchase _____

First Name _____ Last name _____

Address _____

City _____ State _____ Zip Code _____

Phone _____ E-mail _____

Credit Card _____ Check _____ Money Order _____

Visa _____ Master Card _____ Discover _____ AmEx _____ Credit Card # _____

Exp. Date: _____ Year _____ Signature: _____

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
------------------	----------------------	-------------------	------------------------	---------------------

Notes

Notes

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
------------------	----------------------	-------------------	------------------------	---------------------

Notes

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

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

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**

ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : www.electromenagersge.ca

POSTEZ À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

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

GE Built-In Electric Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service 24 hours a day, call 1.800.361.3400. Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of..	GE Will Replace...
One Year From the date of the original purchase	Any part of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one year warranty , Mabe will also provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.

For The Period Of..

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 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, missused, or used for other than the intended purpose or used commercially. ■ Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God. ■ Incidental or consequential damaged caused by possible defects with this appliance. ■ Damage caused after delivery. ■ Product not accesible to provide required service. |
|---|--|

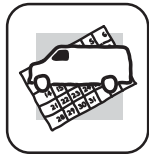
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES - Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

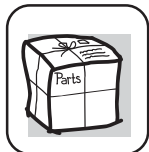
Warrantor: Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

Consumer Support



Schedule Service

Expert repair service is only one step away from your door. Call 1-800-361-3400, 24 hours a day, 7 days a week.



Parts and Accessories

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Center at 1-800-661-1616.



Contact Us

www.moffatappliances.ca

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

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

Warrantor: Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

Four encastré électrique

Sécurité 38 à 40

Utilisation

Commandes du four 41 à 55
Convection 51
Convection minutée 54, 55
Cuisson et rôtissage minutés 45
Horloge et minuterie 44
Fonctions spéciales 46, 47
Mode sabbat 48
Nettoyage à la vapeur 57
Thermostat 56
Utilisation de la sonde 50

Entretien et nettoyage

Élément chauffant 60
Grilles 59
Intérieur du four 61
Lampe 61
Porte de four amovible 58
Surfaces en acier inoxydable 60
Surfaces en verre 60
Surfaces peintes 60
Tableau de commande 60

Dépannage 62 à 64

Service à la clientèle

Accessoires 65
Enregistrement du produit 69
Garantie 71
Service à la clientèle
..... Dernière de couverture

*Inscrivez les numéros de modèle
et de série ici :*

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une
étiquette située à l'avant du four,
derrière la porte.

moffat

Manuel de l'utilisateur

MCRS20SFSS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sécurité

AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures ou même d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.

Utilisation



MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :

- Cet appareil doit uniquement être utilisé 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.
- Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifiez-le en le marquant pour le retrouver facilement.
- Avant d'effectuer toute 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 s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte. Ceci pourrait endommager le four ou causer de graves blessures.
- Assurez-vous que le four est installé dans une armoire qui est solidement fixée à la structure de l'habitation. Ne permettez jamais à personne de grimper ou de se tenir debout sur la porte du four, ni même de s'y accrocher.
- Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque vous ne surveillez pas le four.
- Éloignez toujours de votre four les revêtements muraux, rideaux et draperies.
- Éloignez toujours de votre four les torchons, chiffons, poignées et autres tissus.
- Éloignez toujours de votre four les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les aliments en boîtes de conserve.
- Apprenez à vos enfants à ne pas jouer avec les boutons ou tout autre élément du four.
- Les longues rayures et larges impacts peuvent amener le verre à se casser ou fêler.

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

AVERTISSEMENT!

MESURES DE SÉCURITÉ



- N'entrez pas de matériaux inflammables dans le four.
 - **ATTENTION :** Les articles pouvant susciter l'intérêt des enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus du four. Les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur le four pour les atteindre.
 - Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous attrapez des articles qui sont rangés dans les armoires au-dessus du four. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et causer de graves brûlures s'ils entrent en contact avec une surface chaude ou un élément chauffant.
 - 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. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais.
 - Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
 - Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four.
 - Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil.
 - Vous pouvez complètement éteindre des 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.
 - Ne laissez jamais de pots ou de conserves contenant des matières grasses de cuisson dans ou près de votre four.
 - Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
 - Éloignez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
 - Ne faites pas chauffer de récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
 - Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
 - Assurez-vous qu'aucune graisse ne s'accumule dans le four.
 - Placez la grille de four à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler une grille lorsqu'elle est chaude, veillez à ce que la poignée utilisée n'entre pas en contact avec les éléments chauffants.
 - Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
 - 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.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures, les interstices autour de la porte de four, les rebords du hublot et les pièces de bordure métallique au-dessus de la porte.
- N'OUBLIEZ PAS :** L'intérieur du four peut être chaud lorsque la porte est ouverte.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sécurité

AVERTISSEMENT!



MESURES DE SÉCURITÉ

- Tirer la grille jusqu'au cran d'arrêt permet de soulever plus facilement les plats les plus lourds. Cela fait également office de protection contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. S'ils sont trop chauffés, ils pourraient prendre feu.
- Ne rangez rien à l'intérieur du four. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Après avoir utilisé le gril, retirez toujours la lèchefrite du four pour la laver. La graisse accumulée dans la lèchefrite pourrait prendre feu la prochaine fois que vous utiliserez celle-ci.
- Ne nettoyez que les pièces listées dans le présent manuel.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une installation incorrecte du papier d'aluminium pourrait engendrer un risque de choc électrique ou d'incendie.

Utilisation

Entretien et nettoyage



FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures permet généralement de se protéger contre les intoxications alimentaires.

Dépannage

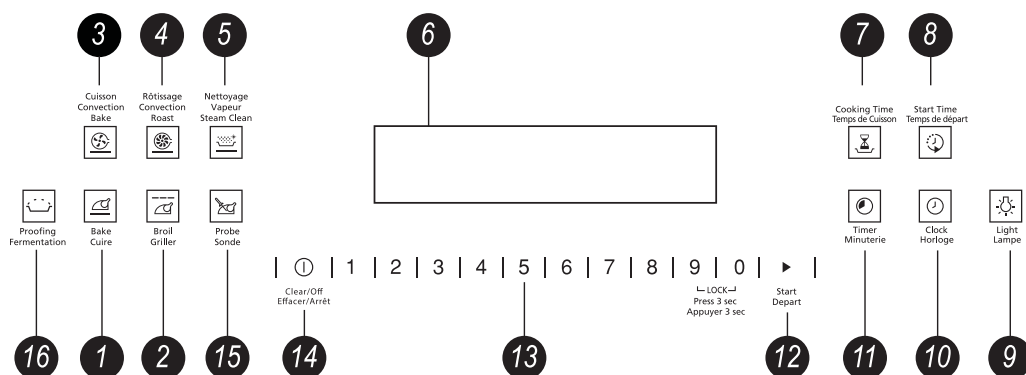
Service à la clientèle



LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation des commandes du four

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil montré dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.



Caractéristiques et réglage des commandes, de l'horloge et de la minuterie du four

- 1 CUIRE**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson au four.
- 2 GRILLER**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de gril.
- 3 CUISSON CONVECTION**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson à convection.
- 4 RÔTISSAGE CONVECTION**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de rôtissage à convection.
- 5 NETTOYAGE VAPEUR**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de nettoyage à la vapeur. Reportez-vous à la section *Utilisation du nettoyage à la vapeur*.
- 6 Afficheur**
Affiche l'heure, la température du four, le mode utilisé (cuisson au four, gril ou nettoyage à la vapeur) et le décompte de la minuterie ou des durées des fonctions automatiques du four.

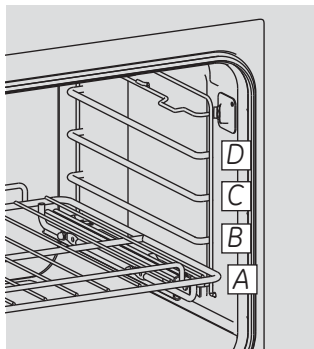
Si « F- » suivi d'un chiffre ou d'une lettre apparaît sur l'affichage et que le tableau de commande du four émet un signal sonore, cela indique un code d'erreur de fonction. Appuyez sur la touche **ARRÊT**. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, coupez l'alimentation du four et contactez un service de dépannage. Si votre four était programmé pour une utilisation minutée et qu'une coupure de courant s'est produite, l'horloge et toutes les fonctions réglées doivent être reprogrammées. L'heure clignote sur l'afficheur lorsqu'une coupure de courant est survenue.
- 7 TEMPS DE CUISSON**
Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson de vos aliments. Le four s'arrête une fois la durée de cuisson écoulée.
- 8 TEMPS DE DÉPART**
Utilisez cette touche avec la touche **TEMPS DE CUISSON** pour programmer le départ et l'arrêt automatiques du four à votre gré.
- 9 LAMPE**
Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
- 10 HORLOGE**
Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge.
- 11 MINUTERIE**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la minuterie.
- 12 DÉPART**
Vous devez appuyer sur cette touche pour lancer une fonction de cuisson ou de nettoyage.
- 13 Touches numériques**
Utilisez ces touches pour programmer les diverses fonctions nécessitant l'utilisation de chiffres comme l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de mise en marche différée et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée.
- 14 EFFACER/ARRÊT**
Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.
- 15 SONDE**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la température de cuisson du capteur.
- 16 FERMENTATION**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de fermentation et créer un environnement chaud pour faire monter les produits à base de levure.

Conversion des températures

° Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
° Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Utilisation des commandes du four

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



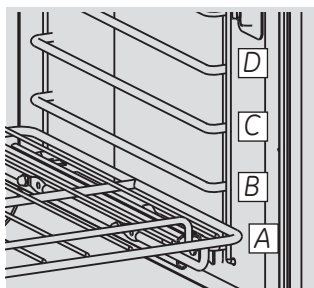
Le four possède 4 positions de grille.

Avant de commencer...

Les grilles possèdent des crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement, elles s'arrêtent avant de complètement sortir du four et ne basculent pas. Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée du support de grille.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez-en l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille en place, placez son extrémité (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.



Pour programmer la cuisson traditionnelle ou le rôtissage

- 1 Appuyez sur la touche **CUIRE**.
- 2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.
- 4 Vérifiez si les aliments sont cuits après la durée minimale de cuisson indiquée sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
- 5 Appuyez sur la touche **ARRÊT** à la fin de la cuisson.

Types d'aliments	Position de grille
Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits)	D
Gâteau des anges	A
Gâteau Bundt ou quatre-quarts	B ou C
Biscuits, muffins, brownies, gâteaux secs, petits gâteaux, gâteaux à étages, tartes	C ou D
Plats en cocotte	C ou D
Yekrut	A

REMARQUE : Le ventilateur peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement pour refroidir les pièces internes. Cela est normal. Le ventilateur peut même continuer à fonctionner une fois le four arrêté.

Préchauffage et position de la casserole

Préchauffez le four si la recette vous le demande. Pour préchauffer le four, réglez-le à la température désirée. Le préchauffage est nécessaire à de bons résultats de cuisson lorsque vous préparez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries ou du pain.

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les ustensiles sont aussi centrés que possible dans le four. Les ustensiles ne doivent pas se toucher et ne pas entrer en contact avec les parois du four. Si vous devez utiliser deux grilles, décalez les ustensiles de manière à ce qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre et laissez environ 1 1/2 po (3,8 cm) entre les ustensiles et les parois du four.

Papier d'aluminium



AVERTISSEMENT!

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

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela gênerait la circulation de l'air chaud et affecterait les résultats de cuisson.

Une plus petite feuille d'aluminium, placée sur une grille à plusieurs pouces (dizaine de centimètres) en dessous des aliments, peut être utilisée pour retenir les éclaboussures et débordements.



Laissez la porte fermée lorsque vous utilisez le grill pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Pour programmer le grill

1 Placez la viande ou le poisson sur la grille d'une lèchefrite conçue pour la cuisson au grill.

Si votre four est connecté sur du 208 volts, vous pouvez cuire les biftecks crus au grill en préchauffant le grill et en positionnant la grille un cran plus haut.

2 Fermez la porte du four.

3 Appuyez une fois sur la touche **GRILLER** pour une cuisson au grill à la température maximale. Pour une cuisson au grill à la température minimale, appuyez une nouvelle fois sur **GRILLER**.

4 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

5 À la fin de la cuisson au grill, appuyez sur la touche **EFFACER/ARRÊT**.

Utilisation de l'horloge et de la minuterie



Clock
Horloge

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure exacte pour que les fonctions minutées fonctionnent correctement. L'heure ne peut être changée lors d'un programme minuté de cuisson ou de nettoyage.

- 1 Appuyez sur la touche **HORLOGE**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.



Timer
Minuterie

La minuterie ne décompte que les minutes.

La minuterie ne commande pas le fonctionnement du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

- 1 Appuyez sur la touche **MINUTERIE**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures 45 minutes, appuyez sur 2, 4 et 5 dans cet ordre. Si vous faites une erreur, appuyez une nouvelle fois sur **MINUTERIE** et recommencez.
- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Après avoir appuyé sur la touche **DÉPART**, « **SET** » (régler) disparaît de l'afficheur. Cela indique que le décompte a commencé, même si l'affichage ne change pas tant qu'une minute n'est pas passée. Les secondes ne sont pas affichées avant la dernière minute du décompte.

- 4 Lorsque la minuterie atteint « :00 », le tableau de commande émet 3 bips, suivis d'un bip toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **MINUTERIE**.

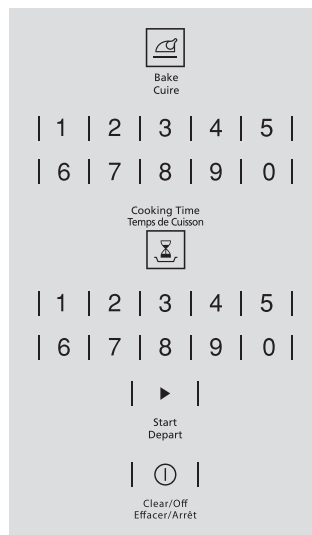
Le bip émis toutes les 6 secondes peut être désactivé en suivant les étapes indiquées dans la section « Fonctions spéciales des commandes de votre four », sous « Signaux sonores de fin de programme minuté ».

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche **MINUTERIE**.

Utilisation des fonctions minutées : cuisson et rôtissage

REMARQUE : Les aliments rapidement périssables – comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc – ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.



Programmer un départ immédiat et un arrêt automatique

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

- 1 Appuyez sur la touche **CUIRE**.
- 2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 Programmez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches numériques. La durée de cuisson minimale réglable est de 1 minute.

La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s'affichent.

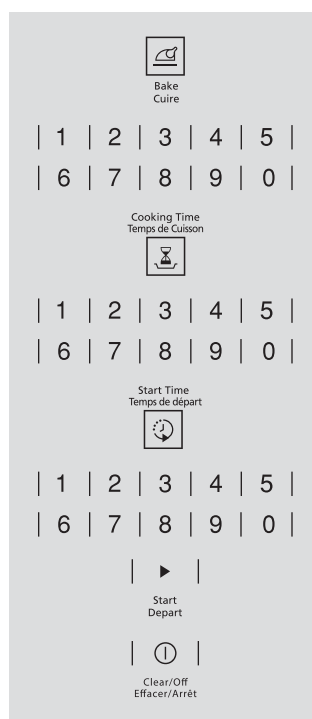
- 5 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

REMARQUE : Un bip d'avertissement se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART** après avoir entré la durée de cuisson.

Le four se met en marche. La durée de cuisson et le changement de température à partir de 100 °F (38 °C) s'affichent. (La température affichée commence à changer une fois que la température du four atteint 100 °F [38 °C].)

Lorsque la température du four atteint la température programmée, 3 bips se font entendre. La cuisson continue pendant la durée programmée, puis le four s'arrête automatiquement.

- 6 Au besoin, appuyez sur la touche **ARRÊT** pour effacer ce qui est affiché. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que, même si le four s'arrête automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire.



Programmer un départ différé et un arrêt automatique

Le four se met en marche à l'heure qui a été programmée, cuit pendant la durée spécifiée, puis s'éteint automatiquement. Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte.

- 1 Appuyez sur la touche **CUIRE**.
- 2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 Programmez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches numériques. La durée de cuisson minimale réglable est de 1 minute.

La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s'affichent.

- 5 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.

REMARQUE : Un bip d'avertissement se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART** après avoir entré la durée de cuisson.

Lorsque le four se met en marche à l'heure réglée, le changement de température à partir de 100 °F (38 °C) et la durée de cuisson s'affichent. (La température affichée commence à changer une fois que la température du four atteint 100 °F [38 °C].) Lorsque la température du four atteint la température programmée, 3 bips se font entendre. La cuisson continue pendant la durée programmée, puis le four s'arrête automatiquement.

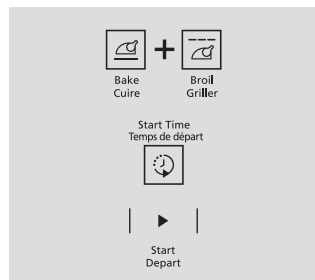
- 6 Au besoin, appuyez sur la touche **ARRÊT** pour effacer ce qui est affiché. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que, même si le four s'arrête automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire, même après son arrêt.

Fonctions spéciales des commandes de votre four

Votre nouveau tableau de commande tactile possède des fonctions supplémentaires que vous pouvez décider d'utiliser. Vous trouverez ci-dessous une liste de ces fonctions avec une explication de leur mode d'activation.

Les fonctions spéciales ne peuvent être activées que lorsque l'heure du jour est indiquée sur l'afficheur. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Lorsque l'affichage indique votre choix, appuyez sur la touche **DÉPART**. Les fonctions spéciales resteront en mémoire après une coupure de courant, excepté le mode sabbat qui devra être reprogrammé.



Arrêt automatique après 12 heures

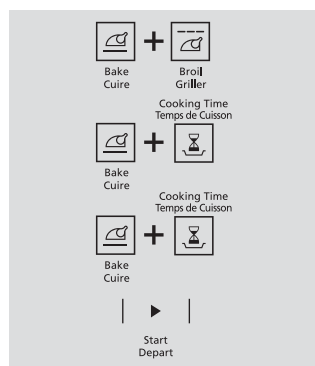
Grâce à cette fonction, si vous oubliez le four alors qu'il est allumé, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures pour les fonctions de cuisson ou après 3 heures pour les fonctions de gril.

Si vous souhaitez arrêter cette fonction, suivez les instructions ci-dessous.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **GRILLER** et **CUIRE** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » (arrêt automatique) s'affiche.

- 2 Appuyez sur la touche **TEMPS DE DÉPART** jusqu'à ce que « **no shdn** » (absence d'arrêt automatique) s'affiche.

- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART** pour activer l'absence d'arrêt automatique et laisser cette fonction spéciale programmée.



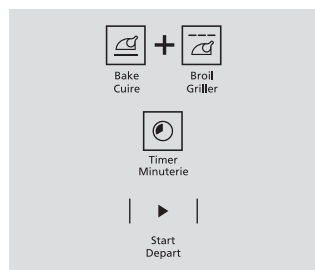
Affichage des températures en degrés Fahrenheit ou Celsius

Le tableau de commande de votre four est programmé pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit, mais il vous est possible d'utiliser les degrés Celsius.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **GRILLER** et **CUIRE** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » (arrêt automatique) s'affiche.

- 3 Appuyez une nouvelle fois sur les touches **GRILLER** et **TEMPS DE CUISSON**. « **C** » (degrés Celsius) s'affiche.

- 4 Appuyez sur la touche **DÉPART**.



Signaux sonores de fin de programme minuté

À la fin d'un programme minuté, 3 brefs bips sonores se font entendre, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **ARRÊT**. Ce bip continu, émis toutes les 6 secondes, peut être désactivé.

Pour désactiver le bip émis toutes les 6 secondes :

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **GRILLER** et **CUIRE** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » (arrêt automatique) s'affiche.

- 2 Appuyez sur la touche **MINUTERIE**. « **CON BEEP** » (bip continu) s'affiche. Appuyez de nouveau sur la touche **MINUTERIE**. « **BEEP** » (bip) s'affiche. (Cela désactive le bip émis toutes les 6 secondes.)

- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.



Verrouillage des commandes

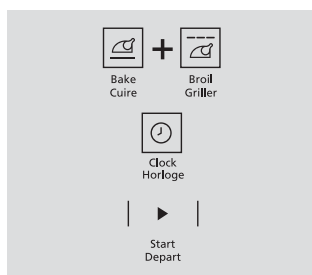
Le tableau de commande vous permet de verrouiller les touches pour qu'elles ne s'activent pas lorsque vous appuyez dessus.

Pour activer cette fonction :

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **9** et **0** pendant 3 secondes jusqu'à ce que le tableau de commande émette deux bips. « **LOC** » (commandes verrouillées) et l'heure restent affichés en continu si l'horloge n'est pas éteinte.

REMARQUE : Toutes les fonctions minutées et de cuisson sont annulées lorsque le tableau de commande est verrouillé.

- 2 Pour déverrouiller les commandes, appuyez simultanément sur les touches **9** et **0** pendant 3 secondes jusqu'à ce que le tableau de commande émette deux bips et que « **LOC** » (commandes verrouillées) disparaisse de l'affichage.



Horloge en mode 12 heures, 24 heures ou éteinte

Votre tableau de commande est réglé pour afficher une horloge en mode 12 heures.

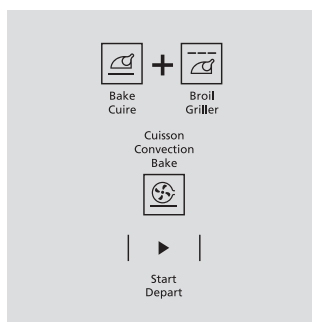
Si vous préférez afficher une horloge en mode 24 heures de type militaire ou éteindre l'horloge, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **GRILLER** et **CUIRE** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « **SF** » (arrêt automatique) s'affiche.
- 2 Appuyez une fois sur la touche **HORLOGE**. « **12 hr** » (12 heures) s'affiche. Si ce choix vous convient, appuyez sur la touche **DÉPART**.

3 Appuyez de nouveau sur la touche **HORLOGE** pour passer à un affichage de l'heure en mode 24 heures. « **24 hr** » (24 heures) s'affiche. Si ce choix vous convient, appuyez sur la touche **DÉPART**.

4 Appuyez de nouveau sur la touche **HORLOGE** pour éteindre l'horloge. « **OFF** » (arrêt) s'affiche. Si ce choix vous convient, appuyez sur la touche **DÉPART**.

REMARQUE : Si l'horloge est éteinte, vous ne pouvez pas utiliser la fonction Temps de départ.



Conversion automatique Auto Recipe^{MC}

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, la fonction de conversion automatique Auto Recipe^{MC} convertit automatiquement les températures de cuisson normale entrées en températures de cuisson à convection.

Lorsque cette fonction est activée, la température réelle convertie (réduite) est affichée. Par exemple, si vous entrez une température normale de 350 °F (177 °C) et appuyez sur la touche **DÉPART**, « **CON** » (convection) et la température convertie de 325 °F (163 °C) s'affichent.

Pour désactiver cette fonction :

- 1 Appuyez simultanément sur les touches du four **CUIRE** et **GRILLER** jusqu'à ce que « **SF** » (arrêt automatique) s'affiche.
- 2 Appuyez sur la touche **CUISSON CONVECTION**. L'affichage indiquera « **CON ON** » (convection marche). Appuyez de nouveau sur la touche **CUISSON CONVECTION**. L'affichage indiquera « **CON OFF** » (convection arrêt).
- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

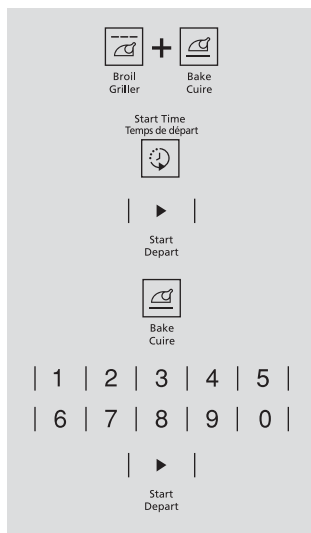
Pour réactiver cette fonction, répétez les étapes 1 à 3, mais appuyez sur la touche **DÉPART** lorsque « **CON ON** » (convection marche) est affiché.

Utilisation du mode sabbat

(Conçu pour être utilisé lors du sabbat et des fêtes juives)

Le mode sabbat ne peut être utilisé que pour la cuisson au four traditionnelle ou le rôtissage. Il ne peut pas être utilisé pour la cuisson à convection, le gril ou la cuisson différée.

REMARQUE : La lampe du four s'allume et s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte. L'ampoule peut être retirée. Reportez-vous à la section sur le remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles dotés d'un commutateur pour la lumière, il est possible d'allumer la lampe et de la laisser allumée.



Le four est en mode sabbat lorsque « **Sabbat** » est affiché. Le four est en mode de cuisson/rôtissage lorsque « **Cuison** » est affiché.

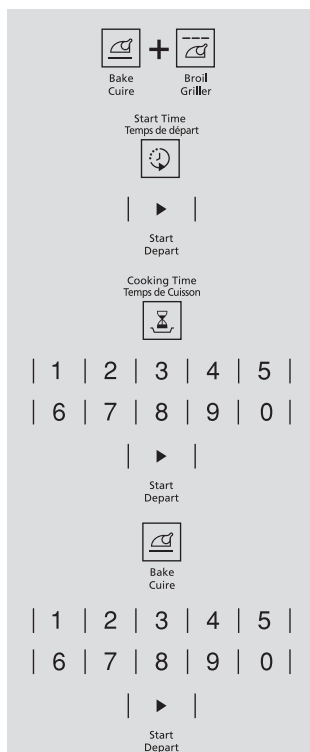
Programmer la cuisson au four ou le rôtissage conventionnels

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est arrêté.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **GRILLER** et **CUIRE**, et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que « **SF** » (arrêt automatique) s'affiche.
REMARQUE : Si « **Bake** » (cuire) ou « **Broil** » (griller) s'affichent, cela signifie que vous n'avez pas appuyé sur les touches **GRILLER** et **CUIRE** en même temps. Appuyez sur la touche **ARRÊT** et recommencez.
- 2 Appuyez sur la touche **TEMPS DE DÉPART** jusqu'à ce que « **Sabbat** » s'affiche.
- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART** et « **Sabbat** » s'affichera.
- 4 Appuyez sur la touche **CUIRE**. Aucun signal sonore ne sera émis.
- 5 Entrez la température désirée entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C), à l'aide des touches numériques. Aucun signal sonore n'est émis et aucune température ne s'affiche.

- 6 Appuyez sur la touche **DÉPART**.
- 7 Après une durée aléatoire allant de 30 secondes à 1 minute, « **Sabbat** » s'affiche pour indiquer que le four est en mode de cuisson/rôtissage. Si « **Sabbat** » ne s'affiche pas, recommencez à partir de l'étape 4.

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **CUIRE**, entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur la touche **DÉPART**.
REMARQUE : Les touches **ARRÊT** et **TEMPS DE CUISSON** sont actives en mode sabbat.



Le four est en mode sabbat lorsque «**▷**» est affiché. Le four est en mode de cuisson/rôtissage lorsque «**▷◁**» est affiché.

Programmer la cuisson ou le rôtissage minutés – Départ immédiat et arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est arrêté.

- Appuyez simultanément sur les touches **GRILLER** et **CUIRE**, et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que «**SF**» (arrêt automatique) s'affiche.

REMARQUE : Si «**Bake**» (cuire) ou «**Broil**» (griller) s'affichent, cela signifie que vous n'avez pas appuyé sur les touches **GRILLER** et **CUIRE** en même temps. Appuyez sur la touche **ARRÊT** et recommencez.
- Appuyez sur la touche **TEMPS DE DÉPART** jusqu'à ce que «**SabbAtH**» (sabbat) s'affiche.
- Appuyez sur la touche **DÉPART** et «**▷**» s'affichera.
- Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.
- Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée entre 1 minute et 9 heures 99 minutes. La durée de cuisson entrée s'affiche.
- Appuyez sur la touche **DÉPART**.
- Appuyez sur la touche **CUIRE**. Aucun signal sonore ne sera émis.
- Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Aucun signal sonore n'est émis et aucune température ne s'affiche.
- Appuyez sur la touche **DÉPART**.
- Après une durée aléatoire allant de 30 secondes à 1 minute, «**▷◁**» s'affiche pour indiquer que le four est en mode de cuisson/rôtissage. Si «**▷◁**» ne s'affiche pas, recommencez à partir de l'étape 7.

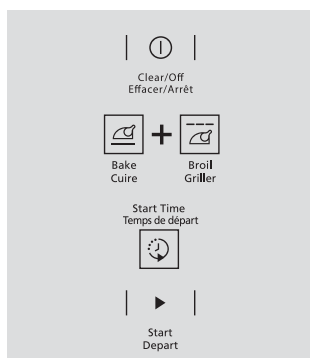
Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **CUIRE**, entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur la touche **DÉPART**.

Lorsque la cuisson est terminée, l'affichage passe de «**▷◁**» à «**▷**» et «**0:00**» s'affiche pour indiquer que le four s'est ARRÊTÉ, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.

Comment désactiver le mode sabbat

- Appuyez sur la touche **ARRÊT**.
- Si le four est en cours d'utilisation, attendez pendant une durée aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que «**▷**» soit affiché.
- Appuyez simultanément sur les touches **GRILLER** et **CUIRE**, et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que «**SF**» (arrêt automatique) s'affiche.
- Appuyez sur la touche **TEMPS DE DÉPART** jusqu'à ce que «**12 shdn**» (arrêt automatique après 12 heures) ou «**no shdn**» (absence d'arrêt automatique) s'affiche.
- Choisissez **12 shdn** pour que le four s'arrête automatiquement après 12 heures ou **no shdn** pour qu'il ne s'arrête pas automatiquement.
- Appuyez sur **DÉPART** lorsque votre choix s'affiche (**12 shdn** ou **no shdn**).

REMARQUE : Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste éteint même lorsque le courant est rétabli. Le four doit être reprogrammé.



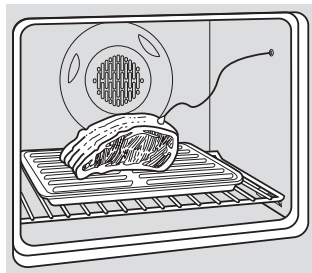
Utilisation de la sonde



ATTENTION

Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.

Pour plusieurs types d'aliments, plus particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne constitue la meilleure indication de cuisson. La sonde de température vous facilite la vie en cuisant les aliments au degré exact de cuisson désiré.

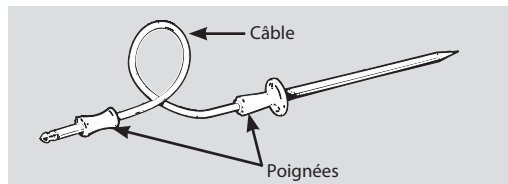


La sonde thermique est munie d'une sonde de type broche d'un côté et d'une fiche de l'autre côté, qui se branche dans la prise du four.

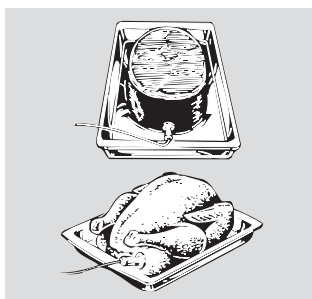
Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut être endommagée si elle est utilisée.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans les aliments et la prise ou les en retirez.

- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.
- Pour ne pas casser la sonde, assurez-vous que les aliments dans lesquels vous allez l'insérer sont complètement décongelés.



- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant la cuisson au gril.



Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur un trépied ou sur une grille de la lèchefrite, suivez ces instructions pour placer la sonde correctement.

Introduisez complètement la sonde dans la viande. Elle ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.

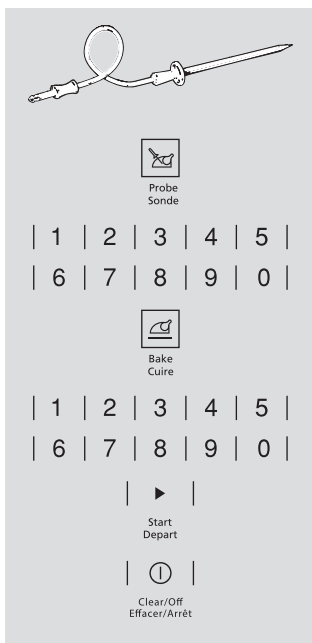
Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans leur partie la plus charnue. Pour un jambon ou

de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle le plus bas.

Insérez la sonde au centre des mets comme le pain de viande ou les plats en cocotte.

Pour une dinde entière, insérez la sonde par en dessous, dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse, parallèlement à cette dernière.

REMARQUE: Le gril ne fonctionnet pas si la sonde de température est branchée.



Pour programmer le rôtissage par sonde

- 1 Introduisez la sonde dans l'aliment.
- 2 Branchez la fiche dans la prise du four. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée. Fermez la porte du four.
- 3 Appuyez sur la touche **SONDE**.
- 4 Réglez la température interne désirée (entre 100 °F [38 °C] et 200 °F [93 °C] pour les plats ou la viande) à l'aide des touches numériques.
- 5 Appuyez sur la touche **CUIRE**.
- 6 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 7 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

« LO » (bas) clignote sur l'affichage si la sonde est branchée dans la prise du four alors que vous n'avez pas programmé de température pour la sonde et que vous avez appuyé sur la touche **DÉPART**.

« LO » (bas) s'affiche jusqu'à ce que la température interne des aliments atteigne 100 °F (38 °C). Ensuite, le changement de température interne est indiqué.

- 8 Lorsque la température interne atteint celle que vous avez programmée, la sonde et le four s'arrêtent et le tableau de commande émet un signal sonore. Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur la touche **EFFACER/ARRÊT**. Utilisez des poignées isolantes pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la sortir. Elles pourraient endommager la sonde.

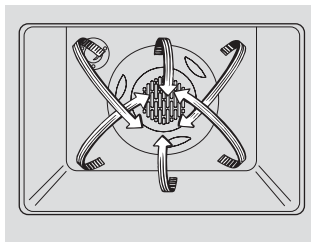
Pour modifier la température pendant la cuisson avec sonde, appuyez sur la touche **CUIRE**, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

■ Si vous sortez la sonde des aliments avant que la température finale ne soit atteinte, un bip est émis et l'afficheur clignote jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.

■ Vous pouvez utiliser la minuterie, même si vous ne pouvez pas vous servir des fonctions minutées lors de la cuisson par sonde.

Utilisation du four à convection

Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. **NE LAISSEZ PAS** la porte ouverte longtemps pendant la cuisson à convection.



Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler l'air chaud au-dessus, en dessous et autour de l'aliment. Cet air chaud est diffusé uniformément dans la cavité du four. Les aliments sont donc cuits et dorés uniformément, et souvent plus rapidement que la cuisson au four traditionnelle.

Pour vous aider à comprendre la différence entre la cuisson et le rôtissage traditionnels et à convection, voici quelques instructions :

Cuisson à convection

- Préchauffez le four.
- Idéale pour les cuissons avec plusieurs grilles.
- Pratique pour les grandes quantités d'aliments à cuire au four.
- Donne de bons résultats avec les biscuits, brownies, petits gâteaux, choux à la crème, brioches, gâteaux des anges et pains.

Le ventilateur de convection diffuse l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments.

Rôtissage à convection

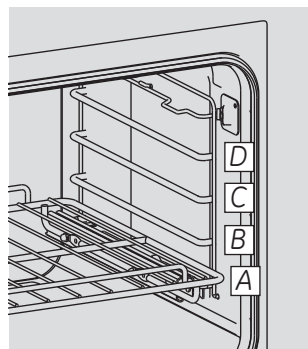
- Parfait pour les grosses pièces de viande tendre non couvertes.

Le ventilateur de convection diffuse l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées uniformément comme s'ils avaient été cuits dans une rôtisserie. L'air chaud est diffusé au-dessus, en dessous et autour des aliments à rôtir. L'air chaud permet d'obtenir des aliments tendres et juteux à l'intérieur tout en étant dorés et croustillants à l'extérieur.

Les rôtis et la volaille doivent être cuits sur une grille à la position (A).

Pour le rôtissage à convection, il est important que vous vous serviez d'une lèchefrite et d'une grille afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles. La lèchefrite retient la graisse renversée et la grille de lèchefrite empêche les projections de graisse.

- Placez la grille à la position (A).



Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du four à convection

Ustensiles pour la cuisson à convection

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez que votre ustensile laisse suffisamment d'espace pour que l'air circule dans le four. Si vous cuisinez avec plusieurs ustensiles, laissez de l'espace entre eux. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas et n'entrent pas en contact avec les parois du four.

Papier et plastique

Les récipients en papier et en plastique résistants à la chaleur et recommandés pour l'utilisation au four traditionnel peuvent être utilisés dans un four à convection. Vous pouvez également utiliser les ustensiles en plastique qui résistent à des températures allant jusqu'à 400 °F (204 °C).

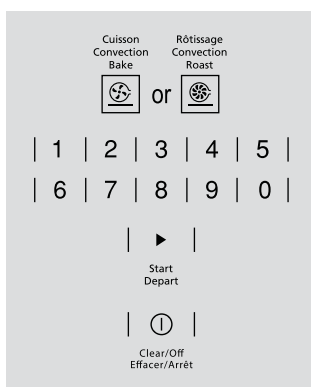
Métal et verre

Ce type d'ustensile de cuisson est compatible avec votre four à convection. Néanmoins, les ustensiles métalliques chauffent plus vite et sont recommandés pour la cuisson à convection.

- Les ustensiles noircis ou mats cuiront les aliments plus vite que les ustensiles brillants.
- Les ustensiles en verre ou en céramique cuisent les aliments plus lentement.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats pour la cuisson des biscuits si vous utilisez une plaque à biscuits plutôt qu'un ustensile peu profond.

Pour les recettes comme celle du poulet rôti, utilisez un ustensile peu profond. L'air chaud circule mal autour des aliments si l'ustensile est très profond.



Pour programmer la cuisson ou le rôtissage à convection

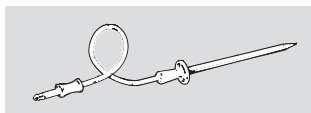
- 1 Appuyez sur la touche **CUISSON CONVECTION** ou **RÔTISSAGE CONVECTION**.
- 2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **DÉPART**.
- 4 Appuyez sur la touche **EFFACER/ARRÊT** lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE : Vous pouvez entendre le ventilateur pendant la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas la chaleur.

Le ventilateur ne se met en marche qu'une fois la température de préchauffage atteinte.

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **CUISSON CONVECTION** ou sur la touche **RÔTISSAGE CONVECTION**, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température s'affiche (à partir de 100 °F/38 °C). Lorsque la température du four atteint la température programmée, 3 bips se font entendre.



Pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisez de grosses dindes ou des rôtis, nous vous recommandons d'utiliser la sonde fournie avec ce four à convection.



Pour programmer le rôtissage à convection avec sonde

« **PROBE** » (sonde) clignote et le tableau de commande émet un signal sonore si la sonde est branchée dans la prise, mais que vous n'avez ni programmé de température, ni appuyé sur la touche **DÉPART**.

- 1 Placez la grille à la position (A). Introduisez complètement la sonde dans l'aliment.
- 2 Branchez la fiche dans la prise du four. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée. Fermez la porte du four.
- 3 Appuyez sur la touche **RÔTISSAGE CONVECTION**.
- 4 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 5 Appuyez sur la touche **SONDE**.
- 6 Réglez la température interne désirée à l'aide des touches numériques.

Pour modifier la température pendant le rôtissage à convection, appuyez sur la touche **RÔTISSAGE CONVECTION**, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

- 7 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Lorsque le four commence à chauffer, « **LO** » (bas) s'affiche.

Une fois que la température interne des aliments a atteint 100 °F (38 °C), le changement de température interne s'affiche.

- 8 Lorsque la température interne atteint celle que vous avez programmée, la sonde et le four s'arrêtent et le tableau de commande émet un signal sonore. Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur la touche **EFFACER/ARRÊT**. Utilisez des poignées isolantes pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la sortir. Elles pourraient endommager la sonde.

ATTENTION

Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.

REMARQUE :

- Si vous sortez la sonde des aliments avant que la température finale ne soit atteinte, un bip est émis et l'afficheur clignote jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.
- Vous pouvez entendre le ventilateur lors de l'utilisation de la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas le brûleur.
- Vous pouvez utiliser la minuterie, même si vous ne pouvez pas vous servir des fonctions minutées lors de la cuisson par sonde.
- La sonde n'est pas destinée à être utilisée avec les fonctions de gril.

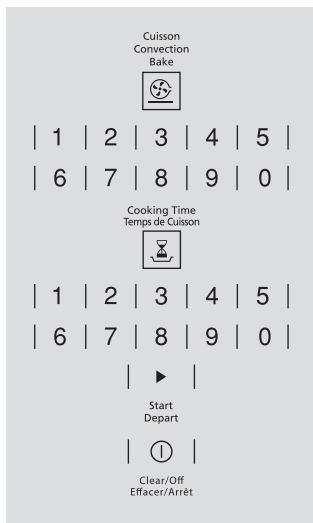
ATTENTION

Ne pas utiliser la sonde de cuisson lorsque le niveau D est utilisé

Utilisation des fonctions minutées de cuisson à convection

Vous pouvez entendre le ventilateur lors de l'utilisation de la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas le brûleur.

REMARQUE : Les aliments rapidement périssables – comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc – ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.



Programmer un départ immédiat et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant une durée déterminée.

À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.

1 Appuyez sur la touche **CUISSON CONVECTION**.

2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.

3 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

4 Programmez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches numériques. La durée de cuisson minimale réglable est de 1 minute. La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s'affichent.

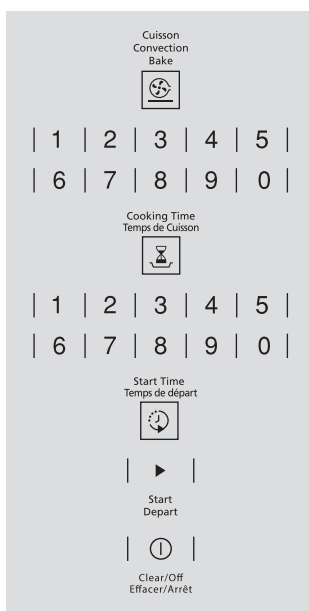
5 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Le four se met en MARCHÉ. Le décompte de la durée de cuisson et le changement de température (à partir de 100 °F [38 °C]) s'affichent alors. (La température affichée commence à changer une fois qu'elle atteint 100 °F [38 °C].) Lorsque le four atteint la température désirée, 3 bips se font entendre. Le four continue à fonctionner pendant la durée programmée, puis s'arrête automatiquement (sauf si la fonction de cuisson et maintien au chaud a été programmée). Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales des commandes de votre four ».

Une fois le four arrêté, le bip de fin de programme se fait entendre.

6 Au besoin, appuyez sur la touche **EFFACER/ARRÊT** pour effacer ce qui est affiché. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que, même si le four s'arrête automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire.

Utilisation des fonctions minutées de cuisson à convection



Programmer un départ différé et un arrêt automatique

Le four se met en marche à l'heure qui a été programmée, cuit pendant la durée spécifiée, puis s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte.

- 1 Appuyez sur la touche **CUISSON CONVECTION**.
- 2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON**.

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 Programmez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches numériques. La durée de cuisson minimale réglable est de 1 minute.

La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s'affichent.

- 5 Appuyez sur la touche **TEMPS DE DÉPART**.
- 6 À l'aide des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
- 7 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les heures programmées, appuyez sur la touche **TEMPS DE DÉPART** pour vérifier l'heure de mise en marche que vous avez programmée ou appuyez sur la touche **TEMPS DE CUISSON** pour vérifier la durée de cuisson.

Lorsque le four se met en **MARCHE** à l'heure que vous avez programmée, le décompte de la durée de cuisson et le changement de température (à partir de 100 °F [38 °C]) s'affichent. (La température affichée commence à changer une fois qu'elle atteint 100 °F [38 °C].) Lorsque le four atteint la température désirée, 3 bips se font entendre.

Le four continue à fonctionner pendant la durée programmée, puis s'arrête automatiquement (sauf si la fonction de **cuisson et maintien au chaud** a été programmée). Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales des commandes de votre four ».

Une fois le four arrêté, le bip de fin de programme se fait entendre.

- 8 Au besoin, appuyez sur la touche **EFFACER/ARRÊT** pour effacer ce qui est affiché. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que, même si le four s'arrête automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

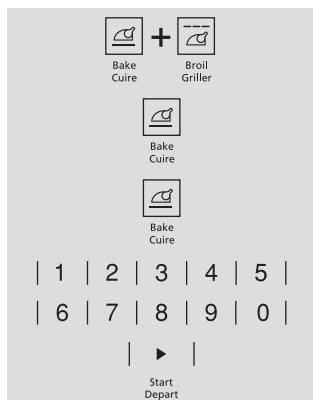
Service à la clientèle

Réglage du thermostat du four – Faites-le vous-même!

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuit différemment que votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (6 à 11 °C).

REMARQUE : Ce réglage n'affecte que les températures de cuisson et de rôtissage traditionnels. Il ne s'applique pas aux températures de gril, de convection ou d'autonettoyage. Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.



Pour régler le thermostat

- Appuyez simultanément sur les touches **CUIRE** et **GRILLER** pendant 3 secondes jusqu'à ce que « SF » (arrêt automatique) s'affiche.
- Appuyez sur la touche **CUIRE**. Appuyez de nouveau sur **CUIRE** pour augmenter ou diminuer la température du four.
- Appuyez sur les touches numériques pour régler un décalage.
- Appuyez sur la touche **CUIRE** pour passer des valeurs de décalage positives aux valeurs négatives, et vice versa.
- La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) de 35 °F (19 °C) maximum. Appuyez sur les touches numériques dans le sens de lecture du nombre à entrer. Exemple : pour modifier la température de 15 °F (12 °C), appuyez sur 1 et 5.
- Lorsque vous avez effectué le réglage, appuyez sur la touche **DÉPART** pour que l'heure soit à nouveau affichée. Utilisez votre four comme vous le faites normalement.

Le type de margarine que vous utilisez influe sur les résultats de cuisson

La plupart des recettes sont élaborées avec des produits riches en matières grasses, comme le beurre ou la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez l'apport de matières grasses, la recette peut donner des résultats différents.

Une recette de gâteau, tarte, pâtisserie, biscuit ou bonbon peut être manquée si vous utilisez une tartinade à faible teneur en matières grasses. Moins la tartinade contient de matières grasses, plus la différence est flagrante.

Les normes fédérales stipulent que les matières grasses doivent constituer au moins 80 % du poids de tout produit appelé « margarine ». Les tartinades à faible teneur en matières grasses, quant à elles, contiennent moins de matières grasses et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces tartinades affecte la texture et le goût des préparations cuites. Pour obtenir de meilleurs résultats avec vos recettes favorites, utilisez de la margarine, du beurre ou des tartinades en plaquette qui contiennent au moins 70 % d'huile végétale.

Utilisation de la fonction de fermentation

La fonction de fermentation maintient un environnement chaud favorable à la levée des produits à la levure.



Pour programmer la fermentation

- Placez la pâte dans un plat couvert à l'intérieur du four sur une grille en position B ou C.
- Appuyez sur la touche **FERMENTATION**, puis sur la touche **DÉPART**.
- Réglez la **MINUTERIE** sur le temps de fermentation minimum.
- À la fin de la fermentation, appuyez sur la touche **ARRÊT**.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte avec un chiffon ou une pellicule plastique huilée (il vous faudra peut-être rabattre le film plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne le fasse pas s'envoler).

« PrF » (fermentation) s'affiche.

La lampe du four s'allume et reste allumée pendant la fermentation.

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

- Réglez la **MINUTERIE** sur le temps de fermentation minimum.

Pour éviter une baisse de la température du four et une augmentation de la durée de fermentation, n'ouvrez pas inutilement la porte du four.

Vérifiez les préparations pour pain à l'avance pour éviter une fermentation excessive.

REMARQUE :

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.

La fonction de fermentation ne peut être utilisée lorsque la température du four dépasse 150 °F (65 °C). « HOT » (chaud) s'affiche à l'écran.

REMARQUE :

Utilisez le mode de fermentation comme fonction optionnelle pour décongeler des aliments disposés dans un plat allant au four. Vérifiez régulièrement la décongélation des aliments et retirez-les du four dès qu'ils sont décongelés. Le cycle de décongélation est un processus lent requis pour obtenir les meilleurs résultats.

Utilisation du nettoyage à la vapeur

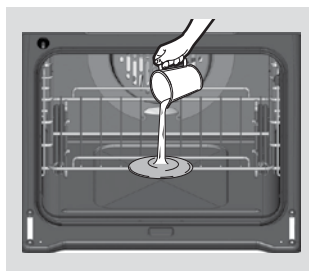
ATTENTION

Lors du cycle de nettoyage à la vapeur, le fond du four devient assez chaud pour causer des brûlures. Veuillez attendre la fin du cycle (30 minutes) avant d'essuyer les parois intérieures du four. Sinon, vous pourriez vous brûler.

Le cycle de nettoyage à la vapeur facilite le nettoyage des parois intérieures du four en porcelaine.

Le four encastré doit être à la température de la pièce avant d'entamer le cycle de nettoyage à la vapeur. Si le four est trop chaud, « *hot* » (chaud) s'affiche et le cycle ne débute pas tant que le four n'a pas refroidi.

Le cycle de nettoyage à la vapeur offre un rendement optimal lorsque les débordements ou les saletés sont récents. Les aliments « cuits » sont plus difficiles à éliminer.



Versez 7 oz (200 mL) d'eau dans le fond du four.



Commencer un cycle de nettoyage à la vapeur :

- 1 Enlevez les grilles et les accessoires qui sont à l'intérieur du four. Ne placez aucun ustensile de cuisson ou tout autre article dans le four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur.
- 2 Versez 7 oz (200 mL) d'eau à température de la pièce dans la zone creuse située au fond du four. N'ajoutez aucun produit nettoyant ou chimique dans l'eau.
- 3 Fermez la porte.
- 4 Activez la fonction de nettoyage à la vapeur en appuyant sur la touche **NETTOYAGE VAPEUR**, puis appuyez sur **DÉPART**.
- 5 Le compte à rebours du cycle de 30 minutes s'affichera et débutera.
- 6 Une fois le cycle de nettoyage à la vapeur complété, la commande du four émettra un bip. Appuyez sur la touche **ARRÊT** et ouvrez la porte.
- 7 Le fond du four et l'excédent d'eau seront encore très chauds à la fin du cycle. Cela est normal.
- 8 Enlevez la saleté à l'aide d'une brosse à récurage ou d'un tampon à récurer en nylon. Vous pouvez utiliser une laine d'acier savonneuse uniquement sur les parois intérieures du four en porcelaine. L'utilisation d'un tampon abrasif sur la porte en verre l'égratignera. Évitez de mettre de l'eau sale ou propre sur le joint de la porte.
- 9 *Enlevez tout excédent d'eau à l'aide d'un linge sec ou d'une éponge.*
- 10 Laissez la porte ouverte pour faire sécher le four à l'air.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Si vous entamez le cycle de nettoyage à la vapeur sans avoir ajouté de l'eau, appuyez sur la touche **ARRÊT** pour mettre fin au cycle. Attendez que le four ait refroidi à la température de la pièce avant de verser de l'eau dans la zone creuse et de lancer à nouveau le cycle de nettoyage à la vapeur.
- Vous pouvez mettre fin au cycle de nettoyage à tout moment en appuyant sur la touche **ARRÊT**.
- Si un dépôt de minéraux se forme au fond du four après le nettoyage, utilisez un linge ou une éponge imbibée de vinaigre pour l'éliminer.
- Il se peut que de l'eau coule au bas de la porte du four. Le cas échéant, essuyez-la à la fin du cycle.
- Il se peut que le joint du four soit humide à la fin du cycle de nettoyage à la vapeur. Cela est normal. Ne nettoyez pas le joint.

REMARQUE : De l'eau restera et elle sera tiède (cela est normal). Il faudra l'essuyer à la fin du cycle.

REMARQUE : Une température minimale de 120 °F (49 °C) est permise pour activer le nettoyage à la vapeur.

Entretien et nettoyage du four

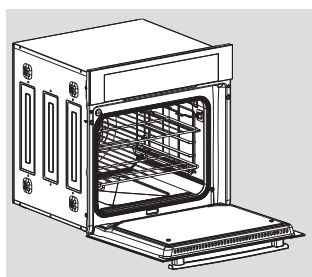
Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est coupée avant de le nettoyer.

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

Attrapez 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 que le fini de l'appareil ne soit pas endommagé 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.

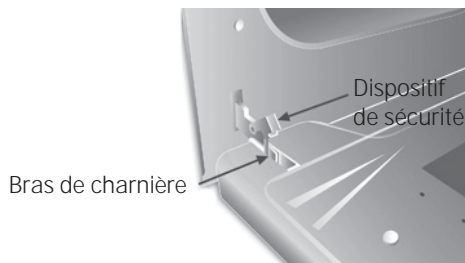
REMARQUE : Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après cuisson.



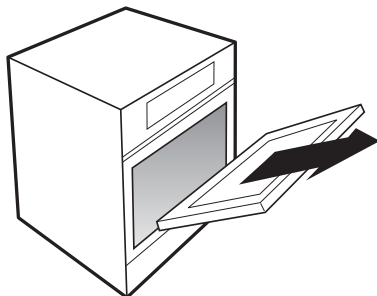
Porte de four amovible

La porte du four est amovible pour permettre un accès facile à la cavité du four. Veuillez suivre ces instructions :

- Ouvrez complètement la porte et, avec l'aide de ce manuel, repérez les pièces suivantes :
 - Bras de charnière
 - Support de sécurité

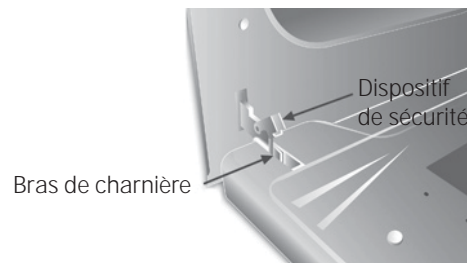


- Soulevez le dispositif de sécurité sur chacune des charnières.
- Mettez la porte à un angle d'environ 45° et retirez-la.

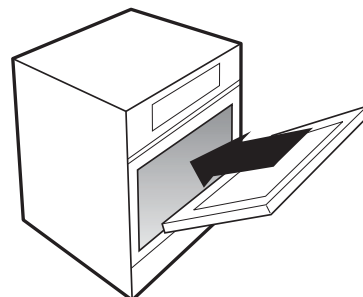


Montage de la porte du four

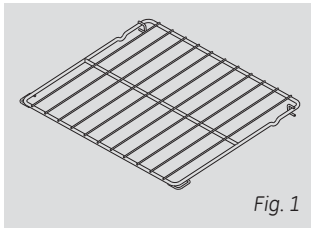
- Placez la porte à un angle d'environ 45° et insérez le compartiment à charnière situé sur le cadre avant.
- Ouvrez pleinement la porte et remettez le support de sécurité en position d'arrêt sur les deux charnières.



- Fermez complètement la porte, jusqu'à ce que vous entendiez un léger cliquetis. Cela indique que la porte a été montée correctement.



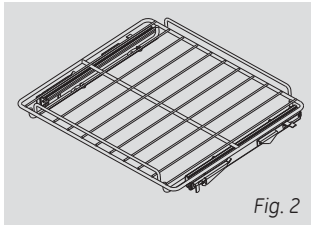
Grilles et accessoires de four



Retrait et installation des grilles du four

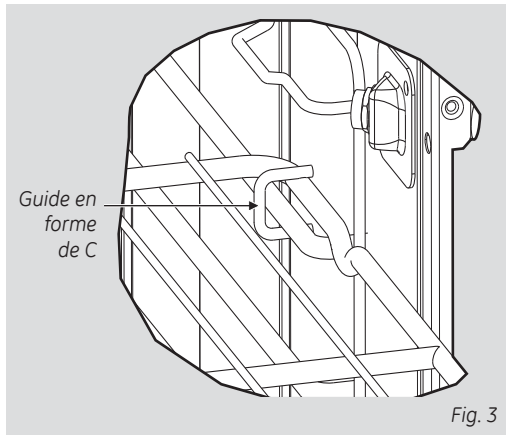
Grilles de four

La grille plate traditionnelle (fig. 1) et la grille pleine longueur (fig. 2) peuvent être installées à tout niveau de la cavité.



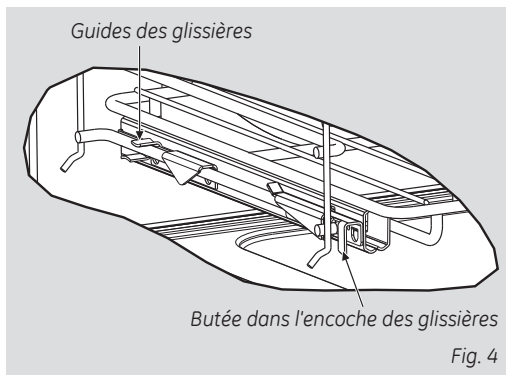
Installation de la grille traditionnelle

- 1 Insérez les guides en forme de C dans les supports latéraux de manière à ce que les guides soient à l'arrière de la grille plate. Reportez-vous à la figure 3.
- 2 Tirez la grille plate dans la cavité du four.



Installation des grilles pleine longueur

- 1 Insérez les guides des glissières sur les bords des supports de grille. (Fig. 4)
- 2 Faites coulisser la grille. Vérifiez que la butée se situe dans l'encoche des glissières. Les rails doivent être fixes.



Repérez la lèche-frite

Le four est doté d'une lèche-frite à utiliser en cas de rôtissage d'aliments.

AVERTISSEMENT!

Placez toujours la lèche-frite sur la grille du four.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

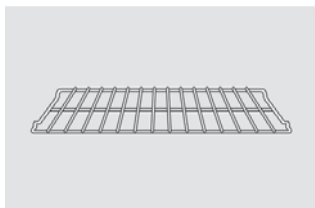
Dépannage

Service à la clientèle

Entretien et nettoyage du four

Sécurité

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

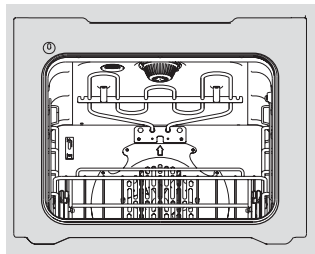


Grilles de four

Nettoyez les grilles du four à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre.

Pour que les grilles glissent plus facilement, appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles.

Utilisation



Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de grill. Toutes les saletés qui pourraient s'y trouver brûleront lorsque les éléments chaufferont.

Entretien et nettoyage

Tableau de commande

Il est judicieux 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 nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement. Une solution à parts égales de vinaigre et d'eau chaude fonctionne bien.

Dépannage

Surfaces peintes

Nettoyez avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes.

Surfaces en verre

Pour nettoyer le verre extérieur, utilisez un nettoyant pour verre. Rincez et polissez à l'aide d'un chiffon sec.

Ne laissez pas de l'eau ou du nettoyant couler à l'intérieur de la porte du four lors du nettoyage.

Surfaces en acier inoxydable

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 nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Service à la clientèle

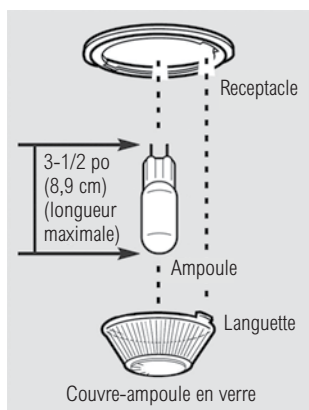
Intérieur de four sans autonettoyage

En l'entretenant correctement, le fini en émail vitrifié à l'intérieur du four (haut, bas, côtés, arrière du four et intérieur de la porte) gardera son aspect neuf pendant de nombreuses années. Laissez le four refroidir avant de le nettoyer. Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez le four. En général, de l'eau et du savon suffisent. Les éclaboussures ou projections importantes peuvent nécessiter un lavage avec un nettoyant légèrement abrasif. Vous pouvez également utiliser un tampon à récurer imbibé de savon. *Ne laissez pas des projections d'aliments acides ou contenant un fort taux de sucre (comme les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tarte) sur la surface. Ces projections pourraient créer des taches opaques même après le nettoyage.*

L'utilisation d'ammoniaque domestique peut faciliter le nettoyage. Versez 1/2 t. (120 mL) d'ammoniaque dans un verre ou un contenant en porcelaine peu profond et placez celui-ci dans le four froid pendant une nuit entière.

Les vapeurs d'ammoniaque aideront à désincruster les aliments et les graisses brûlés. Vous pouvez vous servir d'un nettoyant pour four, si nécessaire. Suivez les instructions sur l'emballage.

- *Ne vaporisez pas le nettoyant pour four sur les commandes et interrupteurs électriques, cela pourrait entraîner un court-circuit et provoquer la formation d'étincelles ou un incendie.*
- *Ne laissez pas le nettoyant former un film sur le détecteur de température, le four pourrait fonctionner incorrectement. (Le capteur se situe dans la partie supérieure du four.) Essayez soigneusement le détecteur avec un chiffon après chaque nettoyage, en prenant soin de ne pas déplacer le détecteur (changer son emplacement pourrait affecter la façon de cuire du four).*
- *Ne vaporisez pas de nettoyants pour four sur la porte, les poignées ou toute autre surface extérieure du four, les armoires ou les surfaces peintes. Le nettoyant peut abîmer ces surfaces.*



Ampoule du four

⚠ ATTENTION :

Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles).

Assurez-vous de laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.

REMARQUE : Le couvercle (certains modèles) ne doit être enlevé que lorsqu'il est froid. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvercle.

Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Laissez l'ampoule refroidir entièrement avant de la retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas l'ampoule chaude avec un chiffon humide. Le cas échéant, l'ampoule pourrait se briser.

Retrait :

Tournez le couvercle en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle. Retirez l'ampoule.

Remise en place :

Vissez une ampoule pour appareil électroménager de 50 watts. Placez les languettes du couvercle en verre dans les rainures du réceptacle. Tournez le couvercle d'un quart de tour vers la droite.

REMARQUE :

- *Une ampoule pour appareil électroménager de 50 watts est plus petite qu'une ampoule de 50 watts standard.*
- *Installez le couvercle et vissez-le dans le sens horaire.*
- *Rétablissez l'alimentation électrique du four.*
- *Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvercle fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.*

Avant de contacter le service de dépannage...

Sécurité



Dépannage

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

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solutions
<i>Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de départ</i>	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CUIRE et entrez la température désirée.
<i>Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement</i>	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section sur l'utilisation du four.
	La grille est sur la mauvaise position ou n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section sur l'utilisation du four.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section sur l'utilisation du four.
	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section « Réglage du thermostat du four – Faites-le vous-même! ».
<i>Les aliments ne grillent pas correctement</i>	La porte n'est pas ouverte à la position d'arrêt du grill conformément aux recommandations.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section sur l'utilisation du four.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'appuyer sur la touche GRILLER.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Pour de meilleurs résultats, utilisez un ustensile conçu pour le grill. Vérifiez s'il demeure froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le grill est utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> Pour de meilleurs résultats, utilisez un ustensile conçu pour le grill.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de grill pendant 10 minutes.
<i>L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas</i>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section « Utilisation de l'horloge et de la minuterie ».
<i>La lampe du four ne fonctionne pas</i>	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche du tableau de commande contrôlant l'ampoule est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Contactez un service de dépannage.
<i>Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'évent</i>	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer ce processus, réglez le mode de cuisson sur 3 heures minimum.

<i>Problème</i>	<i>Causes possibles</i>	<i>Solutions</i>
<i>Température du four trop chaude ou trop froide</i>	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez la section « Réglage du thermostat du four – Faites-le vous-même! ».
<i>Le four ne fonctionne pas</i>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez la section sur l'utilisation du four.
<i>Bruits de crépitement ou de craquement</i>	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal.
<i>Fumée excessive pendant l'autonettoyage</i>	Il y a trop de saleté.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche EFFACER/ARRÊT. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant « LOCKED » (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
<i>La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage</i>	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
<i>« LOCKED » (verrouillé) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four</i>	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche EFFACER/ARRÊT. Laissez le four refroidir.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

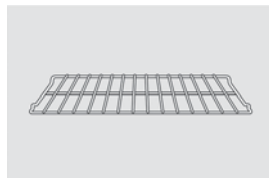
Service à la clientèle

Sécurité			
Utilisation	<i>La lettre « F- » et un chiffre ou une lettre clignotent sur l'afficheur</i>	<p>Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.</p> <hr/> <p>Si le code de fonction réapparaît.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche EFFACER/ARRÊT. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four. 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.
	<i>L'afficheur est vide</i>	<p>Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.</p> <hr/> <p>L'horloge est éteinte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Reportez-vous à la section <i>Fonctions spéciales des commandes de votre four</i>.
	<i>L'affichage clignote</i>	Coupure de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Remettez l'horloge à l'heure.
	<i>Impossible de faire s'afficher « SF » (arrêt automatique)</i>	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> Vous devez appuyer simultanément sur les touches CUIRE et GRILLER pendant 3 secondes.
Entretien et nettoyage	<i>Coupure de courant, l'heure clignote</i>	Coupure de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche EFFACER/ARRÊT, en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
	<i>Forte odeur</i>	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est temporaire.
	<i>Bruit de ventilateur</i>	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 30 minutes après l'arrêt du four.
Dépannage			
Service à la clientèle			

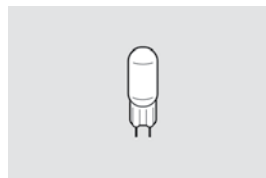
Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

Vous pouvez trouver ces accessoires et bien d'autres encore sur GEAppliances.com (É.-U.) ou www.electromenagersge.ca (Canada), ou en appelant le 1-800-626-2002 (É.-U.) ou le 1-800-661-1616 (Canada) (pendant les heures normales de bureau). Ayez le numéro de modèle de votre appareil à portée de main.



Grilles de four



Ampoules

Essayez ces autres remarquables produits pour que votre cuisine garde fière allure!



Ensemble de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique : Comprend un nettoyeur, un grattoir et un tampon.

WX10X117GCS



Lingettes pour nettoyer les surfaces de cuisson en vitrocéramique

WX10X305



Lingettes pour polir les appareils en acier inoxydable

WX10X100001



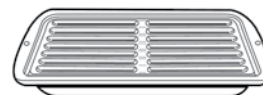
Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

PM10X311

Obtenez le meilleur de votre lèchefrite! (À ne pas utiliser avec les modèles à compartiment grill.)

Utilisez votre lèchefrite et sa grille pour faire griller des galettes de bœuf haché, des fruits de mer, des steaks, des légumes, du bacon, des côtelettes et bien plus encore! La casserole du dessous récupère l'excès de graisse et d'huile.

- Pièce d'origine GE
- Facile à nettoyer
- Garantie d'un an



Offre à durée limitée! Envoi gratuit!

Lorsque vous commandez votre lèchefrite **dans les 30 jours** suivant l'achat de votre produit de cuisson.

N° de pièce (É.-U.)	Petite
N° de pièce (Canada)	WB48X10055
Dimensions	222D2097G001
Prix	L 8-3/4 po x H 1-1/4 po x P 13-1/2 po (32,4 cm x 3,2 cm x 41,9 cm)
	10,50 \$ US*

*Plus toute taxe de vente applicable (TVP/TVH et TPS)

Pour passer une commande, téléphonez au 1-800-626-2002 (É.-U.), au 1-800-661-1616 (Canada) ou envoyez ce formulaire par la poste :
Aux É.-U. : GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. Au Canada : GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.-B. E1C 9M3

Formulaire de commande de lèchefrite

Quantité _____ Numéro de pièce _____

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____ Marque _____ Date d'achat _____

Prénom _____ Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Province _____ Code postal _____

Téléphone _____ Courriel _____

Carte de crédit _____ Chèque _____ Mandat _____

Visa _____ Master Card _____ Discover _____ AmEx _____ N° de carte de crédit _____

Date d'exp. : _____ Année _____ Signature : _____

Service à la clientèle	Dépannage	Entretien et nettoyage	Utilisation	Sécurité
------------------------	-----------	------------------------	-------------	----------

Remarques

Remarques

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Service à la clientèle	Dépannage	Entretien et nettoyage	Utilisation	Sécurité
------------------------	-----------	------------------------	-------------	----------

Remarques

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

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

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



For Canadian
Customers



Pour les
consommateurs
canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD – THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE – MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

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

Garantie du four électrique encastré GE



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, 24 heures sur 24, téléphonez au 1-800-361-3400. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

Pendant la période de...	GE remplacera...
Un an 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 garantie limitée d'un an , Mabe fournira également, sans frais , toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.

Pendant la période de...	
<ul style="list-style-type: none">■ Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.■ Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.■ Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.■ Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs de votre domicile.	<ul style="list-style-type: none">■ Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.■ Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.■ Dommage causé après la livraison.■ Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

EXCLUSION 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'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada.

Le service à domicile couvert par la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Mabe estime raisonnable de l'offrir.

Dans certaines provinces, 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 vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

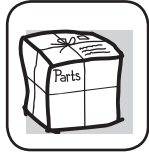
Service à la clientèle

Service à la clientèle



Demande de réparation

Le service de réparation expert n'est qu'à un pas de chez vous. Appelez le 1-800-361-3400, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.



Pièces et accessoires

Pour toute question concernant l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national des pièces au 1-800-661-1616.



Communiquer avec nous

www.electromenagersmoffat.ca

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

Mabe Canada, Inc.
1 Factory Lane, Moncton,
Nouveau-Brunswick
EIC 9M3

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario