



Electric Self-Cleaning Convection
TWIN FLEX

SAFETY INFORMATION3

USING THE OVEN

Oven Controls.....6

Special Features.....8

Sabbath.....9

Lower Oven Racks.....10

Upper Oven Racks.....11

Aluminum Foil and Oven Liners.....11

Cookware.....11

Cooking Modes.....12

Timed Baking and Roasting.....13

Probe.....14

Cooking Guide.....15

CARE AND CLEANING

Oven.....18

Oven Racks.....19

Probe.....20

Oven Light.....20

Oven Door.....21

TROUBLESHOOTING TIPS.....22

LIMITED WARRANTY.....26

ACCESSORIES.....27

CONSUMER SUPPORT.....28

OWNER'S MANUAL

PT9200

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

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

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

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

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



GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **▲CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- 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.

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

▲WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

▲WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

▲WARNING This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

Self-clean electric ovens: Self clean ovens can cause low level exposure to some of the Proposition 65 substances, including carbon monoxide, during the cleaning cycle. Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

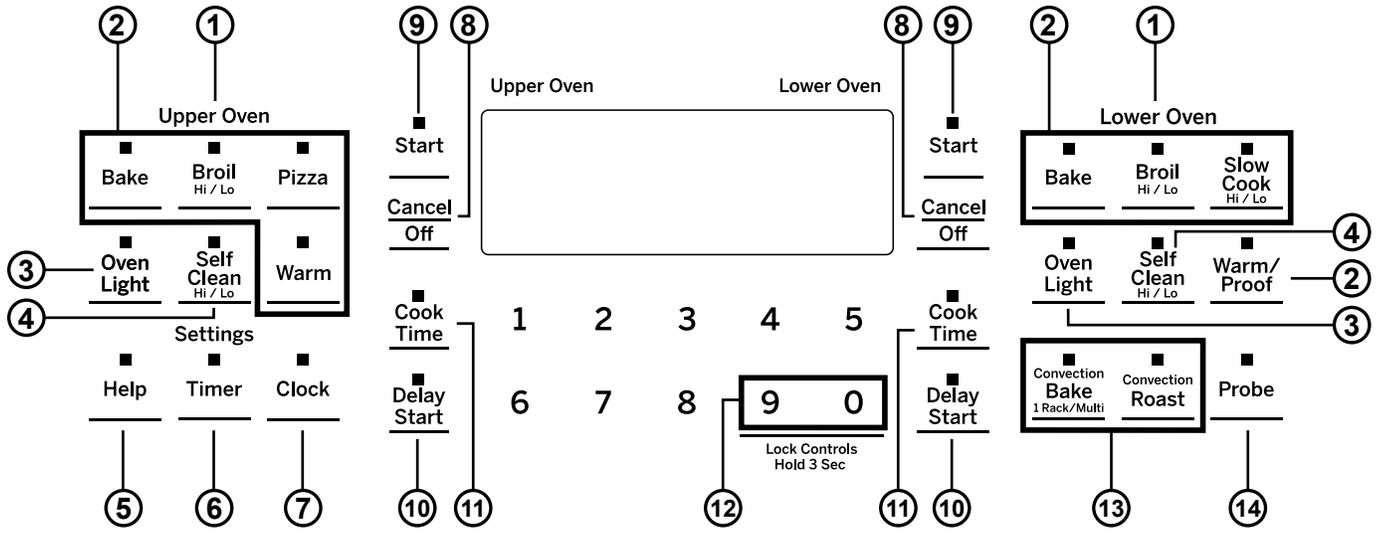
Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Oven Controls



Oven Controls

1. **Upper Oven and Lower Oven:** Designates which oven the controls will operate.
2. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi/Lo, Pizza, Warm, Proof and Slow Cook Hi/Lo. See the Cooking Modes section for more information.
3. **Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off.
4. **Self Clean:** See the Cleaning the Oven section for important information about using this mode.
5. **Help:** To get the help on a specific function or to change option.
6. **Timer:** Works as a countdown timer. Touch the **Timer** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Touch the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off touch the **Timer** pad and then touch the **Cancel/Off** pad.
7. **Clock:** Sets the oven clock time. Touch the **Clock** pad and the number pads to program the clock. Touch **Start** to save the time. Clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day can not be changed during a timed baking or self cleaning cycle.
8. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
9. **Start:** Must be touched to start any cooking, cleaning, or timed function.
10. **Delay Start*:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Touch the **Delay Start** pad and use the number pads to program the time of day for the oven to turn on then touch **Start**. Touch the desired cooking mode and temperature then touch **Start**. This can only be used with Bake, Convection Bake (1 Rack/Multi), Convection Roast and Self-Clean.
NOTE: When using the delay start feature, 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.
11. **Cook Time*:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Touch the **Cook Time** pad, use the number pads to **program a cooking time in hours and minutes**, then touch **Start**. This can only be used with Bake, Convection Bake (1 Rack/Multi), and Convection Roast. **NOTE:** If your recipe requires preheating you may need to add additional time to the length of the cooking time.
12. **Lock Controls:** Locks out the control so that touching the pads does not activate the controls. Touch and hold the **9** and **0** pad for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
NOTE: All functions will be turn off when Lock Control is turn on.
13. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Convection Bake (1 Rack/Multi) and Convection Roast. See the Cooking Modes section for more information.
14. **Probe:** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, program the cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes section for more information. The probe can only be used with Traditional Bake, Convection Bake (1 Rack/Multi), and Convection Roast.

* Delay Start and Cook Time functions may be used individually or in combination with each other to control Bake and Convection modes.

Special Features

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. To enter a special feature for either oven, you must first touch the **upper oven Broil Hi/Lo** and **Bake** pads at the same time. The **lower oven Broil Hi/Lo** and **Bake** pads will not activate special features. 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.

Help

Touch this pad to get additional information on the keypad of your choice. Touch the **Help** pad and the display will show "Press keypad for help on that feature or 1 for options." All special feature can be adjusted using the method described here or through help.

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 or after 3 hours during a broil function. If you wish to turn off this feature, follow these steps. Touch the **Delay Start** pad until "no shdn" (no shut-off) appears in the display. Touch the **Start** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

Fahrenheit or Celsius

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections. Touch the **Cook Time** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time. The display will show "F" (Fahrenheit). Touch the **Cook Time** and **Broil Hi/Lo** pads again at the same time. The display will show "C" (Celsius). 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 **Cancel/Off** pad is touched. This continual 6-second beep may be canceled. To cancel the 6-second beep, follow these steps. Touch the **Broil** pad. The display shows "CONTI BEEP" (continuous beep). Touch the **Broil** pad again. The display shows "SINGLE BEEP". (This cancels the one beep every 6 seconds.) Touch the **Start** pad.

Tone Volume

This feature allows you to adjust the tone volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels. Touch the **Cook Time** pad. The display will show "2 beep". This is the middle volume level. Touch the **Cook Time** pad again. The display will show "3 beep". This is the loudest volume level. Touch the **Cook Time** pad again. The display will show "1 beep". This is the quietest volume level. For each time the level is changed, a tone will sound to provide an indication of the volume level. Choose the desired sound level (1 beep, 2 beep, 3 beep). Touch the **Start** pad to activate the level shown.

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 these steps. Touch the **Clock** pad once. The display will show "12 hr". If this is the choice you want, touch the **Start** pad. 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. 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 Delay Start 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 350°F and touch the **Start** pad, the display will show "CON" and the converted temperature of 325°F. To deactivate the feature, follow these steps. Touch the **Convection Bake** pad. The display will show "CON ON". Touch the **Convection Bake** pad again. The display will show "CON OFF". Touch the **Start** pad.

Adjust Thermostat

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself. Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees. **NOTE:** This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it will not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure. To Adjust the Thermostat, follow these steps. Touch the **Bake** pad. A two digit number shows in the display. Touch **Bake** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature. To adjust the upper oven thermostat, touch the **upper oven Bake** pad. To adjust the lower oven thermostat, touch the **lower oven Bake** pad. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, touch 1 and 5. 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.

Sabbath (SAbbAtH) (lower oven only)

The Sabbath feature can be used for lower oven baking only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements.

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.

Set for Regular Baking

Make sure the clock shows the correct time of day and both ovens are off. On the upper oven, touch and hold both the **Broil Hi/Lo** and **Bake** pads, at the same time, until the display shows “SF”. **NOTE:** If “Bake” or “Broil” appears in the display, the **Broil Hi/Lo** and **Bake** pads were not touched at the same time. Touch the **upper oven Cancel/Off** pad and begin again. Tap the **Delay Start** pad until “SAbbAtH” appears in the display. Touch the **Start** pad twice and “[” will appear in the display. Touch the **lower oven Bake** pad. No signal will be given. Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given. Touch the **lower oven Start** pad. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, “[” will appear in the display indicating that the oven is baking. To adjust the oven temperature, touch the **lower oven Bake** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the **Start** pad. **NOTE:** The **Cancel/Off** and **Cook Time** pads of the lower oven are active during the Sabbath feature.

Exit the Sabbath Feature

Touch the **lower oven Cancel/Off** pad. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only “[” is in the display. On the upper oven, touch and hold both the **Broil Hi/Lo** and **Bake** pads, at the same time, until the display shows “SF”. Tap the **Delay Start** pad until “12 shdn” or “no shdn” appears in the display. Choose “12 shdn”, indicating that the oven will automatically turn off after 12 hours or “no shdn”, indicating that the oven will not automatically turn off after 12 hours. Press **Start** twice when the option that you want is in the display “12 shdn” or “no shdn”.

Set for Timed Baking

Immediate Start and Automatic Stop

Make sure the clock shows the correct time of day and both ovens are off. On the upper oven, touch and hold both the **Broil Hi/Lo** and **Bake** pads, at the same time, until the display shows “SF”. **NOTE:** If “Bake” or “Broil” appears in the display, the **Broil Hi/Lo** and **Bake** pads were not touched at the same time. Touch the **upper oven Cancel/Off** pad and begin again. Tap the **Delay Start** pad until “SAbbAtH” appears in the display. Touch the **Start** pad twice and “[” will appear in the display. Touch the **lower oven Cook Time** pad. Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed. Touch the **lower oven Start** pad. Touch the **lower oven Bake** pad. No signal will be given. Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given. Touch the **lower oven Start** pad. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, “[” will appear in the display indicating that the oven is baking. To adjust the oven temperature, touch the **lower oven Bake** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the **Start** pad. When cooking is finished, the display will change from “[” to “[” and “0:00” will appear, indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

Lower Oven Racks

Your lower oven has three rack positions.

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

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

Oven Racks

The lower oven has Extension racks and offset racks.

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

Extension Racks

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

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

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

To Remove An Extension Rack:

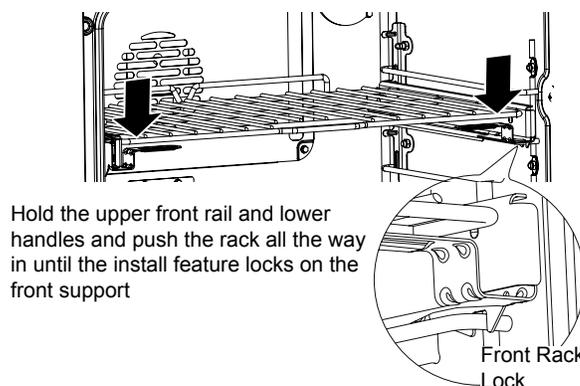
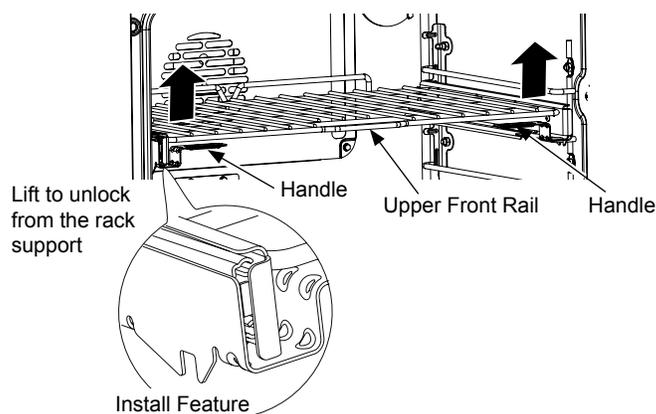
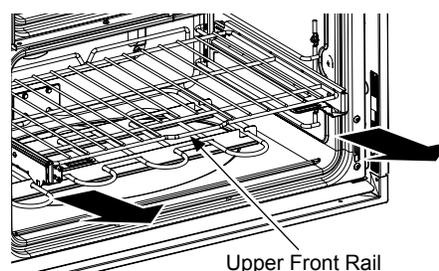
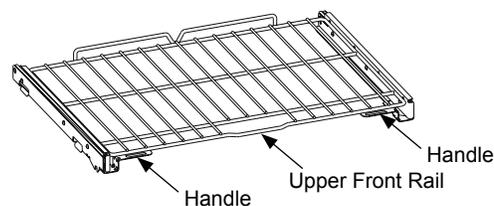
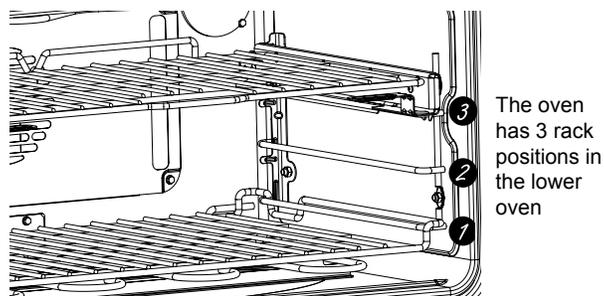
1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower handles on two sides and lift straight up to unlock the rack from the rack supports.
3. Firmly holding onto both the upper front rail and lower handles on both sides, pull the rack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

To Replace An Extension Rack:

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

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

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



Lower Oven Racks (Cont.)

Offset Rack

The racks have stops so that when placed correctly on the supports they will stop before coming completely out and will not tilt. When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

To Remove a Rack

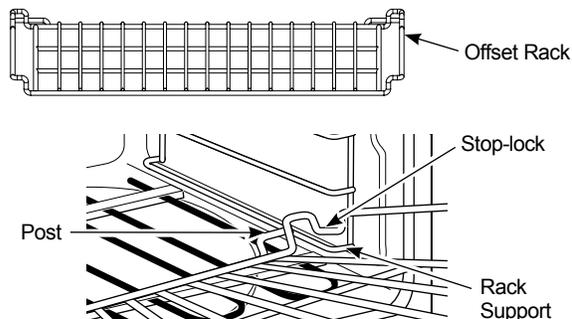
Pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To Replace a Rack

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

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

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



Upper Oven Racks

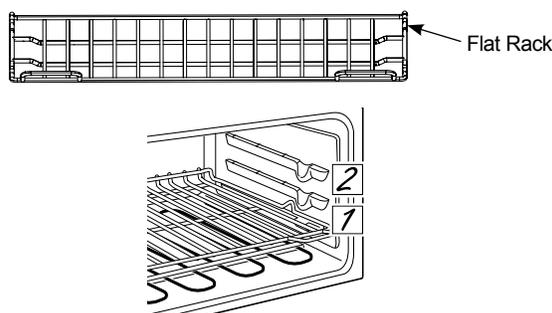
The upper oven uses flat racks. The upper rack, with two front handles, has stops, so that when placed correctly on the supports, it will stop before coming completely out, and will not tilt. **NOTE:** Use the rack with the two front handles in the upper oven. When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

To Remove a Rack

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

To Replace a Rack

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



The upper oven has 2 rack positions.

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

Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

Cookware

Cookware Guidelines

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

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

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

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

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Cooking Modes

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

Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode touch the **Bake** pad, enter a temperature, and then touch **Start**.

Broil Hi

The Traditional Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. To use this mode touch the **Broil Hi/Lo** pad once and then touch **Start**.

Broil Lo

The Traditional Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode touch the **Broil Hi/Lo** pad **twice** and then touch **Start**.

Pizza

Touch the **Pizza** pad. Touch the number pads to select **1** for fresh or **2** for frozen pizza. Touch the number pads to set the baking temperature. Touch the **Start** pad.

Warm

The **Warm** feature keeps cooked foods hot. This feature is not designed to reheat cold food. To use the Warm feature, touch the **Warm** pad from upper oven or the **Warm/Proof** pad from lower oven once and then the **Start** pad. To use the Warm feature after Timed Baking or Roasting, follow these steps. Touch the mode of cooking that you want to use (**Bake, Convection Bake Multi, Convection Bake 1 Rack Or Convection Roast**). Touch the number pads to set the oven temperature. Touch the **Cook Time** pad. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. Touch the **Warm** or the **Warm/Proof** pad once. Touch the **Start** pad.

To crisp stale items place food in low-sided dishes or pans. For best results, place the food items in a single layer. Do not stack. Leave them uncovered. Check crispness after 20–30 minutes. Add time as needed.

Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread doughs. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature. Touch the **Warm/Proof** pad twice. The display will read “PrF” (proof) and touch **Start** pad. You may set timer for minimum proof time, but it is not required. When proofing is finished, touch the **Cancel/Off** pad. The oven interior light turns on and remains on during proofing. **NOTE:** Proofing will not operate when oven is above 125°F. “HOT” will show in the display.

Convection Bake 1 Rack

The Convection Bake 1 Rack mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat from the lower element and also the upper and rear elements, along with air movement from the convection fan to enhance evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion feature, it automatically reduces the set regular baking temperature by the recommended 25°F. See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section. To use this mode touch the **Convection Bake (1 Rack/Multi)** and touch **1** for 1 Rack, enter a temperature, and then touch **Start**.

Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion feature, it automatically reduces the set regular baking temperature by the recommended 25°F. See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode touch the **Convection Bake (1 Rack/Multi)** and touch **2** for Multi Rack, enter a temperature, and then touch **Start**.

Cooking Modes (Cont.)

Convection Roast

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

Slow Cook Hi/Lo

Slow cook is designed for long hours of unattended cooking. Touch the **Slow Cook** pad once for Hi Slow Cook and twice for Lo Slow Cook. Touch the number pad to select the desired setting: **1** - for beef, **2** - for poultry, **3** - for pork, or **4** - for stews. Use **1** (beef) if you are unsure which setting to use. Touch the number pad to set the desired length of cooking time. For the Hi setting, the cook time must be between 3 and 8 hours. For Lo setting, the cook time must be between 3 and 12 hours. When the Slow Cook function has completed, the oven will go into the warm mode. Display will say "Cooking Complete Keeping Warm". **NOTE:** If a power outage occurs while the oven is in Slow Cook, the oven will shut off.

Timed Baking and Roasting

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.

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. Touch the **Bake** pad. Touch the number pads to set the desired oven temperature. Touch the **Cook Time** pad. **NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time. 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. Touch the **Delay Start** pad. Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking. Touch the **Start** pad. **NOTE:** An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **Start** pad. **NOTE:** If you would like to

check the times you have set, touch the **Delay Start** pad to check the start time you have set or touch the **Cook Time** pad to check the length of cooking time you have set. When the oven turns ON at the time of day you 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, beeps will sound. The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the Warm feature was set. See the How to Set the Oven for Warming section. Touch the **Cancel/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.

Probe

▲WARNING Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at foodsafety.gov or IsItDoneYet.gov. Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature. Always check the temperature at multiple locations in the food with a food thermometer after cooking to ensure that all portions of the food have reached the minimum safe internal temperature for that food.

Proper Probe Placement

After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these instructions for proper probe placement.

- Insert the probe into the food, so that the tip of the probe will rest in the center of the thickest part of the food. For best performance the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not located properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, particularly small items, are not well suited for cooking with the probe due to their shape or size.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Probe Care Guidelines

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

Using the Probe – Lower Oven

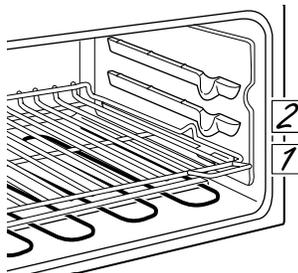
Plug the probe into the outlet in the lower oven. Make sure it's pushed all the way in. Insert the probe fully into the food. Close the oven door. **NOTE:** Make sure the probe cable is not touching the broil element. Touch the **Probe** pad. Display will show "Set Probe Temperature". Touch number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F. Select the cooking mode from the touch pad (Bake, Convection Bake, and Convection Roasting). Touch the number pads to set the desired oven temperature. Touch the **Start** pad. After the internal temperature of the food reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

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 **Cancel/Off** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it. If the probe is removed from the oven while probe cooking, the oven will not automatically turn off. To change the oven temperature during cooking, touch the selected cooking mode and then touch number pads to set the new temperature. You can use the kitchen timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.

Cooking Guide

Upper Oven

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, muffins, baked on Single Rack	Bake	1 - Flat Rack	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	1 - Flat Rack	Use shiny cookware.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	1 - Flat Rack	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element. Close the doors. Always broil with the doors closed.
Steaks & Chops	Broil Hi	1 - Flat Rack	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element. Close the doors. Always broil with the doors closed.
Poultry			
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	1 - Flat Rack	Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element. Close the doors. Always broil with the doors closed.
Boneless chicken breasts	Broil Hi	1 - Flat Rack	For best performance when broiling, center food below the broil heating element. Close the doors. Always broil with the doors closed.
Fish	Broil Lo	2 - Flat Rack	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element. Close the doors. Always broil with the doors closed.
Frozen Convenience Foods			
French fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	1 - Flat Rack	Use shiny cookware.
Pizza			
Fresh	Bake	2 - Flat Rack	Use shiny cookware.
Frozen	Bake	1 - Flat Rack	Use shiny cookware.
Directly on Rack	Bake	2 - Flat Rack	



The upper oven has 2 rack positions.

NOTE: For improved broiling, the lower oven is recommended.

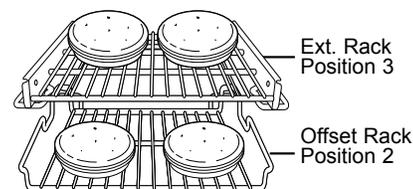
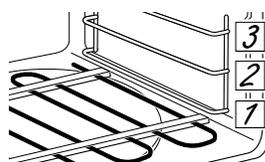
Cooking Guide (Cont.)

Lower Oven

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

*When baking four cake layers at the same time, place two layers on the ext. rack in position 3 and two layers on the offset rack in position 2. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

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



The oven has 3 rack positions and 2 rack styles, allowing for 6 rack setting combinations.

Cooking Guide (Cont.)

Slow Cook Guide - Lower Oven

FOOD TYPE	QUANTITY	RACK POSITION	FOOD SETTING	TIME (HOURS)	COMMENTS
Beef					
Chuck Roast	3 - 3 1/2 lbs.	1 - Offset Rack	1 - Beef	HI 5 - 6 hrs. LO 8 - 10 hrs.	Add 1/2 cup liquid.
Beef Ribs	3 1/2 - 4 lbs.	1 - Offset Rack	1 - Beef	HI 3 - 4 hrs. LO 6 - 8 hrs.	Place ribs in a single layer.
Poultry					
Whole Chicken	4 lbs.	1 - Offset Rack	2 - Poultry	HI 4 - 5 hrs. LO 7 - 9 hrs.	Add 1/2 cup liquid.
Chicken Pieces	8 pieces (approx. 3 lbs.)	2 - Ext. Rack	2 - Poultry	HI 3 - 4 hrs. LO 5 - 6 hrs.	Best submerged under a sauce to prevent surface drying.
Pork					
Boneless Blade Roast	3 - 4 lbs.	1 - Offset Rack	3 - Pork	HI 5 - 6 hrs. LO 8 - 10 hrs.	Add 1/2-1 cup liquid.
Country Style Pork Ribs	3 1/2 - 4 lbs.	1 - Offset Rack	3 - Pork	HI 3 - 4 hrs. LO 6 - 8 hrs.	Place ribs in a single layer.
Pork Chops	4 - 8 lbs.	1 - Offset Rack	3 - Pork	HI 3 - 4 hrs. LO 6 - 8 hrs.	Place chops in a single layer.
Soup					
Vegetable Beef Soup	4 quarts	1 - Offset Rack	4 - Stew	HI 4 - 5 hrs. LO 8 - 10 hrs.	Make sure beef chunks are submerged.
Chili	4 quarts	1 - Offset Rack	4 - Stew	HI 3 - 4 hrs. LO 6 - 8 hrs.	Submerge beans to prevent surface drying.

Slow Cook Tips

- The slow cook program uses a complex series of temperature cycling to obtain the best results. For this reason, it is recommended that the slow cook program be allowed to run without canceling or restarting. Restarting the slow cook feature while it is in progress may result in overcooked meat.
- For juicy and tender meat, choose cuts of meat such as chuck roast or a boneless blade roast. Leaner cuts of meat, such as top round, are drier and may need additional liquid.
- Use only glass and ceramic dishes. Metal pots and pans tend to transfer the heat into the foods too quickly.
- Match the quantity of food to the size pan. Fill the pan about 3/4 full for best results. Too large a pot allows the steam to escape, causing foods to dry out.
- Always cover the pot with a lid or aluminum foil.
- A wide range of recipes may be used in the slow cook feature. For best results some adjustments may need to be made. For smaller sized recipes, begin checking at minimum time. For large recipes or when doubling recipes, foods may be cooked for longer periods of time.
- When the slow cook feature completes, the oven will automatically switch to “warm” mode. If additional slow cook time is desired, this warm mode may be used to obtain the extra time.

Oven

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

Control Panel

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning. See the Lock Controls information in the Oven Controls section of this manual. Clean up splatters with a

damp cloth. You may also use a glass cleaner. Remove heavier soil with warm soapy water. Do not use abrasives of any kind. Reactivate the touch pads after 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.

Oven Exterior

Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings. Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces

and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse. Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the Self Clean mode. Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

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

Self Clean Mode

Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self-clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self-clean cycle. Close the door. Touch the **Self Clean Hi/Lo** pad once for a 5-hour clean time or twice for a 3-hour clean

time. A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self clean time of 5 hours is recommended for a dirtier oven. If a time other than 5 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time. Touch the **Start** pad. The upper and lower oven doors lock automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven doors until the temperature drops below the lock temperature and "LOCKED" goes off in the control display. To stop a clean cycle, touch the **Cancel/Off** pad.

You can set a clean cycle in both ovens at the same time; however, they will not self-clean at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle. When either oven is set to self-clean, both oven doors will lock. The ovens cannot be used when one of the ovens is set to self-clean.

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

Delay the Start of Cleaning

Touch the **Self Clean Hi/Lo** pad once for a 5-hour clean time or twice for a 3-hour clean time. A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 5 hours is recommended for a dirtier oven. If a time other than 5 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time. You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is. Touch the **Delay**

Start pad. Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start. Touch the **Start** pad. The upper and lower oven doors lock automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven doors until the temperature drops below the lock temperature and "Locked" goes off in the control display. When "Locked" goes off, you will be able to open the doors.

Oven Racks

Extension Racks

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

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

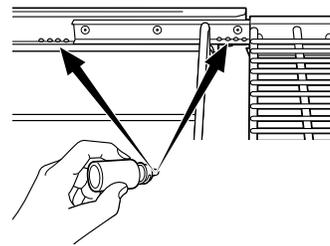
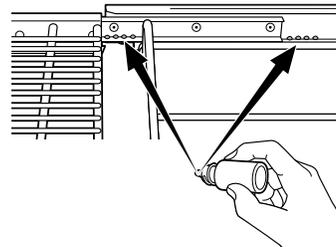
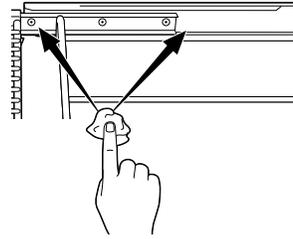
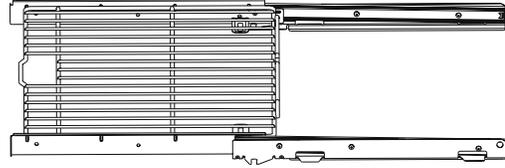
If racks become more difficult to remove from the oven, put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the oven rack supports. Do not wipe the oil on an extension rack slide.

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

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

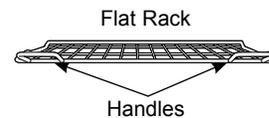
1. Remove extension rack from the oven. See the Extension Oven Racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy clean up.
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any graphite lubricant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

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



Flat and Offset Racks

Racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.



Use the rack with the two front handles in the upper oven.



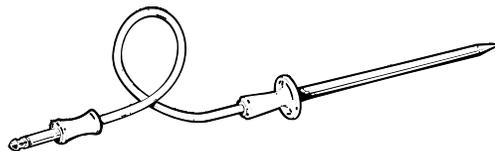
Use the rack without the two front handles in the lower oven.

Probe

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

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

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.
- Do not leave the temperature probe inside the oven during a self clean cycle.



Oven Light

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

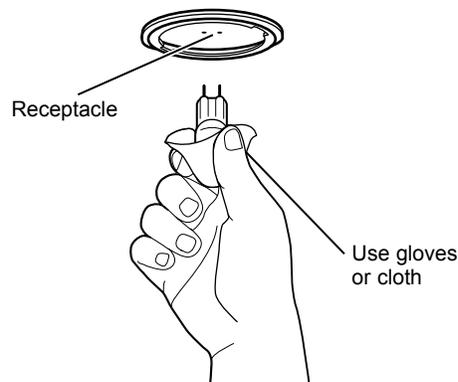
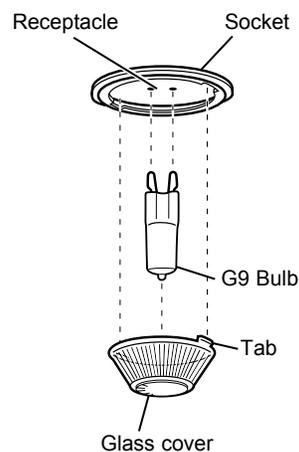
⚠ CAUTION BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

To remove:

1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn. 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.
5. Reconnect electrical power to the oven.



Oven Door

Upper Oven Door

The upper door contains many of the electronics and controls for the oven. It is recommended that the upper door be removed only by a trained service technician.

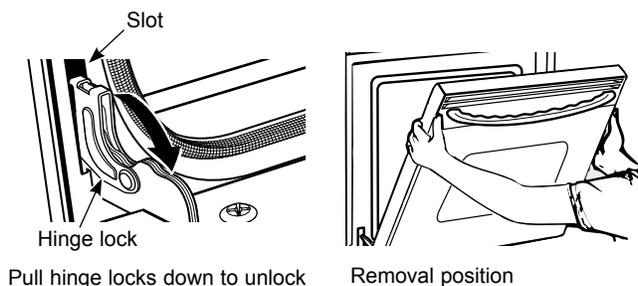
Lower Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

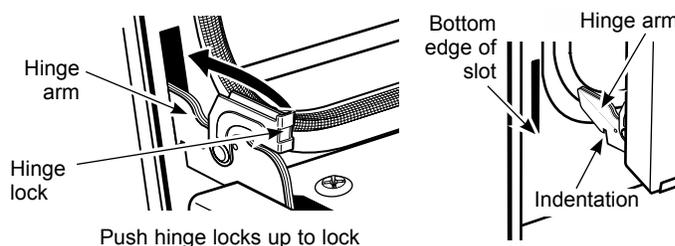
To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position. The door should be open approximately 3" with no obstruction above the door.
5. Lift door up and out until both hinge arms are clear of the slots.



To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, with the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



Troubleshooting tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Special Features Section to adjust the oven temperature. NOTE: This adjustment affects Traditional Bake, Convection Bake and Convection Bake Multi temperatures; it will not affect Convection Roast or Traditional Broil.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly	Ensure door is closed during broiling.	Always broil with the doors closed.
	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See the Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, convection, and self-clean cycles.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Touch the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the "LOCKED" goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCKED" flashes in the display to cook	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door. Wait for oven door to finish locking.
	"LOCKED" will flash while the oven door is locking to start self-clean.	This is normal.
"LOCKED" is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Touch the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool.
"LOCKED" appears in the oven display	The controls have been locked.	See the Control Lock section to unlock
"F— and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	Touch the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special Features section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the Cancel/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake multi).
Display flashes	Power failure.	Reset the clock.
“Probe” appears in the display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	Enter a probe temperature
Steam from the vent	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.
Oven racks are difficult to slide	The racks were cleaned in a self-clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays. NOTE: Do not use vegetable oil on extension rack. Lubricate extension rack with graphite lubricant according to the extension rack cleaning instructions.

Notes

GE Appliances Electric Oven Limited Warranty

GEAppliances.com

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

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

For the period of	GE Appliances will replace
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 , GE Appliances will provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

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

Accessories

Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Accessories

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

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

XL Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 1/4")

Parts

Oven racks

Oven elements

Light bulbs

Probe

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

CeramaBryte Stainless Steel Appliance Cleaner

Graphite Lubricant

Consumer Support

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

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

In Canada: **https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/**

Schedule Service

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

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

In Canada: **https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/** or call 800.561.3344.

Extended Warranties

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

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

In Canada: **[GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty](https://service.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty)** or call 800.290.9029.

Remote Connectivity

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

In Canada: **[GEAppliances.ca/connect](https://service.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty)** or call 800.220.6899.

Parts and Accessories

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

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

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

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

Contact Us

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

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

GEAppliances.com/contact

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

[GEAppliances.ca/en/contact-us](https://service.geappliances.ca/en/contact-us)



Four électrique à convection autonettoyant **TWIN FLEX**

SÉCURITÉ	3
UTILISATION DU FOUR	
Commandes du four	6
Fonctions spéciales	8
Sabbat	9
Grilles du four inférieur	10
Grilles du four supérieur	11
Papier d'aluminium et protections pour four	11
Ustensiles de cuisson	11
Modes de cuisson	12
Cuisson et rôtissage minutés	13
Sonde thermique	14
Guide de cuisson	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Four	18
Grilles de four	19
Sonde thermique	20
Lampe du four	20
Porte du four	21
CONSEILS DE DÉPANNAGE	22
GARANTIE LIMITÉE	26
ACCESSOIRES	27
SERVICE À LA CLIENTÈLE	28

MANUEL DE L'UTILISATEUR

PT9200

Inscrivez ici les numéros
de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

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

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

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

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

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur.

Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.



ÉLECTROMÉNAGERS GE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

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

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

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

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retirez les grilles de four de couleur argentée brillante (sur certains modèles), la sonde, toute feuille d'aluminium et toute lèche-frite, grille et autres ustensiles de cuisine. Les grilles de four à revêtement de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT (suite)

- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

▲ AVERTISSEMENT Cet équipement contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres anomalies au système reproductif.

Fours électriques autonettoyants : Les fours autonettoyants peuvent causer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le monoxyde de carbone, pendant le cycle de nettoyage. L'exposition à ces substances peut être réduite en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

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

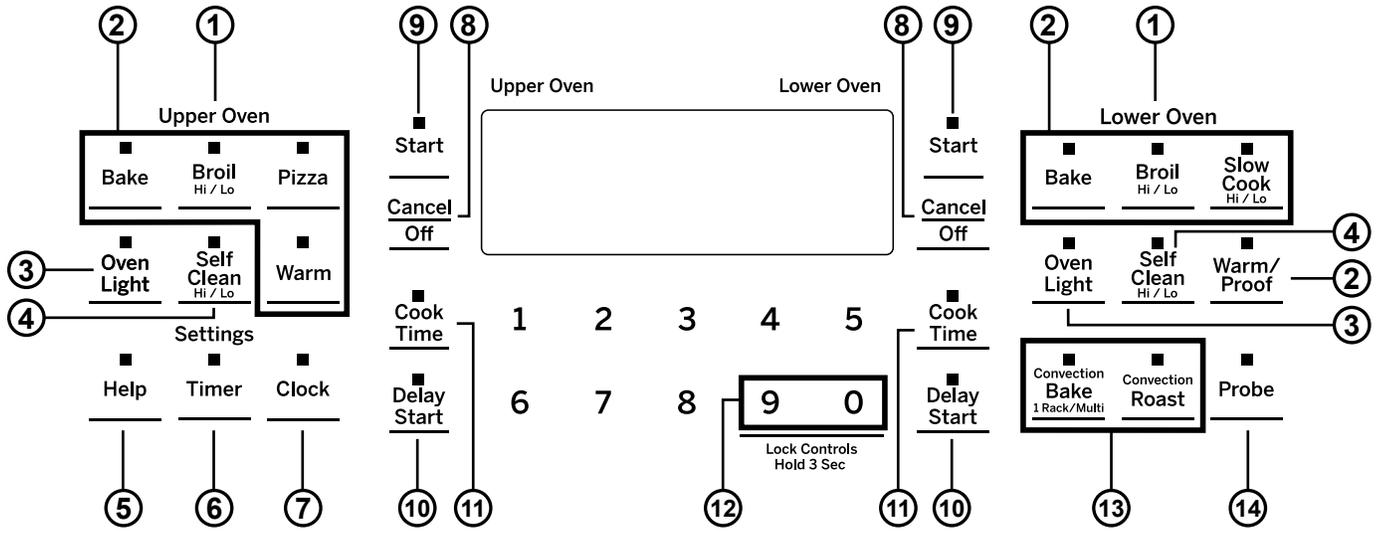
Saisissez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Commandes du four



Commandes du four

1. **Upper Oven (four supérieur) et Lower Oven (four inférieur)** : Désignation du four sur lequel les commandes agiront.
2. **Modes de cuisson conventionnels** : Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake), cuisson au gril à température élevée/basse (Broil Hi/Lo), pizza (Pizza), maintien au chaud (Warm), fermentation (Proof) et cuisson lente à température élevée/basse (Slow Cook Hi/Lo). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
3. **Oven Light (lampe du four)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ou les lampes du four.
4. **Self Clean (autonettoyage)** : Consultez la section sur le nettoyage de l'intérieur du four pour obtenir des renseignements importants sur ce mode.
5. **Help (aide)** : Permet d'obtenir de l'aide sur une fonction spécifique ou pour changer d'option.
6. **Timer (minuterie)** : Fonctionne comme une minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et les touches numériques pour programmer la minuterie en heures et en minutes. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie), puis sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt).
7. **Clock (horloge)** : Permet de régler l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Clock** (horloge), puis sur les touches numériques pour régler l'heure de l'horloge. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour sauvegarder le réglage de l'horloge. L'horloge doit être réglée à l'heure exacte pour que les options minutées fonctionnent correctement. L'heure de la journée ne peut pas être modifiée pendant un cycle de cuisson minutée ou d'autonettoyage.
8. **Cancel/Off (annuler/arrêt)** : Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.
9. **Start (mise en marche)** : Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer une fonction de cuisson, de nettoyage ou une fonction minutée.
10. **Delay Start (mise en marche différée)*** : Permet de retarder la mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche **Delay Start** (mise en marche différée) et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaités, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). La fonction de mise en marche différée ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four, de cuisson à convection sur une ou plusieurs grilles, de rôtissage à convection et d'autonettoyage.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction de mise en marche différée, 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.

11. **Cook Time (cuisson minutée)*** : Effectue le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée), utilisez le pavé numérique pour **programmer la durée de cuisson en heures et en minutes**, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). La fonction de cuisson minutée ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four, cuisson à convection (sur une ou plusieurs grilles) et rôtissage à convection. **REMARQUE** : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.
12. **Lock Controls (verrouillage des commandes)** : Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez sur les touches **9** et **0** pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées. **REMARQUE** : Toutes les fonctions seront désactivées lorsque le verrouillage des commandes est activé.
13. **Modes de cuisson à convection** : Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four propose les modes de cuisson à convection suivants : cuisson à convection avec 1 grille/plusieurs grilles (Convection Bake [1 Rack/Multi]) et rôtissage à convection (Convection Roast). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
14. **Probe (sonde thermique)** : Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée en mode de cuisson au four conventionnelle, cuisson à convection sur une ou plusieurs grilles et rôtissage à convection.

* Les fonctions de mise en marche différée et de cuisson minutée peuvent être utilisées individuellement ou en combinaison pour contrôler les modes de cuisson au four et à convection.

Fonctions spéciales

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. Pour entrer une fonction spéciale pour l'un ou l'autre four, vous devez d'abord appuyer simultanément sur les touches **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse) et **Bake** (cuisson au four) pour le **four supérieur** (Upper Oven). Appuyer sur les touches **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse) et **Bake** (cuisson au four) pour le **four inférieur** (Lower Oven) n'activera pas les fonctions spéciales. Lorsque l'écran affiche votre choix, appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Les fonctions spéciales resteront en mémoire après une coupure de courant, à l'exception du mode sabbat qui devra être reprogrammé.

Aide

Cette fonction vous permettra d'obtenir des informations supplémentaires sur la touche de votre choix. Appuyez sur la touche **Help** (aide) et l'écran affichera « Press keypad for help on that feature or 1 for options » (Appuyez sur une touche pour obtenir de l'aide sur cette fonction ou sur 1 pour les options). Toutes les fonctions spéciales peuvent être ajustées en utilisant la méthode décrite ici ou via l'aide.

Arrêt automatique après 12 heures

Grâce à cette fonction, si vous laissez le four allumé par mégarde, le four s'éteindra automatiquement après 12 heures pour les modes de cuisson au four ou après 3 heures pour les modes de cuisson au gril. Si vous souhaitez désactiver cette fonction, procédez comme suit : Appuyez sur la touche **Delay Start** (mise en marche différée) jusqu'à ce que le message « no shdn » (arrêt automatique désactivé) s'affiche. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour activer l'absence d'arrêt automatique et laisser cette fonction spéciale programmée.

Fahrenheit ou Celsius

Le panneau de commande de votre four est programmé pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit, mais il vous est possible d'utiliser les degrés Celsius. Appuyez simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse). L'écran affichera « F » (Fahrenheit). Appuyez de nouveau simultanément sur les touches **Cook Time** (cuisson minutée) et **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse). L'écran affichera « C » (Celsius). Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche).

Signaux sonores de fin de programme minuté

À la fin d'un programme minuté, 3 courts bips se font entendre, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt). Ce bip émis toutes les 6 secondes peut être désactivé. Pour désactiver le bip émis toutes les 6 secondes, procédez comme suit : Appuyez sur la touche **Broil** (gril). L'écran affiche « CONTI BEEP » (bip continu). Appuyez de nouveau sur la touche **Broil** (gril). « SINGLE BEEP » (un seul bip) s'affiche. (Cela désactive le bip émis toutes les 6 secondes.) Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche).

Volume du signal sonore

Cette fonction vous permet de régler le volume des signaux sonores à un volume plus acceptable. Il existe trois niveaux sonores. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée). L'écran affichera « 2 beep » (bip 2). Il s'agit du volume sonore moyen. Appuyez de nouveau sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée). L'écran affichera « 3 beep » (bip 3). Il s'agit du volume sonore le plus élevé. Appuyez de nouveau sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée). L'écran affichera « 1 beep » (bip 1). Il s'agit du volume sonore le plus faible. À chaque fois que le volume sonore est modifié, un bip se fait entendre pour vous indiquer le niveau sonore choisi. Choisissez le volume sonore désiré (1 Beep, 2 Beep, 3 Beep [bip 1, 2, ou 3]). Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour activer le volume sonore affiché.

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 faire afficher l'heure en mode 24 heures ou éteindre l'horloge, suivez ces étapes : Appuyez une fois sur la touche **Clock** (horloge). « 12 hr » (12 heures) s'affiche. Si ce choix vous convient, appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Appuyez de nouveau sur la touche **Clock** (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 **Start** (mise en marche). Appuyez de nouveau sur la touche **Clock** (horloge) pour éteindre l'horloge. « OFF » (arrêt) s'affiche. Si ce choix vous convient, appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). **REMARQUE** : Si l'horloge est éteinte, vous ne pouvez pas utiliser la fonction de mise en marche différée.

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 (175 °C) et appuyez sur la touche **Start** (mise en marche), « CON » (conversion) et la température convertie de 325 °F (163 °C) s'afficheront. Pour désactiver cette fonction, suivez ces étapes : Appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection). L'afficheur indiquera « CON ON » (conversion activée). Appuyez de nouveau sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection). L'afficheur indiquera « CON OFF » (conversion désactivée). Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche).

Ajuster le thermostat

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 (11 à 22 °C) des températures réelles. **REMARQUE** : Ce réglage n'affecte que les températures de cuisson et de rôtissage conventionnels. Il ne s'applique pas aux températures de gril, de convection ou d'autonettoyage. Ce réglage reste en mémoire après une panne de courant. Pour régler le thermostat, procédez comme suit. Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four). Un nombre à deux chiffres s'affiche. Appuyez de nouveau sur **Bake** (cuisson au four) pour augmenter ou diminuer la température du four. Pour régler le thermostat du four supérieur, appuyez sur la touche **Upper Oven Bake** (four supérieur – cuisson au four). Pour régler le thermostat du four inférieur, appuyez sur la touche **Lower Oven Bake** (four inférieur – cuisson au four). 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. Par exemple, pour changer la température du four de 15 °F, appuyez sur 1 et 5. Lorsque vous avez effectué le réglage, appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour que l'heure soit à nouveau affichée. Utilisez votre four comme vous le faites normalement.

Sabbat (four inférieur uniquement)

Le mode sabbat ne peut être utilisé que pour la cuisson dans le four inférieur. Il ne peut pas être utilisé pour la cuisson à convection, le gril, l'autonettoyage ou la cuisson à mise en marche différée. Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif).

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.

Réglage pour la cuisson au four conventionnelle

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte et que les deux fours sont éteints. Appuyez simultanément sur les touches **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse) et **Bake** (cuisson au four) pour le four supérieur et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que « SF » s'affiche. **REMARQUE** : Si « Bake » (cuisson au four) ou « Broil » (gril) s'affiche, cela signifie que vous n'avez pas appuyé sur les touches **Broil Hi/Lo (gril à température élevée/basse)** et **Bake** (cuisson au four) simultanément. Appuyez sur la touche **Upper Oven Cancel/Off** (four supérieur – annuler/arrêt) et recommencez. Appuyez sur la touche **Delay Start** (mise en marche différée) jusqu'à ce que « SAbbAtH » (sabbat) s'affiche. Appuyez deux fois sur la touche **Start** (mise en marche). «] » s'affichera. Appuyez sur la touche **Lower Oven Bake** (four inférieur – cuisson au four). Aucun signal sonore ne sera émis. À l'aide des touches numériques, entrez la température désirée (entre 170 °F [77 °C] et 550 °F [288 °C]). Aucun signal sonore ne sera émis et aucune température ne sera affichée. Appuyez sur la touche **Lower Oven Start** (four inférieur – mise en marche). Après une durée aléatoire allant de 30 secondes à 1 minute, «][» s'affiche pour indiquer que le four est en mode de cuisson. Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **Lower Oven Bake** (four inférieur – cuisson au four), entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). **REMARQUE** : Les touches **Cancel/Off** (annuler/arrêt) et **Cook Time** (cuisson minutée) du four inférieur sont actives en mode sabbat.

Quitter le mode sabbat

Appuyez sur la touche **Lower Oven Cancel/Off** (four inférieur – annuler/arrêt). Si le four est en train de cuire, attendez un délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seul «] » s'affiche. Appuyez simultanément sur les touches **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse) et **Bake** (cuisson au four) pour le four supérieur et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que « SF » s'affiche. Appuyez sur la touche **Delay Start** (mise en marche différée) jusqu'à ce que « 12 shdn » ou « no shdn » 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 après 12 heures. Appuyez sur **Start** (mise en marche) lorsque l'option désirée s'affiche (« 12 shdn » ou « no shdn »).

Programmer un démarrage immédiat d'une cuisson minutée et un arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte et que les deux fours sont éteints. Appuyez simultanément sur les touches **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse) et **Bake** (cuisson au four) pour le four supérieur et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que « SF » s'affiche. **REMARQUE** : Si « Bake » (cuisson au four) ou « Broil » (gril) s'affiche, cela signifie que vous n'avez pas appuyé sur les touches **Broil Hi/Lo (gril à température élevée/basse)** et **Bake** (cuisson au four) simultanément. Appuyez sur la touche **Upper Oven Cancel/Off** (four supérieur – annuler/arrêt) et recommencez. Appuyez sur la touche **Delay Start** (mise en marche différée) jusqu'à ce que « SAbbAtH » (sabbat) s'affiche. Appuyez deux fois sur la touche **Start** (mise en marche). «] » s'affichera. Appuyez sur la touche **Lower Oven Cook Time** (four inférieur – cuisson minutée). Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée entre 1 minute et 9 heures 59 minutes. La durée de cuisson entrée s'affiche. Appuyez sur la touche **Lower Oven Start** (four inférieur – mise en marche). Appuyez sur la touche **Lower Oven Bake** (four inférieur – cuisson au four). Aucun signal sonore ne sera émis. Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Aucun signal sonore ne sera émis et aucune température ne sera affichée. Appuyez sur la touche **Lower Oven Start** (four inférieur – mise en marche). Après une durée aléatoire allant de 30 secondes à 1 minute, «][» s'affiche pour indiquer que le four est en mode de cuisson. Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **Lower Oven Bake** (four inférieur – cuisson au four), entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Lorsque la cuisson est terminée, l'affichage passe de «][» à «] » et « 0:00 » pour indiquer que le four s'est ARRÊTÉ, mais qu'il est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.

Grilles du four inférieur

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

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

Grilles de four

Le four inférieur comporte des grilles coulissantes et des grilles décalées.

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

Grilles coulissantes

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

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

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

Pour retirer une grille coulissante :

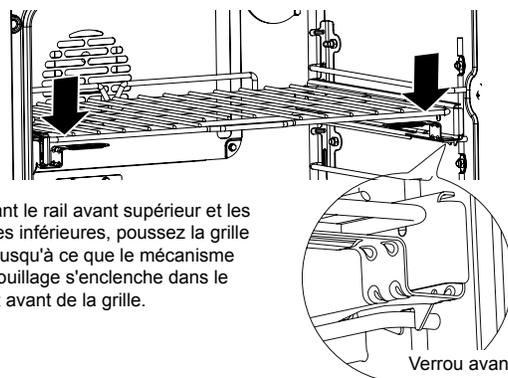
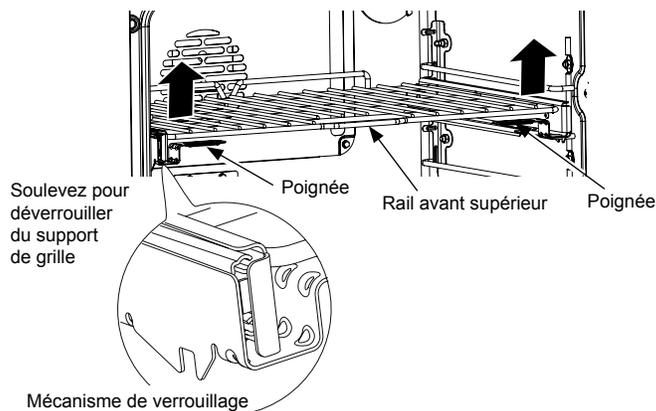
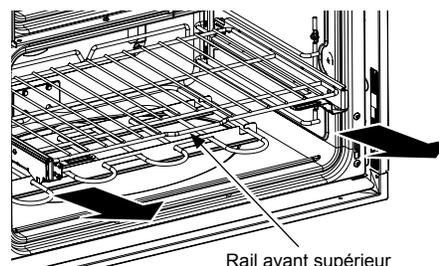
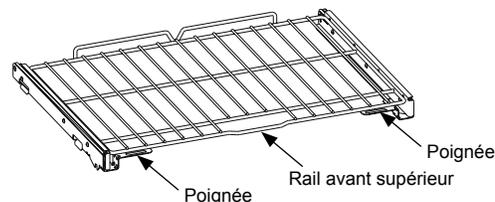
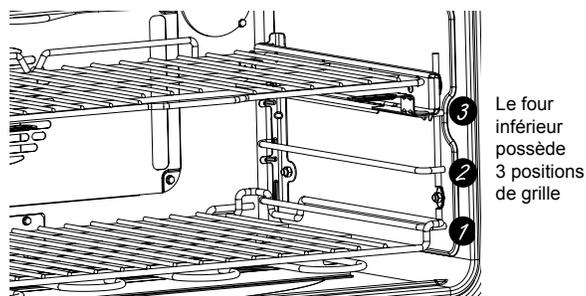
1. Assurez-vous que la grille est bien insérée jusqu'au fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et ses poignées inférieures des deux côtés et soulevez-la tout droit pour la déverrouiller de ses supports.
3. En tenant fermement le rail avant supérieur et les poignées inférieures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

Pour remettre en place une grille coulissante :

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

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

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



Grilles du four inférieur (suite)

Grille décalée

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

Pour retirer une grille

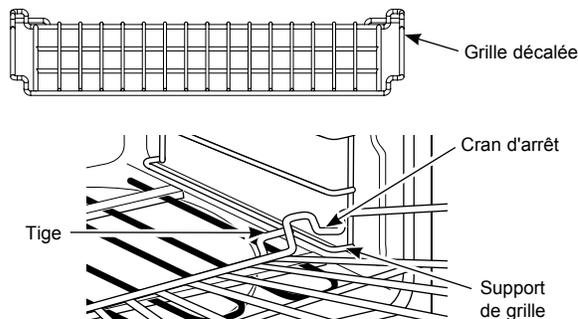
Tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre une grille en place

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

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

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



Grilles du four supérieur

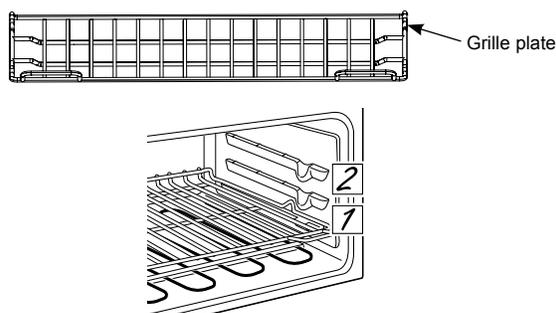
Le four supérieur utilise des grilles plates. La grille supérieure est dotée de deux poignées avant et de crans d'arrêt de sorte que lorsqu'elle est correctement placée sur les supports, elle s'arrête avant de sortir complètement et ne risque pas de basculer vers l'avant. **REMARQUE :** Utilisez la grille munie de deux poignées avant dans le four supérieur. Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisine dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à leur position d'arrêt.

Pour retirer une grille

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

Pour remettre une grille en place

Placez l'extrémité de la grille (crans d'arrêt) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille à l'intérieur.



Le four supérieur possède 2 positions de grille.

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

Papier d'aluminium et protections pour four

ATTENTION Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

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

Ustensiles de cuisson

Directives relatives aux ustensiles de cuisson

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

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

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

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

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

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

Modes de cuisson

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

Cuisson au four

Le mode de cuisson au four conventionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur, pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four), réglez la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

Cuisson au gril à température élevée

Le mode de cuisson au gril conventionnelle à température élevée utilise la chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez ce mode de cuisson pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse), réglez la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

Cuisson au gril à basse température

Le mode de cuisson au gril conventionnelle à basse température utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant également un brunissement en surface. Utilisez ce mode pour les coupes de viande épaisses ou les aliments qui doivent être cuits à point. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez **deux** fois sur la touche **Broil Hi/Lo** (gril à température élevée/basse), réglez la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

Pizza

Appuyez sur la touche **Pizza**. Appuyez sur la touche numérique **1** pour faire cuire une pizza fraîche ou **2** pour une pizza surgelée. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche).

Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud **Warm** garde au chaud les plats cuisinés. Cette fonction n'est pas conçue pour réchauffer des aliments froids. Pour utiliser la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche **Warm** (maintien au chaud) pour le four supérieur ou la touche **Warm/Proof** (maintien au chaud/fermentation) pour le four inférieur, puis sur la touche **Start** (mise en marche). Pour utiliser la fonction de maintien au chaud après une cuisson minutée ou un rôtissage, suivez les étapes suivantes : Appuyez sur le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser (**Bake** [cuisson au four], **Convection Bake Multi** [cuisson à convection avec plusieurs grilles], **Convection Bake 1 Rack** [cuisson à convection avec 1 grille] ou **Convection Roast** [rôtissage à convection]). Réglez la température à l'aide des touches numériques. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée). Programmez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez une fois sur la touche **Warm** (maintien au chaud) ou **Warm/Proof** (maintien au chaud/fermentation). Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche).

Pour faire croustiller les aliments rassis, placez-les dans un plat ou une casserole à rebords bas. Pour de meilleurs résultats, répartissez les aliments en une seule couche. Ne les empilez pas. Ne couvrez pas les aliments. Vérifiez si l'aliment est croustillant après 20 à 30 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire.

Fermentation

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante. Appuyez deux fois sur la touche **Warm/Proof** (maintien au chaud/fermentation). L'écran affichera « PrF » (fermentation). Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Vous pouvez régler la minuterie pour une durée minimale de fermentation, mais ce n'est pas obligatoire. À la fin de la fermentation, appuyez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt). La lampe du four s'allume et reste allumée pendant la fermentation. **REMARQUE** : La fonction de fermentation ne peut être utilisée lorsque la température du four dépasse 125 °F (52 °C). « HOT » (chaud) s'affiche à l'écran.

Cuisson à convection avec 1 grille

Le mode de cuisson à convection avec 1 grille est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs et arrière, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion automatique Auto Recipe, qui réduit automatiquement la température de cuisson normale de 25 °F (14 °C) (valeur recommandée). Reportez-vous à la rubrique « Conversion automatique Auto Recipe^{MC} » dans la section « Fonctions spéciales ». Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Convection Bake (1 Rack/Multi)** (cuisson à convection [1 grille/plusieurs grilles]), puis appuyez sur **1** pour une grille. Entrez une température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Le mode de cuisson à convection avec plusieurs grilles est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur de nombreuses grilles. Ce mode de cuisson utilise principalement la chaleur de l'élément arrière, mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion automatique Auto Recipe, qui réduit automatiquement la température de cuisson normale de 25 °F (14 °C) (valeur recommandée). Reportez-vous à la rubrique « Conversion automatique Auto Recipe^{MC} » dans la section « Fonctions spéciales ». Le temps de cuisson peut être légèrement plus long lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Convection Bake (1 Rack/Multi)** (cuisson à convection [1 grille/plusieurs grilles]), puis appuyez sur **2** pour utiliser plusieurs grilles. Entrez une température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

Modes de cuisson (suite)

Rôtissage à convection

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

Cuisson lente à température élevée/basse

La cuisson lente est conçue pour faire cuire des aliments pendant de longues heures sans surveillance. Appuyez une fois sur la touche **Slow Cook** (cuisson lente) pour une cuisson lente à température élevée (Hi), et deux fois pour une cuisson lente à basse température (Lo). Appuyez sur le pavé numérique pour sélectionner le type d'aliment souhaité : **1** – pour le bœuf, **2** – pour la volaille, **3** – pour le porc, ou **4** – pour les ragoûts. Utilisez l'option **1** (bœuf) si vous ne savez pas quel réglage utiliser. Programmez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches numériques. Pour le réglage Hi (température élevée), le temps de cuisson doit être compris entre 3 et 8 heures. Pour le réglage Lo (basse température), le temps de cuisson doit être compris entre 3 et 12 heures. Lorsque la fonction de cuisson lente est terminée, le four passe en mode de maintien au chaud. L'écran affichera « Cooking Complete Keeping Warm » (Cuisson terminée, maintien au chaud).

REMARQUE : Si une panne de courant survient alors que le four est en mode de cuisson lente, le four s'éteindra.

Cuisson et rôtissage minutés

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 une mise en marche différée 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. Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four). Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée). **REMARQUE** : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson. 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. Appuyez sur la touche **Delay Start** (mise en marche différée). À l'aide des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). **REMARQUE** : Un bip d'avertissement se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur la touche **Start** (mise en marche) après avoir entré la température de cuisson.

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les durées programmées, appuyez sur la touche **Delay Start** (mise en marche différée) pour vérifier l'heure de mise en marche réglée ou appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée) pour vérifier la durée de cuisson programmée. Lorsque le four se met en MARCHÉ 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 réglée, des bips se font entendre. Le four continue à fonctionner pendant la durée programmée, puis s'arrête automatiquement (sauf si la fonction de maintien au chaud a été programmée). Consultez la section sur le maintien au chaud. Au besoin, appuyez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/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.

Sonde thermique

⚠ AVERTISSEMENT

Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Pour des recommandations concernant les températures minimales et sécuritaires des aliments, visitez les sites à foodsafety.gov et IsItDoneYet.gov. La température interne des aliments est souvent utilisée pour indiquer le niveau de cuisson, particulièrement pour les rôtis et la volaille. La sonde permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits dans l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliment afin de vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température interne souhaitée.

Positionnement de la sonde thermique

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur l'ustensile de cuisson, suivez ces consignes pour placer la sonde correctement.

- Insérez la sonde dans l'aliment de manière à ce que sa pointe soit positionnée au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour des performances optimales, la sonde doit être entièrement insérée dans la nourriture. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait ne pas mesurer avec précision la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les aliments de faibles dimensions, ne sont pas bien adaptés pour la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.
- Pour une volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour un rôti désossé, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation la plus basse.
- Pour un mets en cocotte, comme le pain de viande, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie et dans la partie la plus charnue, parallèlement à la colonne vertébrale.

Consignes d'entretien de la sonde thermique

- 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 la viande/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 éviter de casser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Utilisation de la sonde – four inférieur

Branchez la sonde dans la prise du four inférieur. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée. Introduisez complètement la sonde dans l'aliment. Fermez la porte du four.

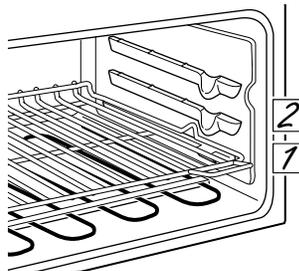
REMARQUE : Vérifiez que le câble de la sonde ne touche pas l'élément de gril. Appuyez sur la touche **Probe** (sonde thermique). L'écran affichera « Set Probe Temperature » (Régler la température de la sonde). Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne de l'aliment ou de la viande que vous souhaitez atteindre. La température interne maximum réglable est de 200 °F (93 °C). Sélectionnez le mode de cuisson à partir des touches tactiles (cuisson au four, cuisson à convection ou rôtissage à convection). Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Une fois que la température interne des aliments a atteint 100 °F (38 °C), le changement de température interne s'affiche.

Lorsque la température interne atteint celle que vous avez programmée, la sonde et le four s'arrêtent, et le panneau de commande émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt). Utilisez des poignées pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la sortir. Elles pourraient endommager la sonde. Si la sonde est retirée du four pendant une cuisson par sonde, le four ne s'arrête pas automatiquement. Pour modifier la température du four pendant la cuisson, appuyez sur la touche du mode de cuisson en cours, puis appuyez sur les touches numériques pour régler la nouvelle température. Vous pouvez utiliser la minuterie, même si vous ne pouvez pas vous servir des fonctions minutées lors de la cuisson par sonde.

Guide de cuisson

Four supérieur

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, muffins cuits sur une seule grille	Cuisson au four	1 – Grille plate	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson au four	1 – Grille plate	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au grill à température élevée	1 – Grille plate	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grill. Fermez les portes. Fermez toujours les portes lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au grill à température élevée	1 – Grille plate	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grill. Fermez les portes. Fermez toujours les portes lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill.
Volaille			
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au grill à température élevée	1 – Grille plate	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill. Fermez les portes. Fermez toujours les portes lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill.
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au grill à température élevée	1 – Grille plate	Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill. Fermez les portes. Fermez toujours les portes lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill.
Poisson	Cuisson au grill à basse température	2 – Grille plate	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grill. Fermez les portes. Fermez toujours les portes lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill.
Aliments préparés surgelés			
Frites, bouchées de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four	1 – Grille plate	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizza			
Fraîche	Cuisson au four	2 – Grille plate	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Surgelée	Cuisson au four	1 – Grille plate	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Directement sur la grille	Cuisson au four	2 – Grille plate	



Le four supérieur possède 2 positions de grille.

REMARQUE : Pour une cuisson au grill optimale, le four inférieur est recommandé.

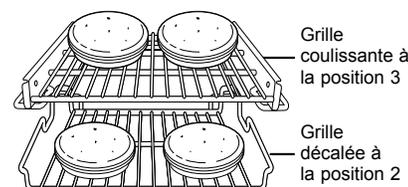
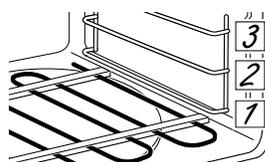
Guide de cuisson (suite)

Four inférieur

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

* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, placez deux étages sur la grille coulissante à la position de grille 3 et deux étages sur la grille décalée à la position 2. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre.

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



Le four possède 3 positions de grille et 2 types de grille, permettant 6 combinaisons de réglage de grille.

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson lente – four inférieur

TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ	POSITION DE LA GRILLE	SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT	DURÉE (HEURES)	COMMENTAIRES
Bœuf					
Rôti de palette	3 à 3-1/2 lb (1,3 à 1,6 kg)	1 – Grille décalée	1 – Bœuf	HI (élevé) 5 à 6 h LO (bas) 8 à 10 h	Ajoutez 1/2 tasse (118 mL) de liquide.
Côtes de bœuf	3-1/2 à 4 lb (1,6 à 1,8 kg)	1 – Grille décalée	1 – Bœuf	HI (élevé) 3 à 4 h LO (bas) 6 à 8 h	Disposez les côtes en une seule couche.
Volaille					
Poulet entier	4 lb (1,8 kg)	1 – Grille décalée	2 – Volaille	HI (élevé) 4 à 5 h LO (bas) 7 à 9 h	Ajoutez 1/2 tasse (118 mL) de liquide.
Morceaux de poulet	8 morceaux (environ 3 lb [1,3 kg])	2 – Grille coulissante	2 – Volaille	HI (élevé) 3 à 4 h LO (bas) 5 à 6 h	Il est recommandé de faire cuire les morceaux de poulet dans de la sauce pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
Porc					
Rôti de palette désossé	3 à 4 lb (1,3 à 1,8 kg)	1 – Grille décalée	3 – Porc	HI (élevé) 5 à 6 h LO (bas) 8 à 10 h	Ajoutez 1/2 à 1 tasse (118 à 236 mL) de liquide.
Côtes de porc style campagnard	3-1/2 à 4 lb (1,6 à 1,8 kg)	1 – Grille décalée	3 – Porc	HI (élevé) 3 à 4 h LO (bas) 6 à 8 h	Disposez les côtes en une seule couche.
Côtelettes de porc	4 à 8 lb (1,8 à 3,6 kg)	1 – Grille décalée	3 – Porc	HI (élevé) 3 à 4 h LO (bas) 6 à 8 h	Disposez les côtelettes en une seule couche.
Soupes					
Soupe au bœuf et aux légumes	4 pintes (3,8 L)	1 – Grille décalée	4 – Ragoût	HI (élevé) 4 à 5 h LO (bas) 8 à 10 h	Assurez-vous que les morceaux de bœuf sont recouverts de liquide.
Chili	4 pintes (3,8 L)	1 – Grille décalée	4 – Ragoût	HI (élevé) 3 à 4 h LO (bas) 6 à 8 h	Couvrir les haricots de liquide pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

Conseils pour la cuisson lente

- Le programme de cuisson lente utilise une série complexe de cycles de température pour obtenir les meilleurs résultats possible. Pour cette raison, il est recommandé de laisser le programme de cuisson lente s'exécuter sans l'annuler ni le redémarrer. Le redémarrage de la fonction de cuisson lente pendant qu'elle est en cours peut entraîner une cuisson trop importante de la viande.
- Pour obtenir une viande juteuse et tendre, choisissez des morceaux de viande comme un rôti de palette ou un rôti de palette désossé. Les coupes de viande plus maigres, comme l'intérieur de ronde, sont plus sèches et peuvent nécessiter plus de liquide.
- N'utilisez que des plats de cuisson en verre ou en céramique. Les casseroles et les poêles en métal ont tendance à transférer la chaleur dans les aliments trop rapidement.
- Utilisez une grandeur de récipient proportionnelle à la quantité de nourriture à cuire. Remplissez la casserole aux 3/4 pour de meilleurs résultats. Une casserole trop grande permettra à la vapeur de s'échapper, provoquant le dessèchement des aliments.
- Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
- La cuisson lente peut être utilisée dans une vaste gamme de recettes. Pour de meilleurs résultats, il peut être nécessaire d'ajuster certaines recettes. Pour les recettes impliquant une petite quantité d'aliments, commencez à vérifier l'état de la cuisson à la durée minimale prévue par la cuisson lente. Pour les plus grosses recettes ou lorsque vous doublez les recettes, les aliments peuvent être cuits plus longtemps.
- Lorsque la fonction de cuisson lente est terminée, le four passe en mode de maintien au chaud. Si un temps de cuisson lente supplémentaire est souhaité, la fonction de maintien au chaud peut être utilisée pour obtenir ce temps de cuisson supplémentaire.

Four

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

Tableau de commande

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les touches avant le nettoyage. Reportez-vous aux informations sur le verrouillage des commandes dans la section « Commandes du four » de ce manuel. Essayez les éclaboussures avec

un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un nettoyeur pour verre. Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais d'abrasif, quel qu'il soit. Réactivez les touches après le 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. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyeur pour surface en acier inoxydable.

Surfaces extérieures du four

Utilisez de l'eau et du savon pour bien nettoyer le haut, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyeur à vitre pour nettoyer la vitre de la surface externe de la porte. Ne laissez pas de l'eau couler dans les ouvertures des événements. Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson

contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez. N'utilisez pas de nettoyeur pour four, de poudre nettoiyante ou d'abrasif fort sur l'extérieur de la porte.

Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant la fonction d'autonettoyage. Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, plus nettoyez-les et rincez-les.

Nettoyage manuel

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

Autonettoyage

L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Enlevez tous les articles qui pourraient se trouver dans le four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les grilles argentées ou au fini lustré et tous les ustensiles de cuisine ou autres articles doivent être retirés du four avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez une fois sur la

touche **Self Clean Hi/Lo** (autonettoyage long/court) pour programmer une durée de nettoyage de 5 heures, ou deux fois pour une durée de 3 heures. Un autonettoyage de 3 heures est recommandé pour de petites éclaboussures. Un autonettoyage de 5 heures est recommandé pour un four plus sale. Si l'autonettoyage doit dépasser 3 ou 5 heures, utilisez les touches numériques pour entrer la durée d'autonettoyage désirée. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Les portes du four supérieur et inférieur se verrouillent automatiquement. Le décompte de la durée de nettoyage s'affiche. Il est impossible d'ouvrir les portes de four si la température n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage et si « LOCKED » (verrouillé) est encore affiché. Pour arrêter un cycle de nettoyage, appuyez sur **Cancel/Off** (annuler/arrêter).

Vous pouvez régler un cycle de nettoyage dans les deux fours en même temps; cependant, ils ne se nettoient pas en même temps. Le deuxième four se programme automatiquement pour une mise en marche différée, une fois l'autonettoyage du premier four terminé. Lorsque l'un ou l'autre des fours est réglé en mode d'autonettoyage, la porte de chacun des fours se verrouille. Les fours ne peuvent pas être utilisés lorsque l'un des fours est réglé sur l'autonettoyage.

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

Programmer un autonettoyage différé

Appuyez une fois sur la touche **Self Clean Hi/Lo** (autonettoyage long/court) pour programmer une durée de nettoyage de 5 heures, ou deux fois pour une durée de 3 heures. Un autonettoyage de 3 heures est recommandé pour de petites éclaboussures. Un autonettoyage de 5 heures est recommandé pour un four plus sale. Si l'autonettoyage doit dépasser 3 ou 5 heures, utilisez les touches numériques pour entrer la durée d'autonettoyage désirée. Vous pouvez programmer une durée de nettoyage de 3 à 5 heures, selon le degré de saleté de votre four. Appuyez sur la touche

Delay Start (mise en marche différée). À l'aide des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous voulez que l'autonettoyage commence. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Les portes du four supérieur et inférieur se verrouillent automatiquement. L'heure de mise en marche s'affiche. Il est impossible d'ouvrir les portes de four si la température n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage et si « LOCKED » (verrouillé) est encore affiché. Lorsque « LOCKED » (verrouillé) disparaît de l'afficheur, vous pouvez ouvrir les portes.

Grilles de four

Grilles coulissantes

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

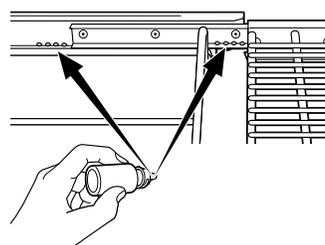
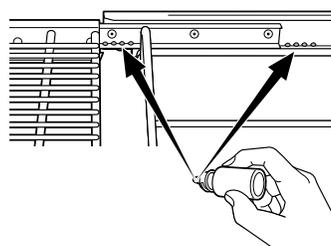
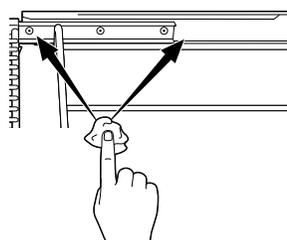
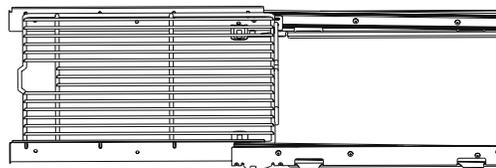
Pour nettoyer manuellement les grilles, utilisez de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de ne pas laver les glissières d'une grille coulissante.

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

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

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

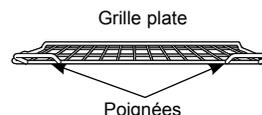
1. Retirez la grille coulissante du four. Reportez-vous à la section sur les grilles coulissantes de four.
2. Étirez complètement la grille sur une table ou un comptoir. Pour faciliter le nettoyage, placez du papier journal sous la grille.
3. S'il y a des débris dans les glissières latérales, enlevez-les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



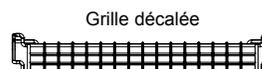
REMARQUE : Ne vaporisez pas la grille avec de l'huile végétale ou d'autres lubrifiants en aérosol.

Grilles plates et décalées

Les grilles de four peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre. Les grilles avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées. Une fois les grilles de four nettoyées à la main ou dans le four, il faut lubrifier leurs côtés avec une légère couche d'huile végétale. Cela permet de faciliter leur glissement pour les mettre dans le four et les en sortir.



Utilisez la grille munie de deux poignées avant dans le four supérieur.



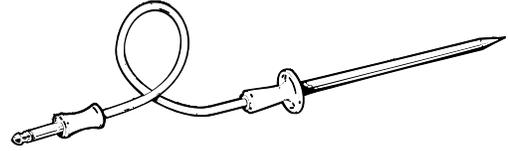
Utilisez la grille qui n'est pas munie de deux poignées avant dans le four inférieur.

Sonde thermique

La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde thermique refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez.

Pour commander des sondes thermiques additionnelles, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde thermique dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.
- Ne laissez pas la sonde thermique à l'intérieur du four pendant un cycle d'autonettoyage.



Lampe du four



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



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

Pour retirer une ampoule :

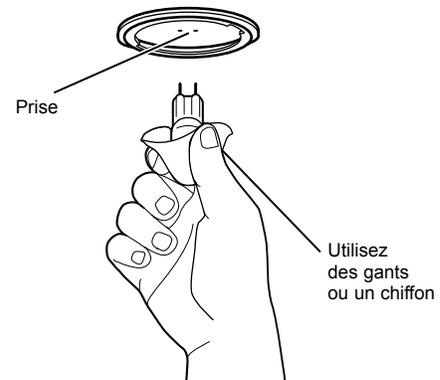
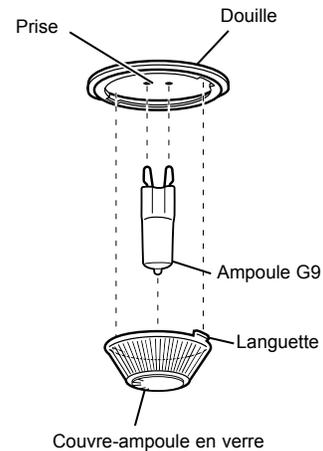
1. Tournez le couvercle en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures de la douille. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvercle.
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule en tirant dessus.

Pour remplacer une ampoule :

1. Utilisez une ampoule halogène de 120/130 V qui ne dépasse pas 50 W. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type que celle qui a été retirée. Vérifiez que l'ampoule de rechange a une tension nominale de 120 ou 130 V (et NON 12 V).
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à main nue. Le sébum de la peau endommagera l'ampoule et réduira sa durée de vie.
3. Poussez en ligne droite l'ampoule à fond dans la prise.
4. Placez les languettes du couvercle en verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle d'un quart de tour vers la droite.

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.

5. Rebranchez l'alimentation électrique du four.



Porte du four

Porte du four supérieur

La porte du four supérieur comporte de nombreux composants électroniques et commandes du four. Il est recommandé de faire appel à un technicien qualifié pour retirer la porte du four supérieur.

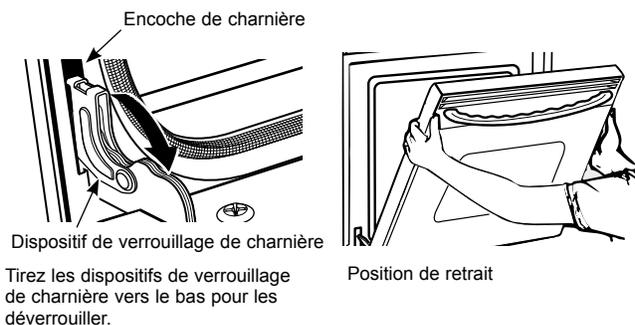
Porte du four inférieur

La porte du four inférieur est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer.

Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

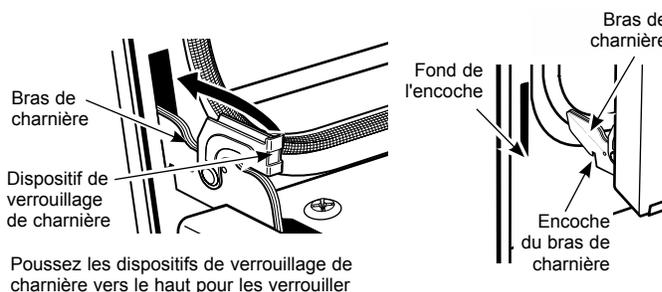
Pour enlever la porte :

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



Pour remettre la porte en place :

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



Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. Consultez la section « Fonctions spéciales » pour régler la température du four. REMARQUE : Ce réglage affecte les températures de cuisson au four conventionnelle, de cuisson à convection et de cuisson à convection multiple; il n'affectera pas le rôtissage à convection ou la cuisson au gril conventionnelle.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	Assurez-vous que la porte est fermée pendant la cuisson au gril.	Fermez toujours les portes lorsque vous utilisez le mode de cuisson au gril.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage, la convection et l'autonettoyage.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.

Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche du tableau de commande contrôlant la lampe est défectueuse.	Appelez le service de réparation.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le message « LOCKED » (verrouillé) disparaisse de l'afficheur. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
« LOCKED » (verrouillé) clignote sur l'afficheur	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four. Attendez que la porte du four ait fini de se verrouiller.
	« LOCKED » (verrouillé) clignotera pendant le verrouillage de la porte avant que l'autonettoyage ne démarre.	Cela est normal.
« LOCKED » (verrouillé) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four pour une cuisson	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.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir.
« LOCKED » (verrouillé) s'affiche	Les commandes ont été verrouillées.	Reportez-vous à la section sur le verrouillage des commandes pour savoir comment les déverrouiller.
La lettre « F— » suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'affichage est vide	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est désactivée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.

Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection avec plusieurs grilles).
L'affichage clignote	Coupure de courant.	Remettez l'horloge à l'heure.
« Probe » (sonde) s'affiche	Cela sert à vous rappeler d'entrer une température de sonde une fois la sonde branchée.	Entrez une température pour la sonde.
De la vapeur s'échappe de l'évent	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	Cela est normal.
Il est difficile de faire glisser les grilles de four	Les grilles ont été nettoyées dans un cycle d'autonettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec. Ne vaporisez pas de Pam ^{MD} ou d'autre lubrifiant. REMARQUE : N'utilisez pas d'huile végétale sur la grille coulissante. Lubrifiez la grille coulissante avec du lubrifiant au graphite conformément à ses instructions de nettoyage.

Notes

Garantie limitée du four électrique d'Électroménagers GE

GEAppliances.com

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

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

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

Pendant une période de	Électroménagers 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 , Électroménagers GE fournira également, sans frais , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

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

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier

Louisville, KY 40225, États-Unis

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

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

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

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

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

Accessoires

Petite lèchefrite
(8 $\frac{3}{4}$ x 1 $\frac{1}{4}$ x 13 $\frac{1}{2}$ po / 22,2 x 3,2 x 34,3 cm)

Grande lèchefrite
(12 $\frac{3}{4}$ x 1 $\frac{1}{4}$ x 16 $\frac{1}{2}$ po / 32,4 x 3,2 x 41,9 cm)

Très grande lèchefrite
(17 x 1 $\frac{1}{4}$ x 19 $\frac{1}{4}$ po / 43,2 x 3,2 x 48,9 cm)

Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

Sonde thermique

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine^{MC} pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable CeramaBryte

Lubrifiant au graphite

Service à la clientèle

Site Web des électroménagers GE

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

Enregistrez votre appareil

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

Aux États-Unis : GEAppliances.com/register

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

Demande de service

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

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

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez au 1-800-561-3344.

Garanties prolongées

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

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

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

Connectivité à distance

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

Au Canada : GEAppliances.ca/connect ou téléphonez au 1-800-220-6899.

Pièces et accessoires

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

Aux États-Unis : GEApplianceparts.com ou téléphonez au 1-877-959-8688 pendant les heures normales d'ouverture.

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

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

Pour nous joindre

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

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

GEAppliances.com/contact

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