

# USE AND CARE GUIDE



MASTERPIECE® SERIES BUILT-IN OVEN

**Thermador** ★  
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS



# USE AND CARE GUIDE

Built-in oven  
Four encastré

Table of Contents .....	4
Table des Matières.....	36

## Models/Modèle/Modelo

ME301JP  
ME301JS  
ME302JP  
ME302JS  
MED271JS  
MED272JS  
MED301JS  
MED301JP  
MED302JS  
MED302JP  
MEDMC301JS  
MEDMC301JP  
MEDMCW71JS  
MEDMCW31JP  
MEDMCW31JS

# Table of Contents

<b>About This Manual .....</b>	<b>5</b>	<b>STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ....</b>	<b>34</b>
How This Manual is Organized .....	5	What this Warranty Covers & Who it Applies to.....	34
Signal Words for Safety and Best Use.....	5	How Long the Warranty Lasts.....	34
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>6</b>	Repair/Replace as Your Exclusive Remedy .....	34
Proper Installation and Maintenance .....	6	Out of Warranty Product .....	34
Fire Safety .....	6	Warranty Exclusions .....	34
Burn Prevention .....	7	<b>THERMADOR® Support .....</b>	<b>35</b>
Child Safety.....	7	Service.....	35
Cleaning Safety.....	7	Parts and Accessories .....	35
Cookware Safety.....	8		
State of California Proposition 65 Warnings .....	8		
<b>Getting Started.....</b>	<b>9</b>		
Parts .....	9		
Accessories .....	10		
<b>Control.....</b>	<b>11</b>		
Touchpads .....	11		
Display Icons .....	12		
<b>Operation.....</b>	<b>12</b>		
About the Appliance .....	12		
Before Using the Appliance for the First Time.....	12		
Basic Features .....	13		
Special features .....	15		
<b>Getting the Most Out of Your Appliance .....</b>	<b>19</b>		
General Tips .....	19		
Bake  .....	20		
Convection Bake (Some Models)  .....	21		
True Convection  .....	21		
Roast  .....	21		
Convection Roast  .....	22		
Broil  .....	22		
Convection Broil  .....	22		
Pizza  .....	22		
Speed Convection  .....	23		
Proof (Some Models)  .....	23		
Warm  .....	23		
Dehydrate  .....	23		
<b>Cleaning and Maintenance .....</b>	<b>24</b>		
Self-Clean .....	24		
Avoid These Cleaners.....	25		
Cleaning Guide .....	25		
Maintenance .....	26		
<b>Service.....</b>	<b>29</b>		
Troubleshooting Chart.....	29		
Data Plate.....	30		
How to Obtain Service or Parts .....	30		
<b>Cooking Charts.....</b>	<b>30</b>		
Baked Goods/Entrees .....	30		
Meats .....	32		

This THERMADOR Appliance is made by  
BSH Home Appliances Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

## About This Manual

### How This Manual is Organized

You can get the most out of your new oven by reading this manual from beginning to end. This way you will systematically get to know your appliance and become familiar with its operation and features.

The manual consists of the following sections:

- The "Safety" section provides information on how to safely operate your oven.
- "Your New Appliance" introduces you to the oven components and features.
- The "Operation" section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- "Cleaning and Maintenance" provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The "Service" section includes do-it-yourself troubleshooting tips.
- In "Getting the Most Out of Your Appliance" you can find a list of many common foods with the appropriate heating mode, temperature, rack position and cook time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- The "Warranty" section contains information on your product warranty.

**Pay special attention to the important safety instructions in the "Safety" section.**

### Signal Words for Safety and Best Use

---

#### **▲ WARNING**

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

---

#### **▲ CAUTION**

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

**NOTICE:** This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

**Note:** This alerts you to important information and/or tips.

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

### **WARNING**

---

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

---

### **Proper Installation and Maintenance**

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

In the event of an error the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

In the event of an error the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

---

### **WARNING**

---

When removing the door make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in burns.

---

The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.

Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause injury or damage.

Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

Lay the door on a flat smooth surface so that the door cannot fall over. Failure to do so may result in personal injury or damage to the appliance.

---

### **WARNING**

---

To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door. Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

---

### **WARNING**

---

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns. The lenses (if equipped) must be in place when using the appliance. The lenses (if equipped) serve to protect the light bulb from breaking. The lenses (if equipped) are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

---

### **WARNING**

---

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

---

### **Fire Safety**

---

#### **WARNING**

---

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

---

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

---

#### **WARNING**

---

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

---

Always have a working smoke detector near the kitchen. In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance. Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

### **WARNING**

---

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a.** SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
  - b.** NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
  - c.** DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
  - d.** Use an extinguisher ONLY if:
    - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
    - The fire is small and contained in the area where it started.
    - The fire department is being called.
    - You can fight the fire with your back to an exit.
- 

### **Burn Prevention**

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door (or drawer) slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven. Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

---

### **CAUTION**

---

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

---

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

### **Child Safety**

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

---

### **CAUTION**

---

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

---

### **Cleaning Safety**

**IMPORTANT SAFETY NOTICE:** The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.

Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self-clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Keep oven free from grease build up.

### **Cookware Safety**

**NOTICE:** Do not place food directly on oven bottom. Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags. Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

### **State of California Proposition 65 Warnings**

---

#### **WARNING**

---

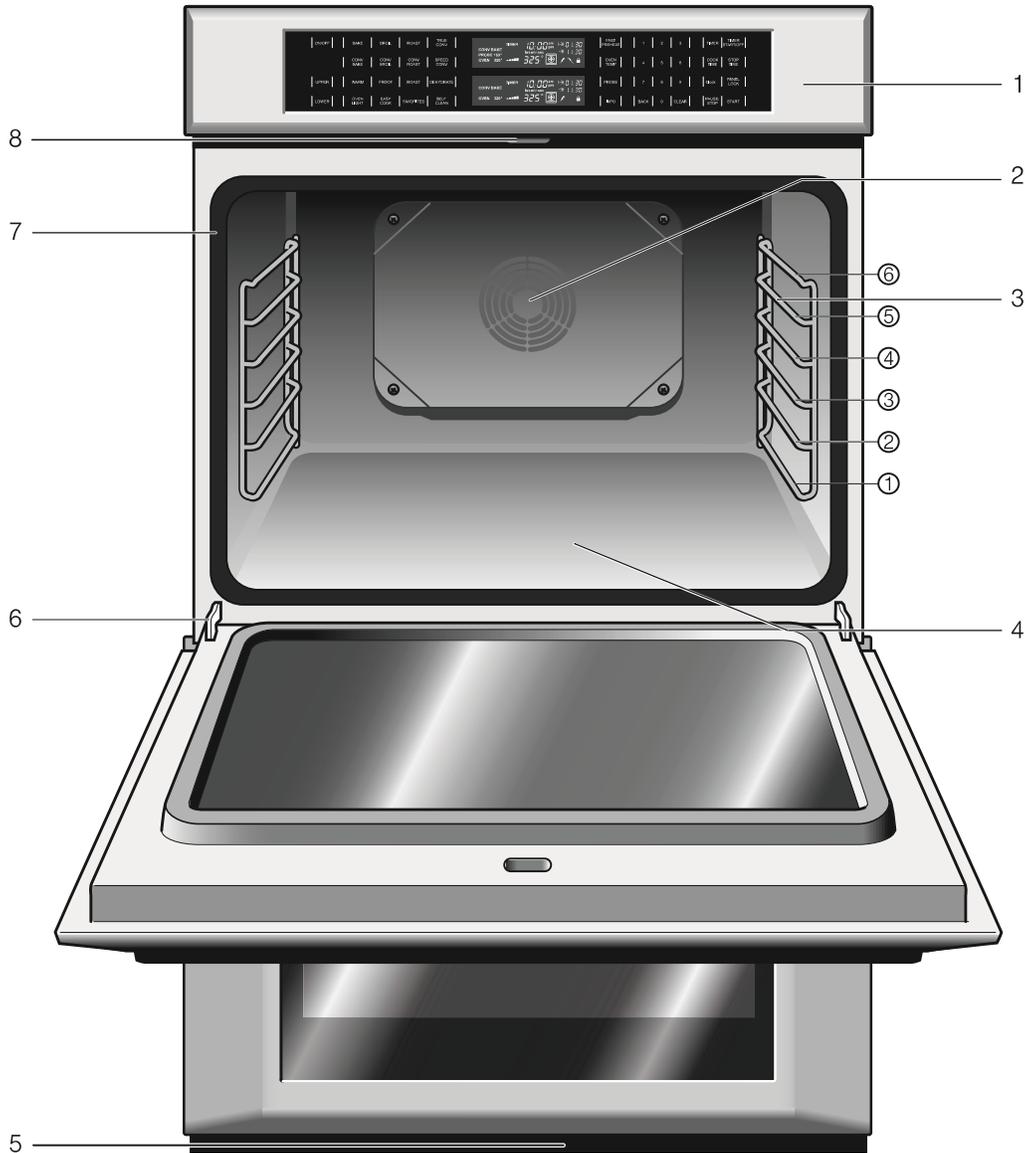
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

---

# Getting Started

## Parts

Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.



1	Control Panel
2	Convection Fan
3	Rack Position Guides with 6 Rack Positions
4	Oven Bottom
5	Oven Vent
6	Door Hinge
7	Door Gasket
8	Door Lock

## Cooling Fan

The cooling fan runs during all cooking modes. The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the oven vent. The fan may also run after the oven is off.

## Oven Vent

The oven vent is located at the bottom of the unit. Warm air may be released from the vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vent, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use. Do not block the vent, since it is important for air circulation.

## Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened. The convection fan may also run during Fast Preheat and Self-Clean.

## Oven Bottom

The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

**Tip:** Do not place food directly on the oven bottom.

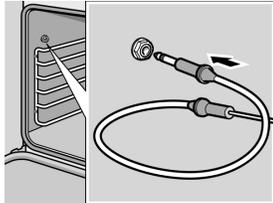
---

### ▲ WARNING

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

---

## Accessories



### Probe

Can be used to determine the internal doneness or the end temperature of many foods, especially meats and poultry.



### Flat Rack

Do not clean in the self-clean oven.



### Telescopic Rack

Allows for easier access when inserting or removing food. Do not clean in the self-clean oven.



### Broil Pan and Grid

Use for broiling and roasting. Do not clean in the self-clean oven.

## Inserting Racks

---

### ▲ CAUTION

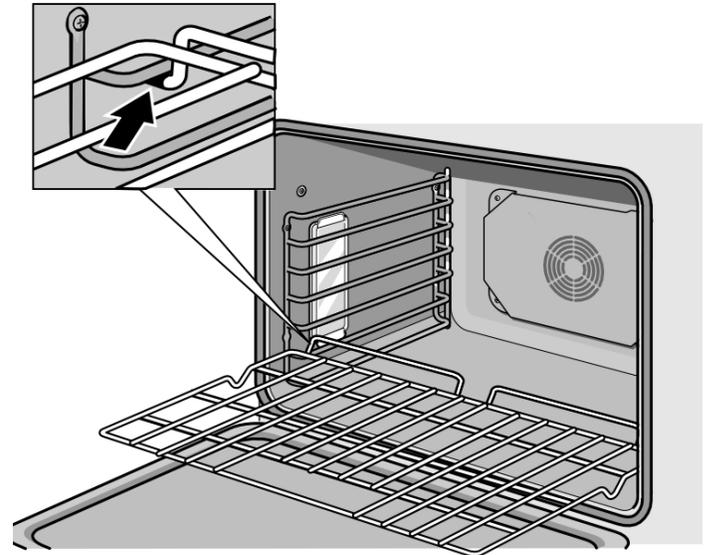
- To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
  - Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.
  - To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure racks are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.
- 

## Flat Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

To insert Flat Rack into Oven:

1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).



3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in.  
Rack should be straight and flat, not crooked.

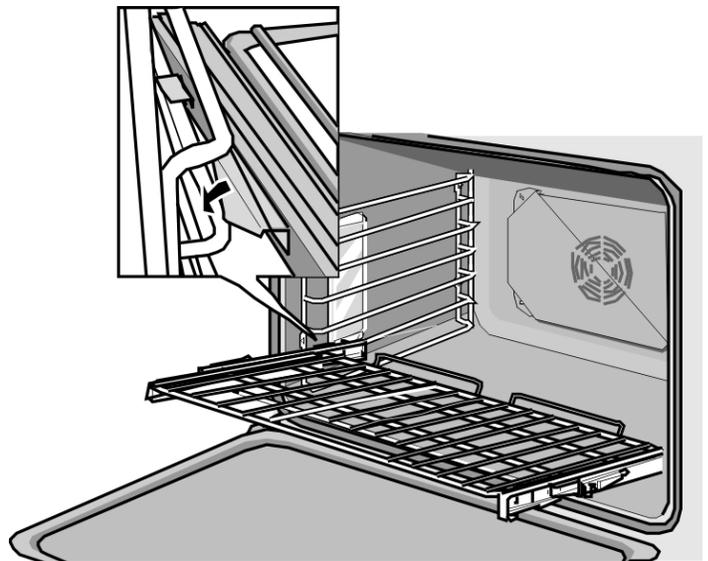
To remove Flat Rack from Oven:

1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

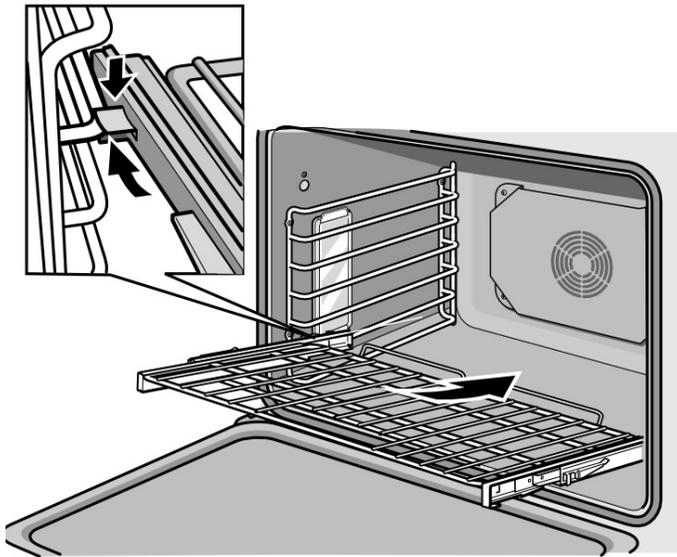
## Telescopic Rack

To insert Telescopic Rack into Oven:

1. Hold the rack on a slight angle.



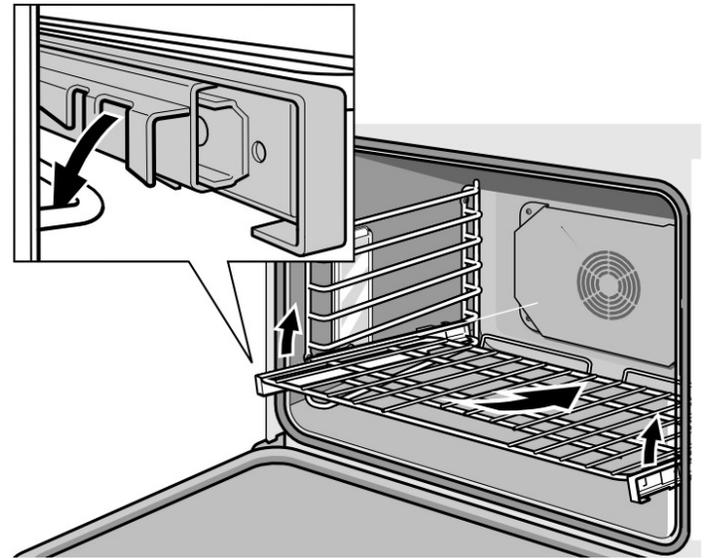
- Engage the rear hooks in the accessory brackets.
- Hold the rack straight.
- Push the rack in until it is even with the front hooks.



- Lift the rack up.
- Push the rack in completely.

- Engage the rack's front hooks in the accessory brackets.

This is very important to ensure that the rack is installed correctly (see the enlarged picture).

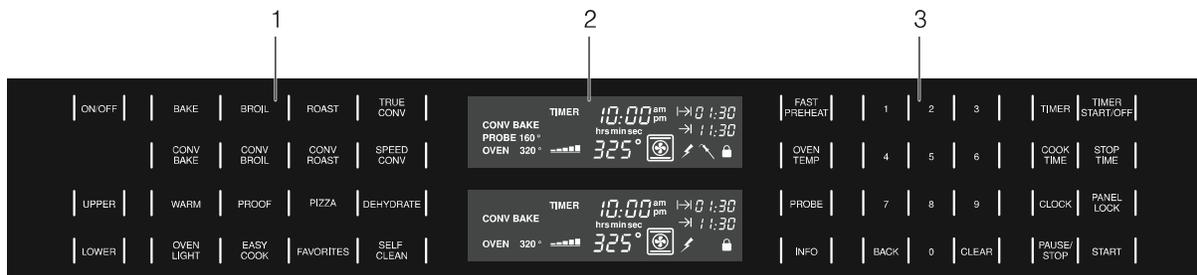


#### ⚠ CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure telescopic rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

## Control

Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.



- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Cooking Mode Touchpads |
| 2 | Display                |
| 3 | Numeric Touchpads      |

### Touchpads

You only have to press lightly on the touchpads to operate them. The touchpads will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.

<b>ON/OFF</b>	Turn the oven on and off.
<b>UPPER</b>	Press to select the upper oven.
<b>LOWER</b>	Press to select the lower oven.

<b>OVEN LIGHT</b>	Turns the oven light on or off. The light cannot be turned on during self-cleaning.
<b>EASY COOK</b>	Press to select the Easy Cook menu.
<b>FAVORITES</b>	Press to select the Favorites menu.
<b>FAST PREHEAT</b>	Turns Fast Preheat on or off.
<b>OVEN TEMP</b>	Displays the programmed oven temperature. When the temperature appears in the display, you can change it using the numeric touchpads.
<b>PROBE</b>	Press to set the Probe temperature.

<b>INFO</b>	Press to view information on the current oven mode.
<b>TIMER</b>	Press to set the timer.
<b>TIMER START/OFF</b>	Starts or stops the timer.
<b>COOK TIME</b>	Used to set a timed mode. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.
<b>STOP TIME</b>	Used to delay the start of a timed mode. When you enter the stop time, the oven automatically calculates the proper start time.
<b>CLOCK</b>	Press to set the clock.
<b>PANEL LOCK</b>	Press and hold for four seconds to turn the panel lock on or off. Prevents the oven from being turned on or its settings from being changed accidentally.
<b>PAUSE/STOP</b>	Press once to pause. Press twice to stop the oven and clear the programmed oven mode. Press and hold for two seconds to turn off the oven.
<b>START</b>	Confirms settings and starts the oven. Turns the oven on after it is set to PAUSE.
<b>CLEAR</b>	Clears the last entry.
<b>BACK</b>	Returns to the previous screen.

## Display Icons

	<b>Cooking Mode Symbol</b> - Shows the cooking elements that are active for the mode that is selected. The symbol will also display a fan if the convection fan is utilized in the selected mode.
	<b>Fast Preheat Symbol</b> - Is displayed when Fast Preheat is active.
	<b>Door Locking Indicator</b> - Symbol is displayed during and after the self-clean mode when the door is locked. DO NOT attempt to open the door while the lock symbol is present.
	<b>Probe Symbol</b> - Appears when a probe is detected.
	<b>Cook Time Symbol</b> - Used in conjunction with Cook Time mode. Shows the amount of time that the oven mode will run before turning off automatically.
	<b>Stop Time Symbol</b> - Used when delaying the start of a timed oven mode. Shows the time of day that the oven mode will automatically end.
	<b>Preheat Monitor</b> - Shows the progress of the preheat process. When all of the five bars are lit, preheat is complete. Some modes start with all bars lit.

## Operation

### About the Appliance

Your new oven combines popular functions, premium cooking results and simple operation.

The "Easy Cook" function makes it possible to select the desired food type using the display menu. The oven then starts automatically, using the correct cooking mode, temperature and time.

While cooking, if a dish turns out particularly well, the settings for this dish can be stored in "Favorites" and can be retrieved at any time.

This oven can also provide assistance after cooking: Thanks to "Self-Clean" mode, hours of scrubbing into the darkest corners of the oven is a thing of the past. The oven burns off soil simply and easily. All that is left to do is to remove a few ashes from the oven when Self-Clean is done.

Clear labeling of the touch keys make operating the oven very easy. In addition, messages on the display provide assistance when adjusting settings. This manual includes all instructions for operating the oven.

### Before Using the Appliance for the First Time

- Appliance must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor from your new appliance; this is normal and will disappear after a short time.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information.

**Execute the following sections prior to operating:**

## Basic Features

### Turning the Oven on and off

Press ON/OFF to turn the oven on. The last heating mode selected and the default temperature appear in the display.

Press ON/OFF again to turn the oven off. The oven returns to standby mode.

Double ovens: To switch off only one oven, select the corresponding oven cavity using UPPER or LOWER. Next press ON/OFF within 10 seconds.

### Setting the Language

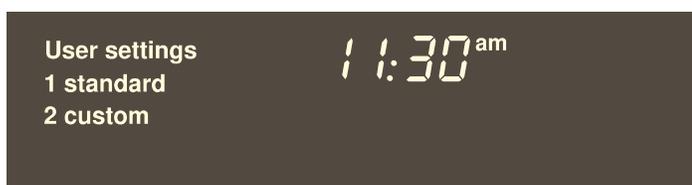
The default display language is English. However, you can change the language in the user settings.

**Tip:** The oven must be turned off in order to access the menu.

To set the language:

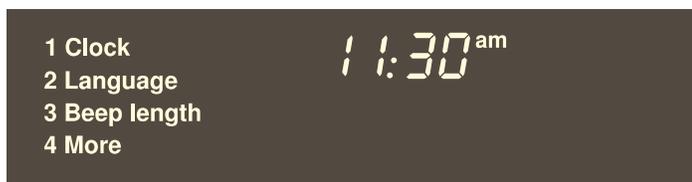
1. Press INFO.

The user settings menu is displayed:



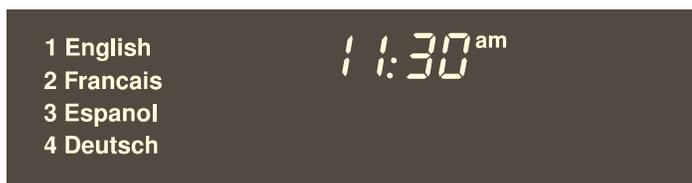
2. Press 2 for "custom".

The following menu is displayed:



3. Press 2 for "Language".

The available languages are displayed:



4. Use the numeric keys to select your preferred language.

The display from step 2 appears in the language you selected.

#### Tips:

- Press INFO to exit user settings.
- Press BACK to return to the previous screen.
- For more information on user settings, see "User Settings".

### Setting the Date and Time

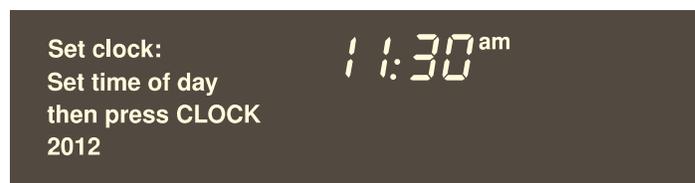
Your new oven includes time functions that require the current time and date to be set. It is therefore necessary to set the clock and date first. The text on the display guides you step-by-step through the menu.

In order to access the "Clock" menu, a timer or cook time cannot be running.

To set the clock:

1. Press CLOCK.
2. Enter the current time; for instance, for 11:30, press the keys 1 1 3 0.

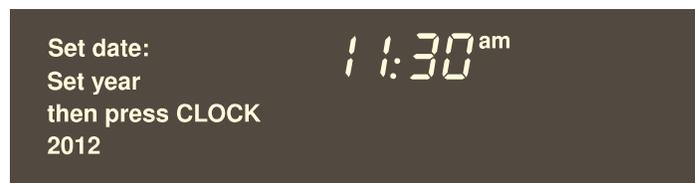
The programmed time is displayed:



3. Press CLOCK.

4. Press 1 for am or 2 for pm (12-hour-mode).

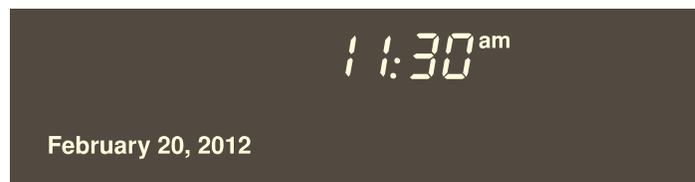
The clock is now set and operating. The menu item "Set date" is displayed:



To set the date:

1. Set the clock as described above.
2. Enter the current year; for instance, for 2012 press the keys 2 0 1 2.
3. Press CLOCK.
4. Enter the current month (1-12).
5. Press CLOCK.
6. Enter the current day of the month.
7. Press CLOCK.

The date has been set. Date and time are displayed:



#### Tips:

- Press BACK to return to the previous screen.
- Press CLEAR to clear the most recent number entered.

## User Settings

The user settings allow you to customize your oven. Use this menu to change the following:

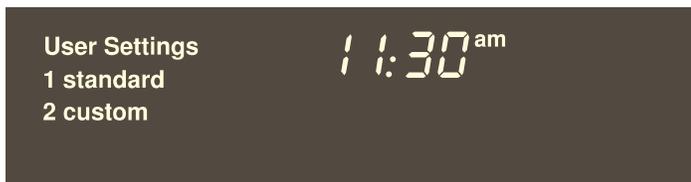
Menu Item	Description	Default
Clock	Display mode: 12-hour or 24-hour	12-hour
Language	Language setting: English, Français, Español, Deutsch	English
Beep length	Beep length setting: Short, Medium, Long	Medium
Beeps	Beeps for each key: Yes or No	Yes
Temperature F or C	Temperature mode: Fahrenheit or Celsius	Fahrenheit
Weight	Weight mode: lbs or kg	lbs
Temperature Offset	Sets the offset value. This feature is useful if you find that food is consistently either too brown or too light. When you select an offset value, the actual oven temperature is raised or lowered by this value. Allowable values: +/- 35° F (set in 5° F increments).	0
Sabbath Mode	"Sabbath Mode" function: On or Off	On

To change the settings:

The oven must be turned off with no timer running in order to access the "User Settings" menu.

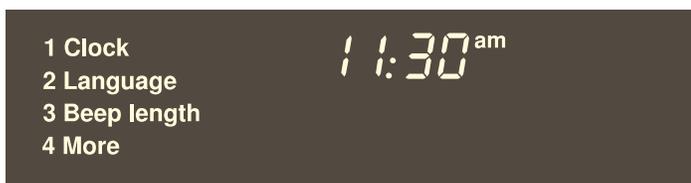
### 1. Press INFO.

A menu appears:



### 2. Press 2 for "custom".

The first menu appears:



### 3. Select the desired menu item.

#### Tips:

- Press INFO to exit user settings.
- Press BACK to return to the previous menu.
- To revert back to the default settings, select "standard" in the menu.

## Selecting the upper or lower oven

To set a heating mode and temperature in a double oven, the corresponding oven has to be active. To select an oven, press UPPER or LOWER.

## Setting the oven mode and temperature

To set the oven mode and temperature:

1. Press ON/OFF to switch on the oven.
2. Double ovens: select the desired oven by pressing UPPER or LOWER.
3. Press the desired oven mode.  
The current oven temperature, oven mode symbol, name and default temperature appear in the display:



4. Enter the temperature, for instance, press 4 0 0 for 400 °F.

The selected temperature appears in the display:



5. Press START.

The oven starts.

#### Preheat monitor:

While the oven is preheating, the current oven temperature is displayed. Next to the current temperature is a preheat monitor that fills with five bars while the oven heats up. When the specified temperature is reached, all of the bars are visible and a beep sounds.

#### Tips:

- The adjustable temperature ranges are limited. A message appears in the display if an invalid temperature is entered. The message states the maximum temperature allowed for the cooking mode selected.
- The cooking mode and temperature can be changed at any time during oven operation.
- Press INFO once to obtain information on the selected cooking mode. Press INFO twice to obtain information on the recommended rack position.

## Heating Time Limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time (see table below), unless using Cook Time.

The maximum time allowed for Dehydrate mode is 48 hours. The maximum time for Sabbath mode is 74 hours. For all other cooking modes, the maximum time allowed depends on the temperature:

Temperature in °F	Temperature in °C	Max. time allowed without activity
100-200	38-93	24 h
201-550	94-288	12 h

Heating stops until a setting is changed.

## Panel Lock

The panel lock is a child safety mechanism to prevent children from accidentally turning on the oven or changing an oven setting.

To turn the panel lock on, press and hold the PANEL LOCK key for four seconds. "Panel locked" will appear in the display.

To turn the panel lock off, press and hold the PANEL LOCK key for four seconds. The message in the display will disappear.

When panel lock is activated, all keys are locked except for the following:

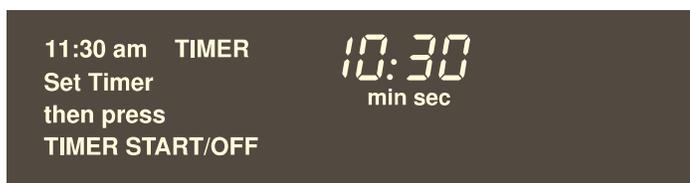
- COOK TIME: Turns off beep for the end of cooking time.
- TIMER: Turns off beep for the end of the timer.
- ON/OFF: Turns off oven.

## Timer

Double ovens have two timers that can be set: Timer 1 is in the upper display and Timer 2 is in the lower display. The relevant display has to be active in order to set the timer.

To set the timer:

1. Press TIMER.  
Press once to display "hours : minutes".  
Press twice to display "minutes : seconds".
2. Enter length of time, for instance, 10 3 0 for 10 minutes and 30 seconds.  
The time entered appears in the display:



3. Press TIMER START/OFF.

The timer starts.

A beep sounds when the timer ends. Press TIMER START/OFF. The timer and beep are canceled.

A running timer can also be canceled by pressing TIMER START/OFF.

To change a running timer:

1. Press TIMER.  
The timer stops.
2. Set a new time.  
The old time is erased when the first number for the new time is entered.
3. Press TIMER START/OFF.  
The timer starts.

## Tips:

- The maximum time the timer can be set is 24 hours.
- The timer does not change when other settings are changed.

## Fast Preheat

Fast Preheat heats the oven quicker than standard preheat. Fast Preheat is available for Bake, Roast, Convection Bake, Convection Roast, True Convection and Pizza cooking modes.

To set Fast Preheat:

1. Set the oven mode and temperature as usual.
2. Press FAST PREHEAT.  
The ⚡ symbol appears in the display:



3. Press START.

The oven is preheated when all of the bars are visible and a beep sounds. Fast Preheat is then complete. The ⚡ symbol disappears.

**Tip:** To use Fast Preheat, the temperature has to be set to at least 200 °F (100 °C). Fast Preheat remains on even if you switch to a different cooking mode after starting Fast Preheat. If Fast Preheat is not available for the new mode, standard preheat is activated.

## Special features

The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

- Cook Time
- Stop Time
- Probe
- Easy Cook
- Favorites
- Sabbath Mode

## Cook Time

Use the COOK TIME feature to operate the oven mode for a set period of time. The oven starts immediately and then turns off automatically when the set time is up.

### ▲ CAUTION

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

To set the Cook Time:

1. Set the oven mode and temperature.
2. Press COOK TIME.

The specified oven mode, the temperature and the I→ symbol appear in the display:



3. Enter the cooking time in hours and minutes. For instance, for 45 minutes, press the numbers 0 4 5.  
**Tip:** It is also possible to press only two numbers (e.g. 4 and 5) and to confirm with COOK TIME.

The programmed cooking time now appears next to the I→ symbol:



4. Press START.

The oven starts. At the end of the programmed cooking time, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door or press COOK TIME to turn off the beep sound.

To change the cooking time after the oven has been started, press COOK TIME. You can then set a new cooking time.

### Tips:

- You cannot use Cook Time if a probe (some models) is being used.
- The maximum Cook Time setting allowed in 12-hour display mode is 11:59 hours or 23:59 hours in 24-hour display mode. See "User Settings" for changing the display mode.

## Stop Time

Use Stop Time to delay the start of a Cook Time. Enter the time that you want the mode to end. The oven calculates the proper start time. It starts and stops automatically.

### ▲ CAUTION

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

To set the Stop Time:

1. Set a Cook Time first.
2. Press STOP TIME.

The oven mode, temperature and the →I symbol appear in the display:



3. Enter the stop time. For instance, for 12:45, press the numbers 1 2 4 5.  
The programmed stop time now appears next to the →I symbol:



4. Press START.

The oven enters delayed mode. The oven turns on when the start time (in this example, 12:00 pm) is reached. At the end of the programmed cooking time, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door or press COOK TIME to turn off the beep sound.

To change a delayed timed mode without starting the oven, press STOP TIME. You can then set a new stop time and change the oven mode and temperature.

**Do not** use a delayed baking if the oven is already hot.

### Tips:

- The maximum stop time setting allowed in 12-hour display mode is 11:59 hours, or 23:59 hours in 24-hour display mode.
- It is also possible to set a stop time without setting a cook time. Then the oven starts immediately and stops automatically.

## Probe

The probe measures the internal temperature of the food. The probe is available for Bake, Roast and all convection cooking modes except Convection Broil.

Placing the probe: Insert the tip of the probe where the least amount of heat penetrates the meat. The best location is in the middle and thickest part of the meat. Make sure the probe is not touching fat, bone, parts of the oven or pan.

To use the probe:

1. Insert the probe into the meat as described above.
2. Connect the probe to the oven.

**NOTICE:** To prevent burns, do not attempt to insert the probe in a hot oven.

3. Set the cooking mode and temperature.
4. Press PROBE.

The default temperature (160°) and the probe icon appear in the display:



5. Set the internal temperature for the probe; for instance, press 1 4 5 to set the probe temperature to 145°. See cooking charts for appropriate internal temperatures. The adjusted probe temperature appears in the display:



6. Press START.

Once the probe temperature is reached, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door to turn off the beep. The Probe icon disappears when the probe is removed.

The probe temperature can be changed at any time by pressing PROBE and entering the new temperature.

### Tips:

- Probe is not available when Cook Time has been set.
- The range for the internal temperature is between 135 °F and 200 °F (60 °C and 100 °C).
- Do not store the probe in the oven.
- Always use the handle of the probe for inserting and removing.
- Always use a potholder to remove the probe since it becomes hot.
- For double oven models, the probe is only available for the upper oven.

## Easy Cook

Easy Cook contains functions with pre-programmed settings. The heating mode, temperature and cooking time are automatically activated based on the items you choose in the menus. However, it is possible to change temperature and cooking time manually.

### CAUTION

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

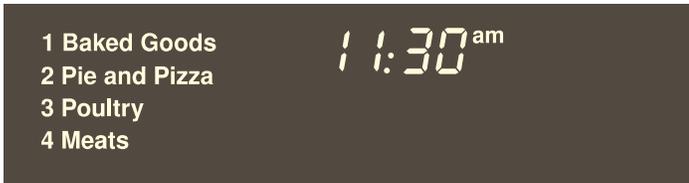
The following foods are available:

Food	Program	Weight (lbs)	Rack Position
<b>Baked Goods</b>			
Cookies	One Rack	no weight	3
	Two Racks	no weight	1+4
	Three Racks	no weight	1+3+5
Cakes	Sheet Cake	no weight	3
	Cupcakes	no weight	3
	Round Cake	no weight	3
Biscuits	-	no weight	3
Brownies	-	no weight	3
<b>Pie and Pizza</b>			
Frz. Rise Pizza	-	no weight	3
Frz. Thin Pizza	-	no weight	3
Frozen Pie	-	no weight	3
Fresh Pie	-	no weight	2
<b>Poultry</b>			
Chicken	Whole	3.5-5.0	2
	Breast, Bone-In	no weight	3
Turkey	Whole Unstuffed	10.0-25.0	1
	Breast	4.0-8.0	2
<b>Meats</b>			
Rib Eye Roast	Medium Rare	3.0-5.5	2
	Medium	3.0-5.5	2
Pork Loin	Boneless	1.5-6.0	2
Spiral Ham	-	6.0-10.0	2

To set Easy Cook:

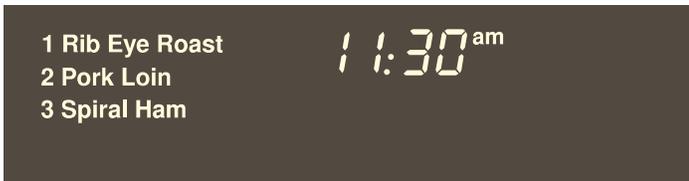
**1. Press EASY COOK.**

The Easy Cook menu appears in the display:



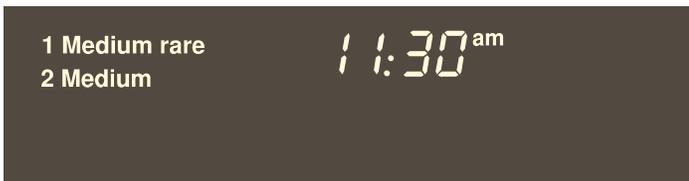
**2. Select the function using the numeric keys; for instance, 4 for "Meats".**

A sub-menu appears:



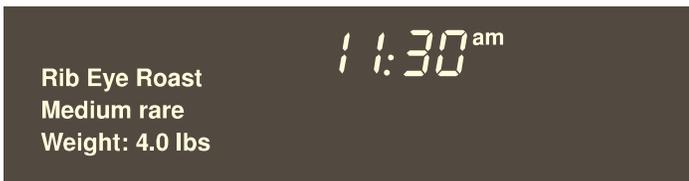
**3. Select the type of food you want to cook. For instance, press 1 for Rib Eye Roast.**

A submenu appears:



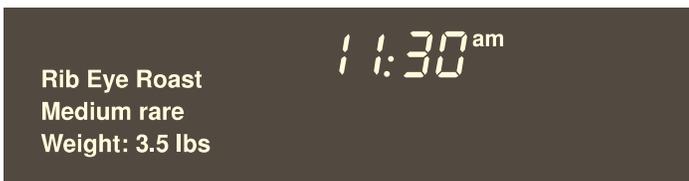
**4. Choose the level of doneness.**

The suggested weight appears in the display (if applicable):



**5. Use the numeric keys to set the weight, for instance press 3 5 for 3.5 lbs.**

The set weight appears in the display:



**6. Press START.**

The remaining programmed cooking time appears in the display. The time when the food will be done cooking is displayed next to the Stop Time symbol. At the end of the programmed time, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door or press COOK TIME to turn off the beep sound.

**Tips:**

- When using an automatic program, it is not necessary to preheat the oven when roasting meat or poultry.
- It is possible to change the oven temperature and time for some programs.
- Wrap spiral ham with aluminum foil prior to roasting.
- Turkey may need to be covered after approximately 2 hours of roasting to prevent over browning.
- After roasting beef and pork, let the meat stand covered with aluminum foil for 10 minutes in order to reach the final internal temperature.
- The height of the rib eye roast should be 2 ½" to 3".
- At the end of the automatic program check the internal temperature of the meat with a meat thermometer in order to ensure food safety.

**Favorites**

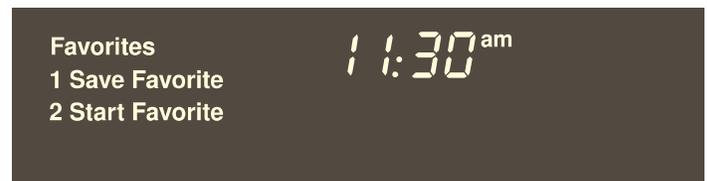
Use Favorites to store the settings for your favorite dishes. There are four memory settings available for this feature. The temperature, cooking mode and cooking time are activated automatically based on the stored items. However, it is possible to change temperature and cooking time manually.

**Tip:** It is also possible to store settings after cooking. In this case, begin with step 2.

To save your favorite settings:

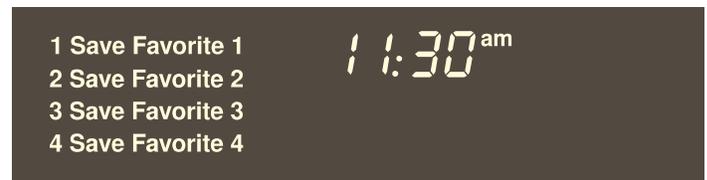
- 1. Select the cooking mode, cook time and temperature for your favorite dish.**
- 2. Press FAVORITES.**

The Favorites menu appears:



**3. Press numeric key 1 for "Save Favorite".**

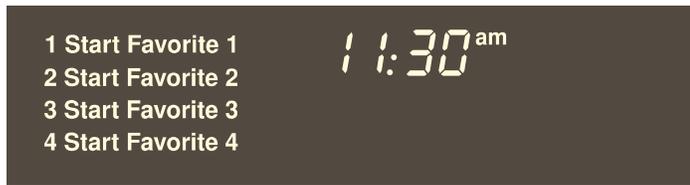
Memory settings 1 through 4 are displayed:



**4. Select your preferred memory setting.**  
The settings are stored.

To use Favorites:

1. Press FAVORITES.
2. Press numeric key 2 to select "Start Favorite".  
Memory settings 1 through 4 are displayed:



3. Select your preferred memory setting.  
The stored program starts.

At the end of the programmed time, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door or press COOK TIME to turn off the beep.

**Tips:**

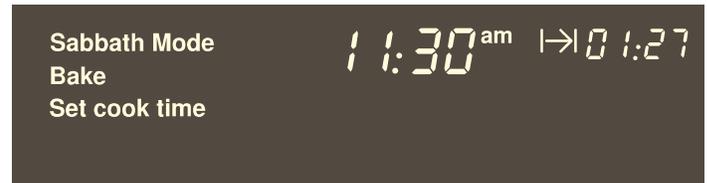
- Press OVEN TEMP to change the temperature.
- Press COOK TIME to change the cooking time.

**Sabbath Mode**

The Sabbath Mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. Sabbath Mode must be activated in the user settings (default setting: On).

To set Sabbath Mode:

1. Press and hold BAKE for five seconds.
2. Press COOK TIME.  
The cook time symbol I→I, the suggested time (27 hours) and the temperature appear:



3. Set the preferred time, for instance, press the keys 3 0 0 0 for 30 hours.
4. Press START.  
The oven starts.

**Tips:**

- While using Sabbath Mode, only the ON/OFF function is active.
- You can set a period of time between 24 and 74 hours.
- The default temperature in Sabbath Mode is 190 °F (88 °C).
- For double oven models, Sabbath Mode is available for both ovens, but not at the same time.

---

## Getting the Most Out of Your Appliance

### General Tips

#### Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 1/2" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other.

#### Aluminum Foil

---

**⚠ WARNING**

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

---

### Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake, True Convection, Pizza, Broil, Convection Broil, and Warm modes.
- Preheat is not used for Speed Convection, Roast, Convection Roast, Proof, and Dehydrate modes.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.
- Use Fast Preheat to speed up preheating.

## Preheat Reminders

Your oven has one of the fastest preheat times in the market using a concealed bake element. The lower element is hidden under the oven bottom. It is normal that the preheat time is different than your previous oven that had an exposed element on the bottom.

- Cleaning the oven is easier because there is no cleaning around a coil element showing on the bottom of the oven. The hidden lower element is protected from food soils and spills. Wiping up excess spills is easy.
- Preheating is not necessary for meats, poultry, casseroles and Speed Convection.
- Preheat time will be longer when the electrical supply to your house is less than 240 volts.
- Increasing the oven temperature will require a longer preheat time. For example, the preheat time for 425° F is longer than the preheat time for 350° F.

When broiling, preheat the oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.

## For Best Results

- Use the cooking recommendation charts as a guide. See charts at the end of the book.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.
- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the Timer to keep track of cooking times.

## Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Some cookware manufacturers recommend reducing the temperature 25 °F when using this type of dish. Follow manufacturers' recommendations.
- Use pans that provide the desired browning. For tender, light, golden brown crusts, use light, anodized or shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25 °F when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware may increase the length of cooking time.
- Do not set broil pans or any other heavy object on the open oven door.
- Do not keep the empty broil pan in the oven during cooking as this changes cooking performance. Store the broil pan outside the oven.

## High Altitude Baking

When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies breads. etc.

## Condensation

It is normal for certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

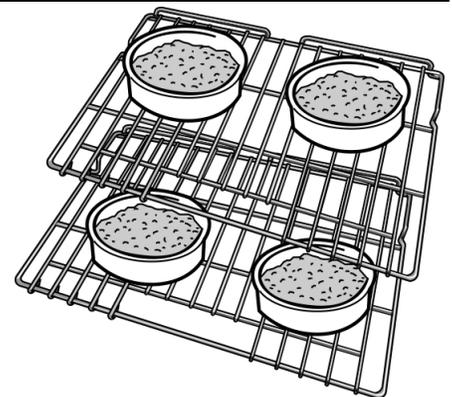
## Bake

Bake is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature. The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

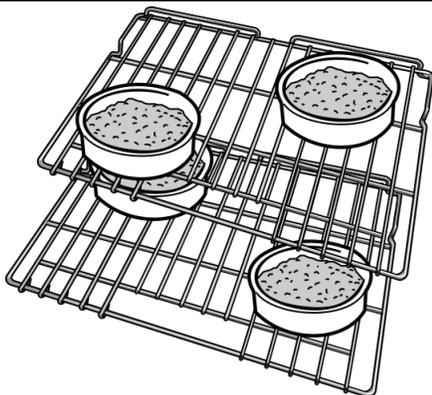
## Tips

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1-1½" space between pans or dishes and oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.
- If multiple racks are necessary, use a maximum of 2 racks. For cakes use rack positions 2 and 5, for cookies use rack positions 1 and 4. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below). See "Pan Placement" under "General Tips" for more information. You may also consider using a convection mode.

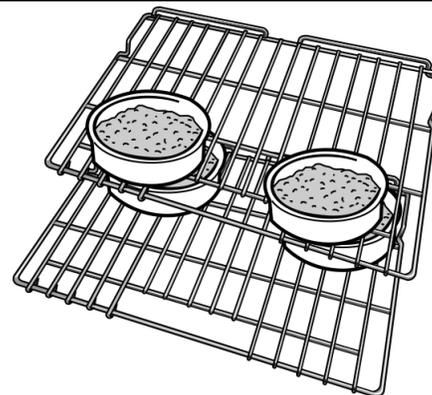
Pan stagger in Bake mode for 27" appliances.



Pan stagger in Bake mode for 30" appliances.



Pan stagger in Convection Bake mode for 30" appliances.



## Convection Bake (Some Models)

Convection Bake is similar to Bake. Heat comes from the upper and lower heating elements. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the appliance by the convection fan.

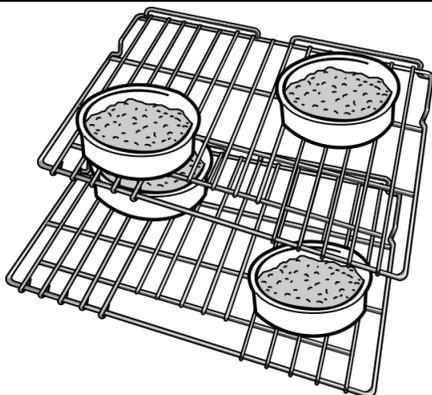
The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items. The benefits of Convection Bake include:

- Slight decrease in cook time.
- Higher volume (yeast items rise higher).

### Tips

- Reduce recipe temperature by 25 °F. Refer to the cooking chart at end of this manual.
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1-1½" of air space around the pan.
- For cakes use rack positions 2 and 5. Stagger pans so that one is not directly above the other (see following graphic).

Pan stagger in Convection Bake mode for 27" appliances.



## True Convection

True Convection cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

True Convection is well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly. The benefits of True Convection include:

- Even browning.
- Time savings as a result of using multiple racks at one time.

### Tips

- Reduce recipe temperature by 25 °F. Refer to chart at end of the manual.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" of air space around the pan.

## Roast

Roast uses both the upper and lower elements to maintain the oven temperature. Roasting uses more intense heat from the upper element than the lower element. This results in more browning of the exterior while the inside remains especially moist.

Roast is best suited for large cuts of meat and poultry.

### Tips

- Use a high-sided broil pan, or cover dish with a lid or foil.
- Add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.

## Convection Roast

Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan.

The Convection Roast mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of Convection Roast mode include:

- As much as 25% faster cooking than non-convection modes.
- Rich, golden browning.

### Tips

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the oven for roasting. A shallow, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent over-browning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.
- See charts for recommended rack positions.

## Broil

Broil uses intense heat radiated from the upper element. The Broil mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.

To use the broil pan and grid:

For normal Broil: food should be placed in the center of the broil pan and grid.

The benefits of broiling include:

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

### Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use the broil pan and grid included with the oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see charts at the end of the book).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

## Convection Broil

Convection Broil is similar to Broil. It combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan.

Convection Broil mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use Convection Broil with the door closed.

In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

To use the broil pan and grid:

For normal Convection Broil: Food should be placed in the center of the broil pan and grid.

### Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and Chops should be at least 1½" thick.
- Use the broil pan and grid included with your oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see charts at the end of the book).
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

## Pizza

In the Pizza mode, heat from the lower and upper elements is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use the Pizza mode for fresh or frozen pizza.

### Tips

- For a crispy crust, place pizza directly on the rack.
- For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing dough, coat dough with olive oil and cover bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the pan.
- If parbaking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stone while the oven is preheating.
- Rack positions to use:  
Homemade Pizza: rack 2  
Frozen: follow manufacturer's directions  
Baking Stone: rack2
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

## Speed Convection

Speed Convection uses all heating elements as well as the convection fan to evenly distribute heat throughout the oven cavity. The main difference between Speed Convection and other convection modes is that it does not require preheating.

Speed Convection is well suited for frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets.

The benefits of Speed Convection include:

- Decrease in cook time since preheating is not necessary.
- Crispy and evenly browned frozen foods.

### Tips

- Begin cooking all frozen convenience products in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow the package instructions for time and temperature.
- Flipping of food halfway through recommended cook time is not necessary.
- Frozen foods that are sold in microwaveable plastic containers should not be used in this mode.
- Cook food items on rack position 3 unless directed otherwise by the product manufacturer.
- Evenly space food items on pan.
- For double cavity appliances, only one cavity is available when using Speed Convection.

## Proof (Some Models)

In Proof, the appliance uses the upper and lower elements to maintain a low temperature to proof bread or other yeast doughs.

- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature is 85°F to 110 °F (29 °C to 43 °C).
- The default temperature in Proof mode is 100 °F (38 °C).
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

### Dehydrate Chart

Food Item	Preparation	Approx. drying time (hrs)	Test for doneness
<b>Fruit</b>			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices.	11-15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices.	11-15	Slightly pliable

## Warm

In Warm, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 140 °F-220 °F (66 °C - 107 °C).
- The default temperature in the Warm mode is 170 °F (77 °C).
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

### ▲ CAUTION

WHEN USING WARM MODE, FOLLOW THESE GUIDELINES:

- Do not use the Warm mode to heat cold food.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140 °F (60 °C) or warmer.
- DO NOT warm food longer than one hour.

## Dehydrate

Dehydrate dries with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use Dehydrate to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature of 100 °F to 160 °F (38 °C to 71 °C) while circulating the heated air to slowly remove moisture. The oven stays on for 48 hours before shutting off automatically.

### Tips

- Dry most fruits and vegetables at 140 °F (60 °C). Dry herbs at 100 °F (38 °C) (refer to the Dehydrate Chart for examples).
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at the minimum drying time.
- Multiple drying racks (not included) can be used simultaneously.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

Food Item	Preparation	Approx. drying time (hrs)	Test for doneness
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits.	10-15	Pliable leathery, chewy
Orange peels	Orange part of skin thinly peeled from oranges.	2-4	Dry and brittle
Orange slices	1/4" slices of orange.	12-16	Skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings			
• canned	Towel dried.	9-13	Soft and pliable
• fresh	Towel dried.	8-12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced 1/2" thick, skin (outside) down on rack.	12-17	Dry and brittle
<b>Vegetables</b>			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coarsely chopped about 1" pieces.	15-17	Leathery with no moisture inside.
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" slices.	7-12	Though and eathery, dry.
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, 1/8" thick, drain well.	15-20	Dry, brick red color.
<b>Herbs</b>			
Oregano, Sage, Parsley, Thyme, Fennel	Rinse and dry with paper towel.	Dry at 100 °F 4-6 hours	Crisp and brittle.
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from the top. Spray with water, shake off moisture and pat dry.	Dry at 100 °F 4-6 hours	Crisp and brittle.

## Cleaning and Maintenance

### Self-Clean

#### ▲ WARNING

##### WHEN USING THE SELF-CLEAN SETTING

- During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of Carbon Monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle. Always operate the unit according to the instructions in this manual.
- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.

During Self-Clean, the oven is heated to a very high temperature. Soil is burned off at this temperature.

#### ▲ CAUTION

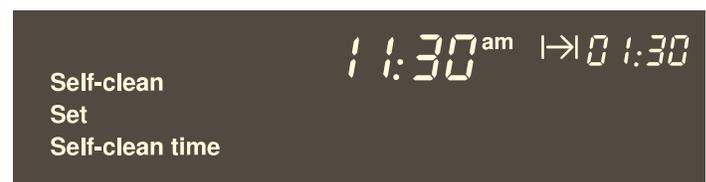
##### AVOID RISK OF DAMAGE

- Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.
- Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

To set the Self-Clean mode:

#### 1. Press SELF CLEAN.

The Cook Time symbol and the default time appear:



#### 2. Press COOK TIME.

3. Depending on the soil level, you can change the length of the Self-Clean mode (1:30 - 2:30 hours). To change the cleaning time to 2 hours and 15 minutes (2:15), press 215.
4. Press START.  
Self-Clean starts.

The oven is locked during self-cleaning mode. The  symbol appears in the display. You will only be able to open the door when the  symbol disappears.

Once the oven has cooled, wipe out the remaining ash with a wet towel.

Press PAUSE/STOP once to pause Self-Clean. Press twice to stop Self-Clean.

**Tips:**

- For double oven models: while Self-Clean is in progress in one oven, the other oven must be off.
- The oven light cannot be turned on during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Under no circumstances should scouring pads or abrasive cleaners be used to treat discolorations.

**Avoid These Cleaners**

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®. They may damage the oven finish or parts. Never use scouring pads or abrasive cleaners.

**Cleaning Guide**

Part	Recommendations
Broil Pan and Grid	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean broil pan and grid in the self-cleaning oven.
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.  If the flat racks are cleaned in the oven during the self clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.

Part	Recommendations
Telescopic Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides.  DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

## Maintenance

### Replacing an Oven Light

#### ▲ CAUTION

##### WHEN REPLACING AN OVEN LIGHT:

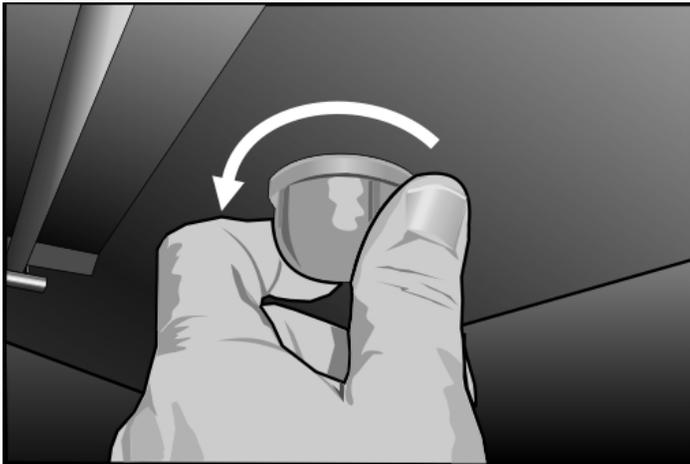
- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the appliance.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

Use only 120 volt, 25 watt halogen light bulbs, G9 base. These bulbs can be purchased through retail stores. Use a clean, dry cloth to handle halogen light bulbs. This will increase the life of the bulb.

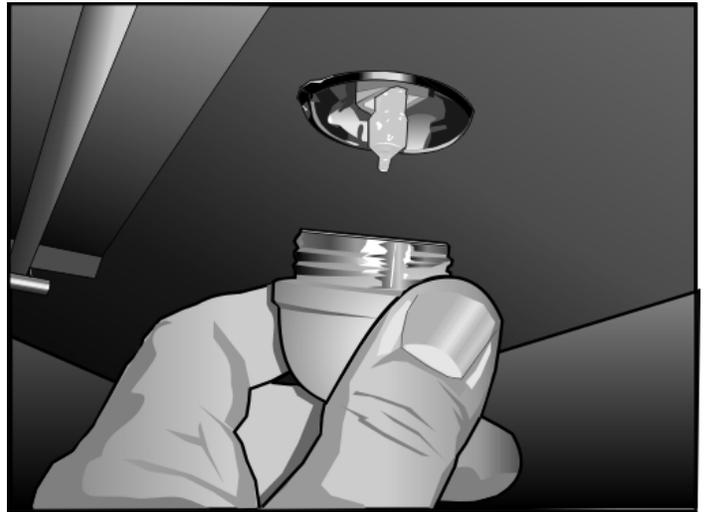
Hint: Some users may find it helpful to remove the oven door to provide easier access and visibility. See the following section: "Removing the oven door".

To replace the halogen bulb on the oven ceiling:

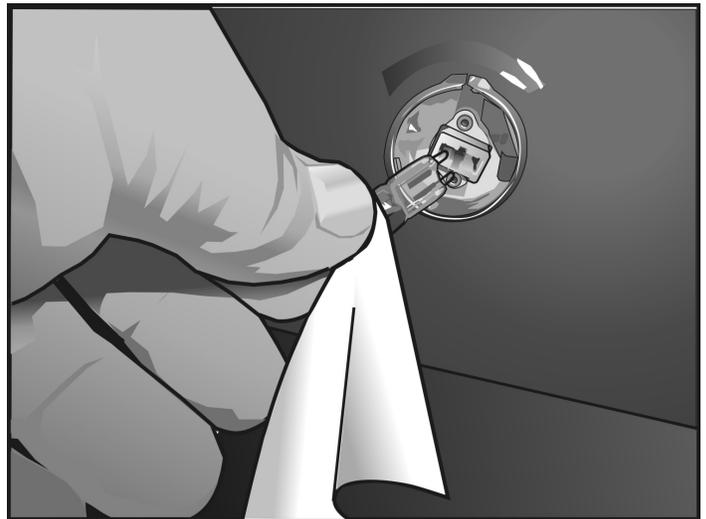
1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the oven racks if necessary to provide access to the bulb housing.
3. Remove the glass cover by unscrewing it.



4. The halogen bulb is visible in the light fixture.



5. Remove the halogen bulb by pulling it out of the 2 pin socket. Pull straight down and out.
6. Replace with a new halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. Press the 2 pins on the bulb into the socket holes until the bulb is firmly seated.



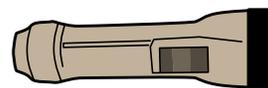
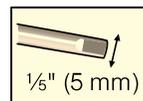
7. Screw the glass cover back on.
8. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

To replace the halogen bulb on the oven sidewall:

#### Tools required

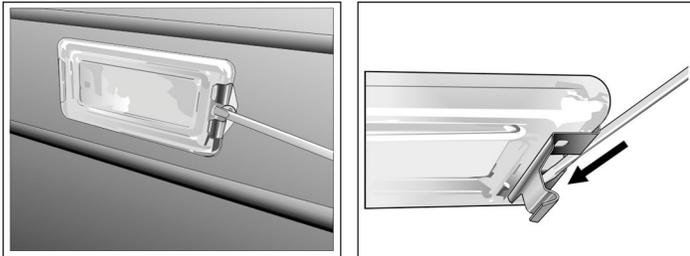


Narrow flat blade screwdriver (blade tip width 1/5" (5 mm) or less to fit in slot).

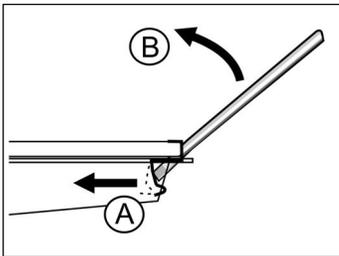


Flashlight (to see socket holes to plug in bulb prongs).

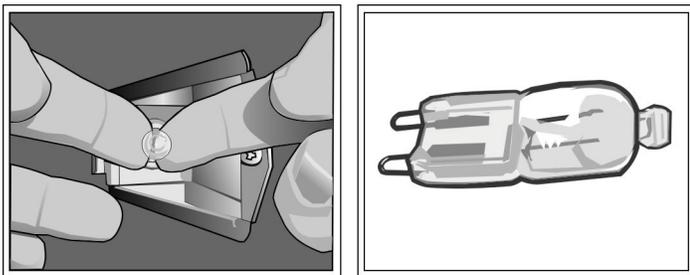
1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove oven racks if necessary to provide access to the bulb housing.
3. Optional: remove oven door to provide easier access and visibility.
4. Insert the tip of a narrow flat blade screwdriver between the metal clips at about a 40° angle. The screwdriver blade must be able to pass between the metal clips to reach the inner catch.



5. (A) Push the screwdriver blade inward to disengage the catch from the slot in the light housing. Support the glass lens cover to prevent it from falling.
6. (B) Gently pry the lens off by moving the screwdriver handle away from the oven wall. The lens should detach easily. Do not attempt to force it.

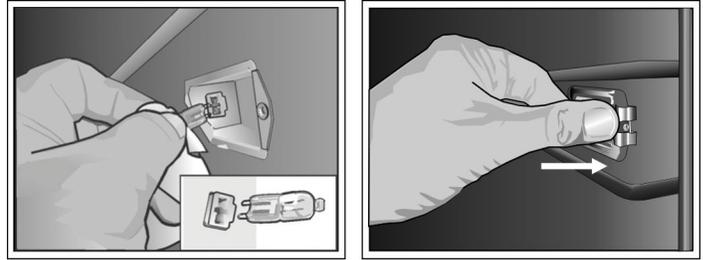


7. Pull the halogen bulb from its socket. If it is difficult to grasp the bulb using one hand, use both forefingers to pinch behind the rounded part of the bulb, then pull the bulb out using both hands.



8. Replace the halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. Align the bulb prongs with the socket holes and press into place. Direct finger contact with the bulb may cause premature bulb failure.

9. Put the glass cover back on by inserting it into the mounting clip and pressing the end nearest you into the housing until it locks into place.



10. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

## Removing the Oven Door

### ⚠ CAUTION

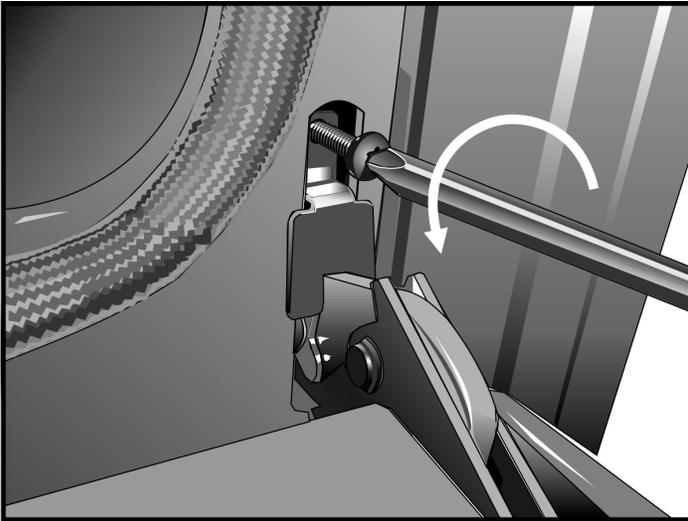
#### WHEN REMOVING THE OVEN DOOR:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front includes glass components. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both locking levers are securely in place before removing the door. Also, do not force the oven door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.
- Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay the door on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

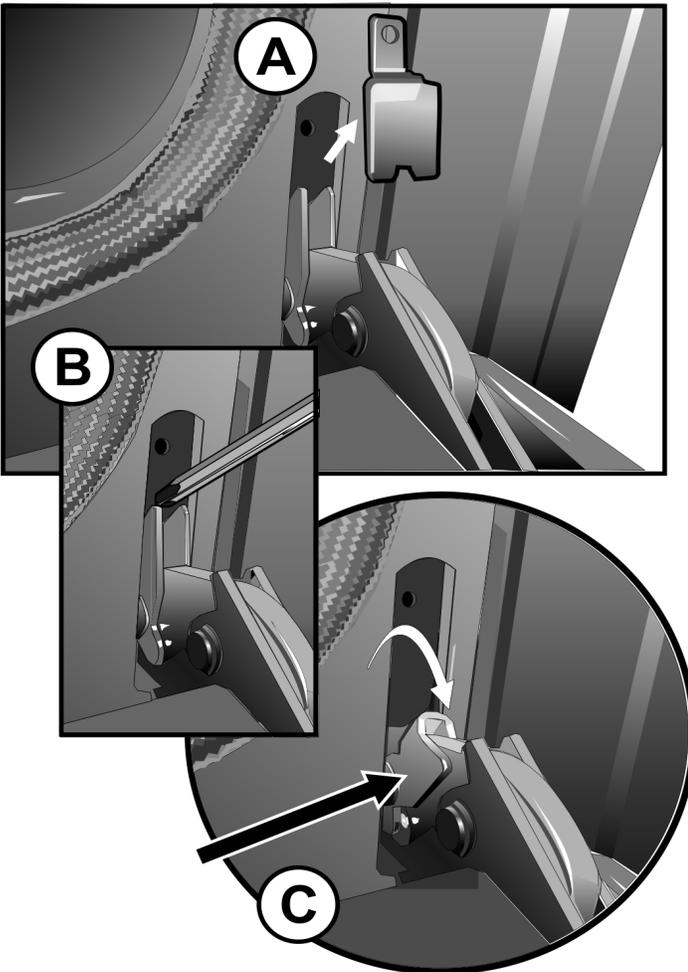
#### To remove the oven door:

1. Read the preceding caution notice before beginning the oven door removal process.
2. Provide a nearby place to safely lay the door after removal so it will not fall over or be stepped upon. Lay the door flat on a blanket or cushioned surface.
3. Open the oven door fully until it is parallel to the floor. The door contains powerful springs to assist with closing the door. It is necessary to position the toggle locks in place to take the tension off the springs.

- To access the toggle locks, remove the locking plate using a T20 star head driver.



- After removing the screw, (A) lift the locking plate up and then pivot it out to remove. Repeat for the other hinge. Retain both locking plates and screws for reinstallation.
- Flip the locking levers towards the door as far as they will go. Hint: (B) It may be helpful to use the tip of a screwdriver to pull out the locking levers. (C) Make sure both locking levers are in the locked position pushed all the way towards the door.

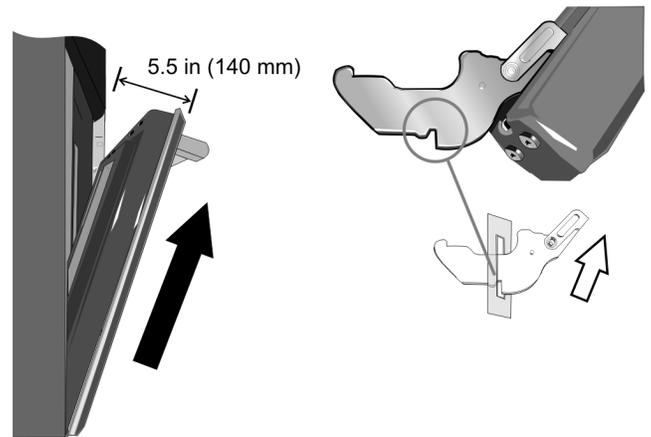


- With the toggles in place as shown, carefully close the oven door until the front side of the door is about 5½ inches (140 mm) from the control panel.
- Grasp the door firmly using both hands. The door weighs over 30 pounds.

**▲ CAUTION**

To avoid damage do not allow the door to strike the control panel during door removal or replacement.

- Lift the door up and pull out at an upward angle as shown in the following illustration. The notch in the hinge foot will disengage from the oven door frame. With both door hinge feet disengaged, lift the door off the unit.



- Carefully move the door to a safe place to protect it from damage until you are ready to reinstall it.

**Replacing the Oven Door**

To replace the oven door:

- Hold the door firmly in both hands at a 30° angle to the front of the unit.
- Guide the door hinges into the hinge slots on the unit housing.
- Slide the door in until the slots on the hinges engage the oven housing. Hint: it may be necessary to rock the door slightly to seat it correctly.
- Lower the door into the fully open 90° position. If the door will not lower all the way to the 90° position, the hinges are not correctly seated. The door should be straight, not crooked.
- Push the locking toggles back into the unlocked position, toward the oven cavity.
- Reinstall the locking plates and screws (see door removal process above).
- Close the door gently. It should close all the way. Gently open and close the door several times to be sure it is correctly installed and securely in place.

# Service

## Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "Getting the Most Out of Your Appliance" for tips and suggestion.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "Getting the Most Out of Your Appliance" for tips and suggestion. Adjust oven calibration if necessary. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Convection Bake/True Convection results are not as expected.	The oven temperature must be manually reduced by 25 °F. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"E" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Follow the instructions in the display. If the code remains or there are no instructions in the display, press INFO to display more information (if applicable) and to turn off the beep. If the code is still displayed, write down the fault code number, turn off the oven, and call Service.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Be sure that pad is clean. Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.

## Oven Problem

Fan is running during modes that do not use convection.

Warm air or steam escapes from oven vent.

Cooling fan runs even when the oven is turned off.

Oven door closes faster/slower than normal.

## Possible Causes and Suggested Solutions

On some models, the convection fan runs while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.

It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.

This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.

The soft-close door hinges contain a damping fluid that is affected by temperature. If the oven is in a cold environment, the door will close slower than it will in a warmer environment. A warmer than normal environment, such as when cooking, may cause the door to close slightly faster.

## Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate location is shown in the following picture.



## How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

## Cooking Charts

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

### Baked Goods/Entrees

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
<b>Cakes</b>							
Angel Food	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	1	35-50	10" tube
Bundt	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	2	45-65	12-cup bundt
Cupcakes	True Convect.	325° F	Yes	Single	4	17-27	12-cup muffin pan
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	17-27	12-cup muffin pan
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	17-27	12-cup muffin pan
Round Layers	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	28-40	8" or 9" round
	Convect. Bake	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	28-40	8" or 9" round
Sheet Cake	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	45-60	13"X9X2"
<b>Cookies</b>							
Brownies	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	33-40	8" or 9" square
Chocolate Chips	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	8-17	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	8-17	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-17	cookie sheet

<b>Food</b>	<b>Recommended Cooking Mode</b>	<b>Oven Temperature</b>	<b>Pre-heat Oven</b>	<b>Number of Racks</b>	<b>Rack Position</b>	<b>Time (min.)</b>	<b>Pan Size &amp; Type</b>
Cookie Bars	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	23-33	8" or 9" square
Sugar	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	8-10	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	8-10	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-10	cookie sheet
<b>Entrees</b>							
Casseroles	Bake	recipe temp.	Yes	Single	3	recipe time	casserole dish
Quiche	Bake	375° F	Yes	Single	2	30-40	quiche dish
Soufflé	Bake	325° F	Yes	Single	3	45-55	soufflé dish
<b>Frozen Convenience</b>							
Fish Sticks	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet
Garlic Bread, Toast Sticks	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
Chicken Nuggets & Patties	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet
Fries, Onion Rings	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet
<b>Pastries</b>							
Cream Puffs	True Convect.	400° F	Yes	Single	3	23-33	cookie sheet
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	23-33	cookie sheet
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	23-33	cookie sheet
Puff Pastry	True Convect.	375° F	Yes	Single	3	10-12	cookie sheet
<b>Pies</b>							
1 Crust Shell	Convect. Bake	475° F	Yes	Single	2	8-12	9" pie pan
2 Crust, Fruit	Convect. Bake	375° F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Frozen	Convect. Bake	375° F	Yes	Single	3	70-85	9" pie pan
Meringue	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	10-15	9" pie pan
Pecan	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Pumpkin	Convect. Bake	425° F/ 350° F	Yes	Single	2	15 35-45	9" pie pan
<b>Pizza</b>							
Baking Stone	Convect. Bake	425° F	Yes	Single	2	recipe time	baking stone
Fresh	Convect. Bake	425° F	Yes	Single	2	recipe time	pizza pan
Self-rising, Frozen	Convect. Bake	on package	Yes	Single	on package	pkg time	package directions
Thin Crust, Frozen	Convect. Bake	on package	Yes	Single	on package	pkg time	package directions
<b>Quick Breads</b>							
Biscuits	True Convect.	325° F	Yes	Single	2	10-20	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	48-60	8" x 4" loaf pan
Muffins	True Convect.	400° F	Yes	Single	3	14-25	12-cup muffin pan
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	14-25	12-cup muffin pan

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
<b>Yeast Breads</b>							
Dinner Rolls	True Convect.	375° F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	True Convect.	375° F	Yes	Multiple	1 & 4	10-20	cookie sheet
	True Convect.	375° F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect. Bake	400° F	Yes	Single	2	22-35	9" x 5" loaf pan
Sweet Rolls	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	20-25	cookie sheet

## Meats

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Done-ness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
<b>Beef</b>							
Chuck Roast, 2-3 lbs	Roast	350° F	2	Well, 170° F	1 1/2-2 hours	Yes	none
Hamburgers, 3/4-1 inch thick	Broil	High	6	Medium, 160° F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium-rare, 145° F	27-31 min./lb.	No	10-15 min.
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-38 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium-rare, 145° F	18-33 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium-rare, 145° F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium, 160° F	Side 1: 8-9 Side 2: 5-7	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium-rare, 145° F	Side 1: 11-13 Side 2: 9-11	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium, 160° F	Side 1: 13-15 Side 2: 11-13	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425° F	2	Medium-rare, 145° F	15-24 min./lb.	No	5 min.
<b>Lamb</b>							
Leg, Boneless, 4-6 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium-rare, 145° F	Side 1: 4-6 Side 2: 4-5	No	none
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium, 160° F	Side 1: 5-7 Side 2: 5-6	No	none
<b>Pork</b>							

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165° F.

**Note:** : Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

<b>Food</b>	<b>Recommended Cooking Mode</b>	<b>Oven Temperature</b>	<b>Rack Position</b>	<b>Internal Temperature Done-ness</b>	<b>Cooking Time</b>	<b>Food Covered</b>	<b>Stand Time</b>
Ham Slice 1/2-inch thick	Broil	High	5	160° F	Side 1: 4-5 Side 2: 3-4	No	none
Loin Roast, 1 1/2-3 lbs.	Convection Roast	350° F	2	Medium, 160° F	19-36 min./lb.	No	10-15 min.
Loin Roast, 3-6 lbs.	Convection Roast	350° F	2	Medium, 160° F	14-23 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	Medium	4	Medium, 160° F	Side 1: 8-10 Side 2: 8-9	No	none
Chops, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium, 160° F	Side 1: 9-11 Side 2: 8-10	No	none
Sausage, Fresh	Broil	High	4	170° F	Side 1: 3-5 Side 2: 2-4	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425° F	3	Medium, 160° F	18-28 min./lb.	No	5-10 min.

### **Poultry**

#### Chicken

Bone-in Breasts	Convection Broil	450°F	3	170°F	Side 1: 18-22 Side 2: 17-20	No	none
Bone-in Thighs	Broil	Low	3	180°F in thigh	Side 1: 14-15 Side 2: 12-13	No	none
Whole. 3.5-8 lbs.	Convection Roast	375°F	2	180°F in thigh	13-20 min./lb.	No	none
Cornish Game Hens, 1-1 1/2 lbs.	Convection Roast	350°F	2	180°F in thigh	45-75 min. total time	No	none

#### Turkey

Breast, 4-8 lbs.	Convection Roast	325°F	2	170°F	19-23 min. /lb.	No	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 12-19 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	9-14 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 20-25 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	6-12 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving

### **Seafood**

Fish Filets, 3/4-1-inch thick	Broil	Low	3	145°F	11-15 min.	No	none
-------------------------------	-------	-----	---	-------	------------	----	------

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165° F.

**Note:** : Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

# STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

## What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporation ("BSH") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the THERMADOR® appliance ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

BSH reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for BSH to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

## How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

## Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL

AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

## Out of Warranty Product

BSH is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

## Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of BSH, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall BSH have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property,

including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS

FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BSH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

---

## **THERMADOR® Support**

### **Service**

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

#### **USA**

800-735-4328

[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

#### **Canada**

800-735-4328

[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

### **Parts and Accessories**

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

#### **USA**

[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

#### **Canada**

Marcone 800-287-1627

or

Reliable Parts 800-663-6060

# Table des Matières

<b>À propos de ce manuel</b> .....	<b>37</b>	<b>Tableaux de cuisson</b> .....	<b>66</b>
Comment ce manuel est organisé.....	37	PRODUITS BOULANGERS/ENTRÉES.....	66
Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale.....	37	Viandes.....	68
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	<b>38</b>	<b>ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE</b> .....	<b>70</b>
Installation et entretien corrects.....	38	Couverture de la garantie :.....	70
Sécurité-incendie.....	38	Durée de la garantie.....	70
Prévention des brûlures.....	39	Réparation ou remplacement comme solution exclusive.....	70
Sécurité des enfants.....	39	Produit hors garantie.....	70
Consignes en matière de nettoyage.....	40	Exclusions à la garantie.....	71
Sécurité pour la batterie de cuisine.....	40	<b>Soutien THERMADOR®</b> .....	<b>71</b>
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie.....	40	Dépannage.....	71
<b>Mise en route</b> .....	<b>41</b>	Pièces et accessoires.....	71
Pièces.....	41		
Accessoires.....	42		
<b>Tableau de commande</b> .....	<b>44</b>		
Touches à effleurement.....	44		
Symbole d'affichage.....	44		
<b>Fonctionnement</b> .....	<b>45</b>		
Concernant cet appareil.....	45		
Avant la première utilisation.....	45		
Fonctionnalités de base.....	45		
Fonctions spéciales.....	48		
<b>Tirer le meilleur parti de votre appareil</b> .....	<b>52</b>		
Conseils généraux.....	52		
Bake (Cuisson)  .....	53		
Convection Bake (Cuisson par convection - certains modèles)  .....	54		
True Convection (Convection authentique)  .....	54		
Roast (Rôtissage)  .....	55		
Convection Roast (Rôtissage par convection)  .....	55		
Broil (Cuisson au gril)  .....	55		
Convection Broil (Cuisson au gril par convection)  .....	55		
Pizza  .....	56		
Speed Convection (Convection rapide)  .....	56		
Proof (Apprêt - certains modèles)  .....	56		
Warm (Maintien au chaud)  .....	57		
Dehydrate (Dessiccation)  .....	57		
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>58</b>		
Autonettoyage.....	58		
Éviter ces produits nettoyants.....	59		
Guide de nettoyage.....	59		
Entretien.....	60		
<b>Dépannage</b> .....	<b>64</b>		
Tableau de dépannage.....	64		
Plaque signalétique.....	65		
Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces.....	65		

Cet appareil électroménager de THERMADOR®  
est fait par BSH Home Appliances Ltd.  
6696 Financial Drive, Unit 3  
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles.

## À propos de ce manuel

### Comment ce manuel est organisé

Pour tirer le meilleur parti de votre nouveau four, il est recommandé de lire ce manuel dans sa totalité. Ceci vous permettra d'apprendre à connaître systématiquement votre appareil et de vous familiariser avec son fonctionnement et ses caractéristiques.

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

- Le chapitre "Sécurité" donne des renseignements sur la façon d'utiliser votre four en toute sécurité.
- "Votre nouvel appareil" vous présente les composants et fonctionnalités du four
- "Fonctionnement" - Ce chapitre vous propose des instructions étape par étape sur le fonctionnement du four.
- "Nettoyage et entretien" - Ce chapitre vous informe sur le nettoyage et l'entretien des divers composants du four.
- "Dépannage" - Ce chapitre contient des conseils pour se dépanner soi-même.
- "Tirer le meilleur parti de votre appareil" - Vous trouverez dans ce chapitre une liste des nombreux aliments couramment utilisés, ainsi que le mode du four, la température, la position de la grille et les temps de cuisson appropriés. Ce chapitre vous donne également des conseils sur le choix des plats pour la cuisson et la préparation des aliments.
- "Garantie" - Ce chapitre contient information sur la garantie.

**Veillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre "Sécurité".**

### Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale

---

#### ▲ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

---

---

#### ▲ ATTENTION

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

---

**AVIS :** Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

**Remarque :** Vous signale des informations importantes ou des conseils.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

---

### **Installation et entretien corrects**

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas obstruer les événements du four.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Si cette situation se produit pendant l'autonettoyage, débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique et appelez un technicien qualifié.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler un technicien qualifié.

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Avant de démonter la porte, s'assurer que le courant qui alimente le four est coupé. Le non respect de cette instruction peut entraîner des brûlures.

---

La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. La face avant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures.

Saisir la porte uniquement par les côtés. Ne pas tenir la porte par la poignée car elle risque de tourner et provoquer des blessures ou des dommages.

Si la porte n'est pas maintenue fermement et correctement, des lésions corporelles ou des dommages matériels pourraient survenir.

Placer la porte sur une surface plane et stable afin qu'elle ne puisse pas tomber. Le non respect de cette consigne peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Pour éviter les blessures dues à l'enclenchement des charnières, s'assurer que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. D'autre part, ne pas forcer la porte pour la fermer ou l'ouvrir - cela pourrait endommager une charnière et provoquer des blessures.

---

---

### **AVERTISSEMENT**

---

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

---

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Si l'alimentation principale n'est pas coupée, la douille reste sous tension lorsque la porte est ouverte.

---

### **Sécurité-incendie**

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

---

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Si des matériaux à l'intérieur d'un four ou d'un tiroir-réchaud venaient à prendre feu, conserver la porte fermée. Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

---

### AVERTISSEMENT

---

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

---

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

---

### AVERTISSEMENT

---

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a. **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
  - b. **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
  - c. **NE PAS UTILISER D'EAU**, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
  - d. Utiliser un extincteur uniquement si :
    - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
    - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
    - Le service d'incendie est appelé.
    - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
- 

## Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas

mettre des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables en contact avec ces éléments et ces surfaces tant qu'ils n'auront pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces, citons les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant le tiroir-réchaud. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuez la cuisson. Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que vous ne soyez en train de cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Prendre des précautions lors de la cuisson d'aliments au contenu élevé en alcool (e.g. le rhum, le brandy, le bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il existe un risque d'incendie car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utiliser de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précautions.

Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée alors que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

---

### ATTENTION

---

Afin d'éviter toute blessure ou dommage potentiels, s'assurer d'installer la grille en suivant exactement les instructions d'installation, et ne pas la mettre à l'envers ni dans le mauvais sens.

---

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

## Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

---

### **ATTENTION**

---

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

---

### **Consignes en matière de nettoyage**

**AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT** : en application de la loi de la Californie sur la qualité de l'eau potable et sur les produits toxiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le Gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. L'incinération de combustibles gazeux de cuisson et l'élimination de salissures lors d'un autonettoyage peuvent générer des sous-produits qui figurent sur cette liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage.

Communiquer avec un centre de dépannage.

Essuyez les débordements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloignez les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où les fumées de cuisine peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations qui se dégagent de l'appareil peuvent porter atteinte aux oiseaux. D'autres émanations provenant de la cuisine comme la margarine et les huiles de cuisson surchauffées peuvent également être dangereuses.

Ne laissez jamais de graisse s'accumuler dans le four.

### **Sécurité pour la batterie de cuisine**

**AVIS** : Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

### **Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie**

---

#### **AVERTISSEMENT**

---

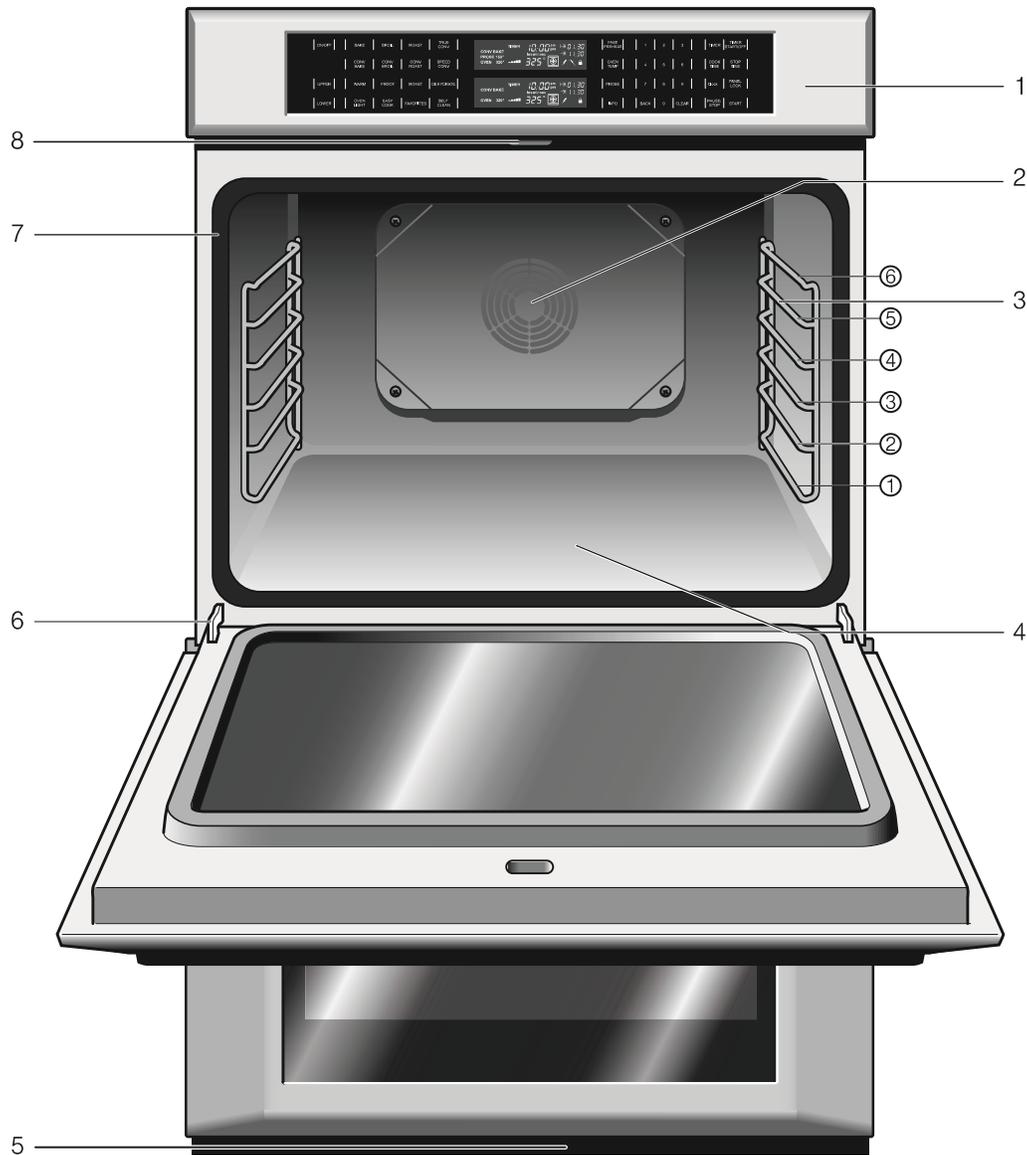
Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

---

# Mise en route

## Pièces

Illustration d'un four double. Votre appareil peut différer légèrement de cette illustration.



1	Tableau de commande
2	Ventilateur à convection
3	Guides de positionnement de grille avec 6 positions
4	Sole du four
5	Évent du four
6	Charnière de porte
7	Joint de porte
8	Verrouillage de porte

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement tourne pendant tous les modes de cuisson. On peut l'entendre fonctionner et sentir parfois de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner une fois le four éteint.

### Évent du four

L'évent du four se trouve au bas de l'unité. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

## Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il fonctionne également pendant l'autonettoyage.

## Sole du four

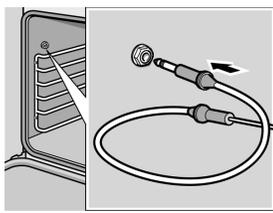
La sole du four abrite l'élément chauffant inférieur. Ceci permet de protéger l'élément des dommages et des déversements.

**Conseil :** ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

## Accessoires



### Sonde

La sonde peut être utilisée pour vérifier la cuisson à l'intérieur des aliments ou la température finale de nombreux mets, en particulier la viande et la volaille.



### Grille plate

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



### Grille télescopique

Cette grille facilite l'accès au four lors de l'insertion ou du retrait des aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



### Lèchefrite et grille

Pour griller et rôtir les aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

## Mise en place de la grille

### ⚠ ATTENTION

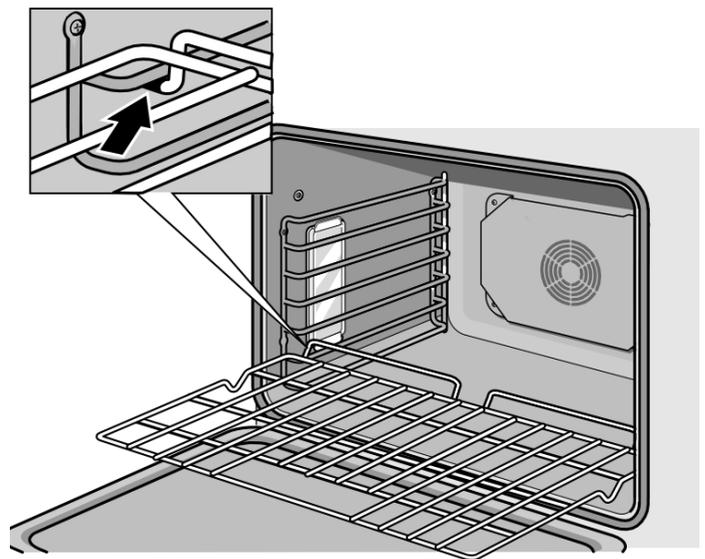
- Pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si vous devez déplacer les grilles lorsque le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Agir avec prudence en retirant les grilles de la position la plus basse pour éviter d'entrer en contact avec la porte du four chaude.
- Pour éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil, s'assurer que les grilles sont installées conformément à la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus dessous.

## Grille plate

La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.

Mise en place de la grille dans le four :

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).



3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond.  
La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

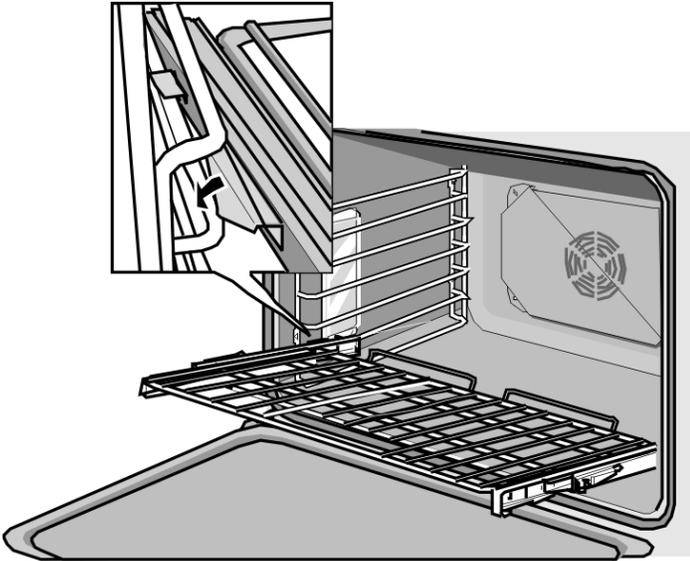
Retrait de la grille :

1. Saisir fermement la grille par les côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement vers soi.

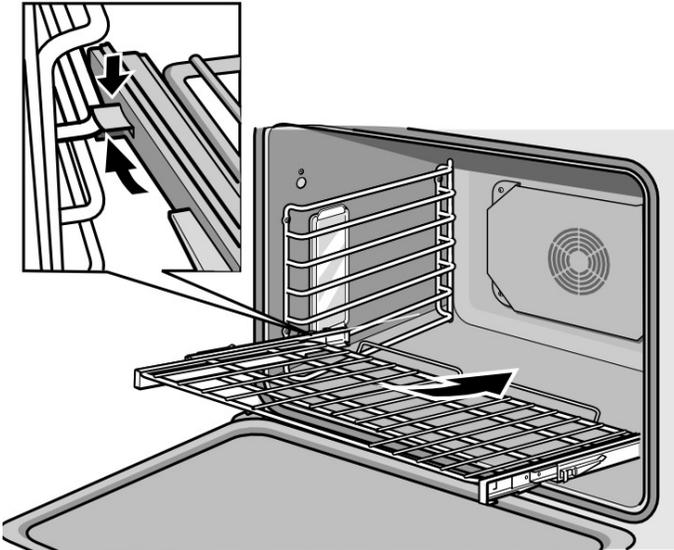
## Grille télescopique

Pour placer la grille télescopique dans le four :

1. Tenir la grille en l'inclinant légèrement.

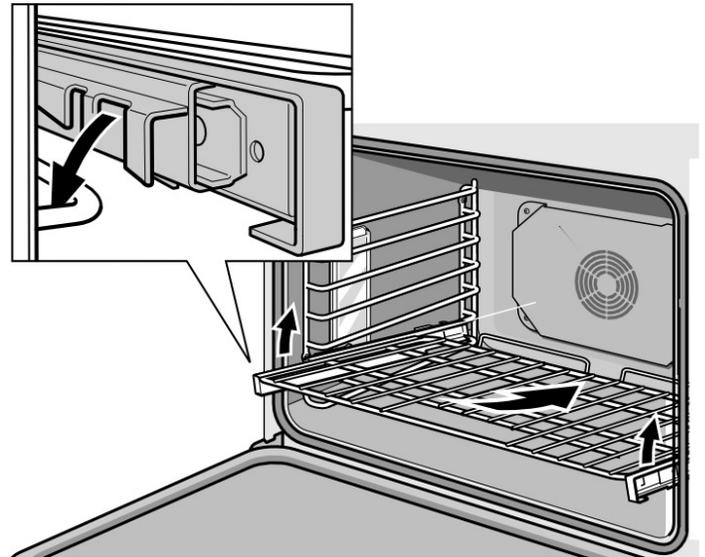


2. Insérer les crochets arrière dans les supports d'accessoires.
3. Tenir la grille en position horizontale.
4. Introduire la grille jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec les crochets avant.



5. Soulever la grille.
6. Pousser la grille jusqu'au fond.
7. Introduire les crochets avant de la grille dans les supports d'accessoires.

Ceci est très important pour assurer la bonne installation de la grille (voir l'image agrandie).

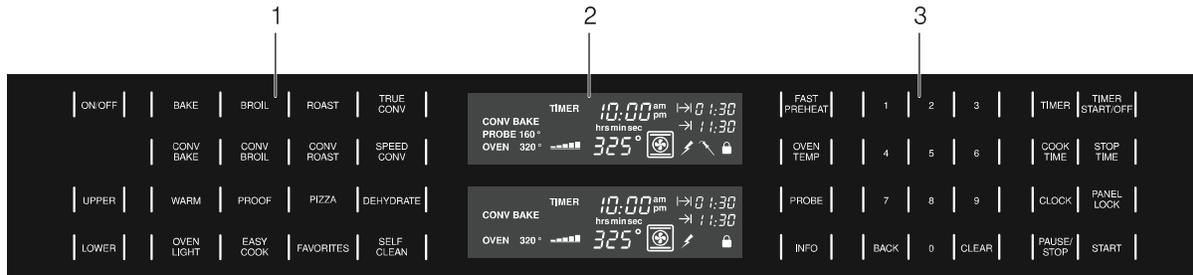


### ⚠ ATTENTION

Pour éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil, s'assurer que la grille télescopique est installées conformément à la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus dessous.

# Tableau de commande

Tableau de commande d'un four double. Votre tableau de commande peut différer légèrement.



1	Touches à effleurement des modes de cuisson
2	Affichage
3	Touches numériques à effleurement

## Touches à effleurement

Une légère pression sur les touches suffit pour les activer. Elle ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs d'entre elles en même temps, comme par exemple en les nettoyant.

<b>ON/OFF</b>	Active et désactive le four.
<b>UPPER</b>	Appuyer pour sélectionner le four supérieur.
<b>LOWER</b>	Appuyer pour sélectionner le four inférieur.
<b>OVEN LIGHT</b>	Allume et éteint l'éclairage du four. L'éclairage ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
<b>EASY COOK</b>	Appuyer sur cette fonction pour sélectionner le menu de cuisson automatique.
<b>FAVORITES</b>	Appuyer sur cette touche pour sélectionner le menu des favoris.
<b>FAST PREHEAT</b>	Active ou désactive le préchauffage rapide.
<b>OVEN TEMP</b>	Affiche la température programmée du four. Lorsque la température est affichée, vous pouvez la modifier à l'aide des touches numériques à effleurement.
<b>PROBE</b>	Appuyer pour régler la température de la sonde.
<b>INFO</b>	Appuyer pour afficher les informations sur le mode du four en cours.
<b>TIMER</b>	Appuyer pour régler la minuterie.
<b>TIMER START/OFF</b>	Déclenche ou arrête la minuterie.
<b>COOK TIME</b>	Sert à définir un mode temporisé. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

## STOP TIME

Sert à reporter le début d'un mode temporisé. Lorsque vous saisissez le temps d'arrêt, le four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson correcte.

## CLOCK

Appuyer sur cette touche pour programmer l'horloge.

## PANEL LOCK

Pour verrouiller ou déverrouiller le tableau de commande, appuyer et maintenir enfoncée cette touche pendant quatre secondes. Ceci permet d'empêcher que le four ne soit allumé par mégarde ou que les paramètres ne soient modifiés.

## PAUSE/STOP

Appuyer une fois pour suspendre l'exécution d'une fonction. Appuyer deux fois pour mettre le four hors tension et effacer le mode du four programmé. Appuyer et maintenir enfoncée pendant deux secondes pour éteindre le four.

## START

Confirme les réglages et met le four en marche. Remet le four en marche après avoir été mis sur PAUSE.

## CLEAR

Efface la dernière entrée.

## BACK

Permet de revenir à l'écran précédent.

## Symbole d'affichage

	Symbole du mode de cuisson - Indique les éléments de cuisson qui sont actifs pour le mode sélectionné. Le symbole indiquera également un ventilateur si le ventilateur à convection est utilisé dans le mode sélectionné.
	<b>Symbole de préchauffage rapide</b> - S'affiche lorsque le préchauffage rapide est actif.
	<b>Voyant de verrouillage de porte</b> - Ce symbole s'affiche lorsque la porte est verrouillée, pendant et après le mode d'autonettoyage. NE PAS essayer d'ouvrir la porte lorsque le symbole de verrouillage de porte est affiché.
	<b>Symbole de sonde</b> - Apparaît lorsqu'une sonde est détectée.

↳	Symbole du temps de cuisson - Utilisé avec le mode Temps de cuisson. Indique la période de temps pendant laquelle le mode du four s'exécute avant de s'éteindre automatiquement.
→	Symbole de l'heure d'arrêt - Utilisé pour différer le début d'un mode temporisé du four. Indique l'heure à laquelle le mode du four s'arrêtera automatiquement.
▬▬▬▬▬	Moniteur de contrôle du préchauffage - Indique la progression du procédé de préchauffage. Lorsque les cinq barres sont allumées, le préchauffage est terminé. Certains modes démarrent avec toutes les barres allumées.

## Fonctionnement

### Concernant cet appareil

Votre nouveau four réunit des fonctions populaires, des résultats de cuisson supérieurs et un fonctionnement tout simple.

La fonction de cuisson automatique "Easy Cook" vous donne la possibilité de sélectionner le type d'aliment souhaité à l'aide du menu d'affichage. Le four se met automatiquement en marche en utilisant le mode et la température de cuisson corrects.

Si la cuisson du plat est particulièrement réussie, les réglages correspondants peuvent être mémorisés dans les "Favoris" et récupérés à n'importe quel moment.

Ce four peut également vous fournir de l'aide après la cuisson : grâce au mode "Autonettoyage", les heures passées à récuser les coins les plus inaccessibles du four appartiennent aujourd'hui au passé. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les cendres résiduelles.

Le lettrage clair et lisible des touches à effleurement facilite grandement l'utilisation du four. En outre, les messages affichés à l'écran offrent une aide supplémentaire lors du réglage des paramètres. Ce manuel contient toutes les instructions relatives au fonctionnement du four.

### Avant la première utilisation

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four tant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser une batterie de cuisine adéquate.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

Exécutez les sections suivantes avant d'utilisation :

### Fonctionnalités de base

#### Activation et désactivation du four

Appuyer sur **ON/OFF (ACTIVER/DÉSACTIVER)** pour activer le four. Le dernier mode de cuisson sélectionné et la température par défaut apparaissent sur l'écran.

Appuyer de nouveau sur **ON/OFF (ACTIVER/DÉSACTIVER)** pour désactiver le four. Le four revient au mode de mise en veille.

Fours doubles : pour désactiver l'un des deux fours, sélectionner la cavité du four correspondante en utilisant la touche **UPPER (SUPÉRIEUR)** ou **LOWER (INFÉRIEUR)**. Appuyer ensuite sur **ON/OFF (ACTIVER/DÉSACTIVER)** dans les 10 secondes qui suivent.

#### Paramétrage de la langue

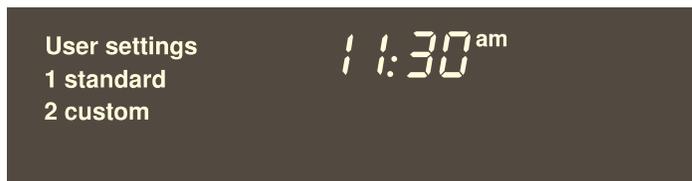
La langue d'affichage par défaut est l'anglais. Toutefois, vous pouvez modifier la langue dans les paramètres utilisateur.

**Conseil :** Le four doit être à l'arrêt pour pouvoir accéder au menu.

Réglage de la langue

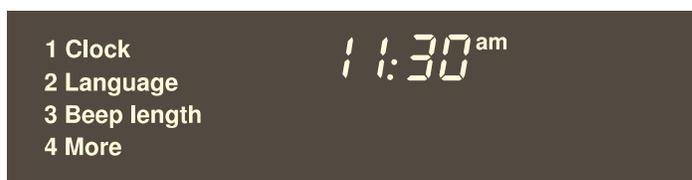
#### 1. Appuyer sur INFO.

Le menu des paramètres utilisateur est affiché :

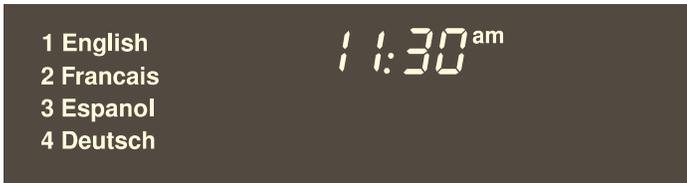


#### 2. Pour "personnalisés", appuyer sur 2.

Le menu suivant s'affiche :



3. Pour "langue", appuyer sur 2.  
Les langues disponibles sont affichées :



4. Utiliser les touches numériques pour programmer le langage désiré.  
L'affichage de l'étape 2 apparaît dans la langue que vous avez sélectionnée.

**Conseils :**

- Pour quitter les paramètres utilisateur, appuyer sur INFO.
- Pour revenir à l'écran précédent, appuyer sur BACK.
- Pour plus d'information sur les paramètres utilisateur, voir "Paramètres utilisateur".

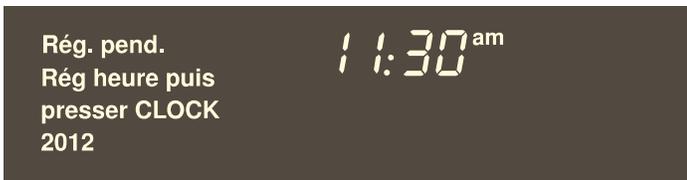
**Paramétrage de la date et de l'heure**

Votre nouveau four comprend des fonctions horaires qui exigent la programmation de l'heure et de la date actuelles. Il est par conséquent nécessaire de programmer d'abord l'horloge et la date. Le texte de l'affichage vous aide à configurer le menu étape par étape..

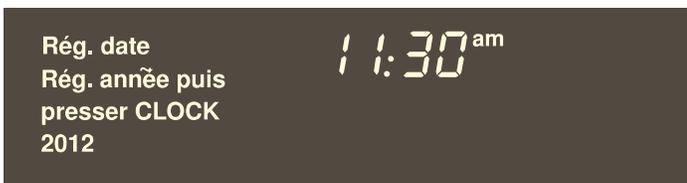
Pour accéder au menu "Horloge", il ne faut pas que la minuterie ou le temps de cuisson soit en fonction.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur CLOCK.
2. Saisir l'heure actuelle ; par exemple, pour 11 h 30, appuyer sur les touches 1 1 3 0.  
L'heure programmée est affichée :



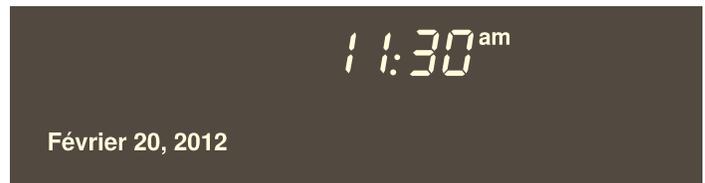
3. Appuyer sur CLOCK.
4. Appuyer sur 1 pour "am" ou 2 pour "pm" (format de 12 heures).  
L'horloge est maintenant programmée et fonctionnelle. L'élément de menu "Programmer la date" est affiché :



Réglage de la date

1. Programmer l'horloge comme indiqué précédemment.
2. Saisir l'année en cours ; par exemple, pour 2012, appuyer sur les touches 2 0 1 2.
3. Appuyer sur CLOCK.

4. Saisir le mois en cours (1 à 12).
5. Appuyer sur CLOCK.
6. Saisir le jour actuel du mois.
7. Appuyer sur CLOCK.  
La date a été programmée. La date et l'heure sont affichées :



**Conseils :**

- Pour revenir à l'écran précédent, appuyer sur BACK.
- Appuyer sur CLEAR pour effacer le nombre le plus récent saisi.

**Paramètres utilisateur**

Les paramètres utilisateur permettent de personnaliser le fonctionnement du four. Utiliser ce menu pour modifier les fonctions suivantes :

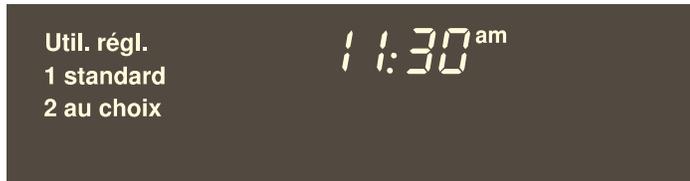
Éléments du menu	Description	Valeur par défaut
Pendule	Mode d'affichage : 12 ou 24 heures	12 heures
Langue	Paramètre de langue : English, Français, Español, Deutsch	English
Durée bip	Réglage de la longueur du signal sonore : court, moyen, long	Moyen
Bip	Signaux sonores pour chaque touche : oui ou non	Oui
Temp. °F ou °C	Mode de température : Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C)	Fahrenheit
Poids	Mode de pesage : lb ou kg	lb
Décal. Temp.	Programme la valeur de décalage. Cette fonction est utile si vous trouvez que vos aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. Lorsque vous choisissez une valeur de décalage, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.	0
Sabbat	Fonction "Mode Sabbat" : Marche ou Arrêt	Marche

## Modification des paramètres

The oven must be turned off with no timer running in order to access the "User Settings" menu.

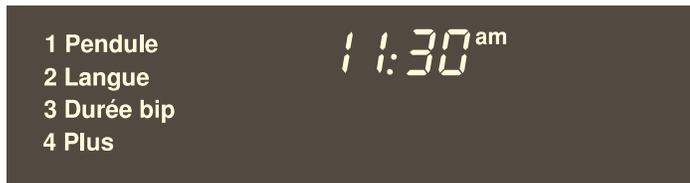
### 1. Press INFO.

Pour pouvoir accéder au menu "Paramètres Utilisateur", le four doit être éteint et la minuterie désactivée:



### 2. Pour "au choix", appuyer sur 2.

Le premier menu apparaît :



### 3. Sélectionner l'élément de menu désiré.

#### Conseils :

- Pour quitter les paramètres utilisateur, appuyer sur INFO.
- Pour revenir au menu précédent, appuyer sur BACK.
- Pour revenir aux paramètres par défaut, sélectionner "standard" dans le menu.

#### Sélection du four supérieur ou inférieur

Pour programmer la fonction de chauffage et la température d'un four double, le four correspondant doit être activé. Pour faire la sélection, appuyer sur UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR).

#### Paramétrage du mode du four et de la température

Réglage du mode du four et de la température :

1. Appuyer sur ON/ OFF (MARCHE/ARRÊT) pour mettre le four sous tension.
2. Fours doubles : pour sélectionner le four désiré, appuyer sur UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR).
3. Appuyer sur le mode désiré.

La température actuelle du four, le symbole et le nom du mode du four ainsi que la température par défaut apparaissent sur l'affichage :



4. Saisir la température, par exemple pour 400 °F (204 °C), appuyer sur 4 0 0.

La température sélectionnée apparaît sur l'affichage :



### 5. Appuyer sur START (DÉPART).

Le four se met en marche.

#### Moniteur de contrôle du préchauffage :

Pendant le préchauffage du four, la température actuelle du four est affichée. À côté de la température actuelle se trouve un moniteur de contrôle du préchauffage dont les cinq barres se remplissent au fur et à mesure que le four se chauffe. Lorsque la température spécifique est atteinte, toutes les barres sont visibles et un signal sonore retentit.

#### Conseils :

- Les plages de température réglables sont limitées. Un message apparaît sur l'affichage si une mauvaise température est saisie.
- Le mode de cuisson et la température peuvent être modifiés à n'importe quel moment pendant le fonctionnement du four.
- Appuyer une fois sur INFO pour obtenir des informations sur le mode de cuisson sélectionné. Appuyer deux fois sur INFO pour obtenir des informations sur la position de grille recommandée.

#### Limitation du temps de chauffage

Le temps de chauffage maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de temps déterminée (voir tableau ci-dessous), sauf si vous utilisez le mode de cuisson automatique ou temps de cuisson.

Le temps maximum autorisé pour le mode de dessiccation est de 48 heures. En mode Sabbat, le temps maximum est de 74 heures. Pour les autres modes de cuisson, le temps maximum autorisé est fonction de la température :

Température en °F	Température en °C	Temps maxi. autorisé sans activité
100-200	38-93	24 h
201-550	94-288	12 h

Le chauffage se met hors circuit à moins que le réglage ne soit modifié.

#### Verrouillage du tableau de commande

Le dispositif de verrouillage du tableau de commande est un mécanisme de sécurité pour enfants afin d'éviter que ces derniers n'allument le four par mégarde ou qu'ils n'en modifient les paramètres.

Pour activer le dispositif de verrouillage du tableau de commande, appuyer et maintenir enfoncée la touche PANEL LOCK pendant quatre secondes. "Tableau de commande verrouillé" apparaît sur l'affichage.

Pour désactiver le dispositif de verrouillage du tableau de commande, appuyer et maintenir enfoncée la touche PANEL LOCK pendant quatre secondes. Le message affiché disparaît.

Lorsque le dispositif de verrouillage du tableau de commande est activé, toutes les touches sont verrouillées à l'exception des touches suivantes :

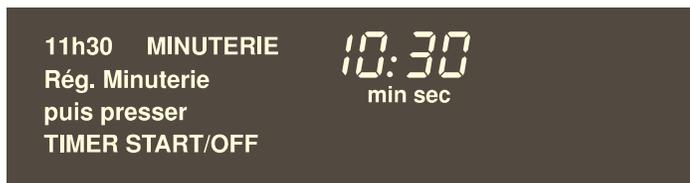
- COOK TIME : Désactive le signal sonore de fin de cuisson.
- TIMER : Désactive le signal sonore de fin de minuterie.
- ON/OFF : Éteint le four.

### Minuterie (Timer)

Les fours doubles sont munis de deux minuteries qui peuvent être réglées : la Minuterie 1 se situe sur l'affichage supérieur et la Minuterie 2 sur l'affichage inférieur. L'affichage pertinent doit être activé pour pouvoir régler la minuterie.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER (MINUTERIE).  
Appuyer une fois pour afficher les "heures : minutes".  
Appuyer deux fois pour afficher les "minutes : secondes".
2. Saisir la durée, par exemple, 10 30 pour 10 minutes et 30 secondes.  
La durée saisie apparaît sur l'affichage :



3. Appuyer sur TIMER START/OFF (DÉPART/ARRÊT MINUTERIE).

La minuterie se déclenche.

Un signal sonore est émis lorsque la minuterie s'arrête. Appuyer sur TIMER START/OFF (DÉPART/ARRÊT MINUTERIE). La minuterie et le signal sonore sont annulés.

Une minuterie en cours de décompte peut également être annulée en appuyant sur la touche TIMER ON/OFF (DÉPART/ARRÊT MINUTERIE).

Pour modifier une minuterie en cours de décompte :

1. Appuyer sur TIMER (MINUTERIE).  
La minuterie s'arrête.
2. Définir la nouvelle durée.  
L'ancienne durée est effacée lorsque le premier chiffre de la nouvelle durée est saisi.
3. Appuyer sur TIMER START/OFF (DÉPART/ARRÊT MINUTERIE).  
La minuterie se déclenche.

### Conseils :

- La durée maximale programmable sur la minuterie est de 24 heures.
- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.

### Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Le préchauffage rapide est disponible pour les modes de cuisson suivants : Cuisson, Rôtissage, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Convection authentique et Pizza.

Réglage du préchauffage rapide

1. Régler le mode du four et la température comme à l'accoutumée.
2. Appuyer sur FAST PREHEAT.  
Le symbole de l'éclair? apparaît sur l'affichage :



3. Appuyer sur START.

Le four est préchauffé lorsque toutes les barres sont visibles et qu'un signal sonore retentit. Le préchauffage rapide est terminé. Le symbole de l'éclair disparaît.

**Conseils :** Pour utiliser le préchauffage rapide, la température doit être réglée au moins sur 200 °F (100 °C). Le préchauffage rapide reste activé même si vous programmez un mode de cuisson différent après avoir lancé le préchauffage rapide. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour le nouveau mode de cuisson, le préchauffage standard sera activé.

### Fonctions spéciales

L'appareil comporte des fonctions spéciales qui vous offrent des avantages supplémentaires en cuisinant. Apprenez à utiliser ces fonctions spéciales dans les sections suivantes.

- Temps de cuisson (Cook Time)
- Heure d'arrêt (Stop Time)
- Sonde (Probe)
- Cuisson automatique (Easy Cook)
- Favoris (Favorites)
- Mode Sabbat (Sabbath Mode)

### Temps de cuisson (Cook Time)

Utiliser la fonction Temps de cuisson pour faire fonctionner le mode du four pendant une période de temps déterminée. Le four se met immédiatement en marche puis s'éteint automatiquement une fois le temps programmé écoulé.

### ⚠ ATTENTION

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

## Réglage du temps de cuisson

1. Régler le mode du four et la température.
2. Appuyer sur COOK TIME.

Le mode du four spécifique, la température et le symbole apparaissent sur l'affichage :



3. Saisir le temps de cuisson en heures et en minutes. Par exemple, pour 45 minutes de cuisson, appuyer sur les chiffres 0 4 5.

**Conseil :** il est également possible d'appuyer seulement sur deux chiffres (p. ex. 4 et 5) et de confirmer avec la fonction COOK TIME.

Le temps de cuisson programmé apparaît maintenant près du symbole :



4. Appuyer sur START.

Le four se met en marche. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur COOK TIME pour arrêter le signal sonore.

Pour modifier le temps de cuisson une fois que le four s'est mis en marche, appuyer sur COOK TIME. Vous pouvez programmer un nouveau temps de cuisson.

### Conseils :

- Ne pas utiliser la fonction Temps de cuisson si vous utilisez une sonde.
- Le paramètre de temps de cuisson maximum autorisé pour le mode d'affichage utilisant un format de 12 heures est 11 heures 59 minutes ou 23 heures 59 minutes pour le mode d'affichage utilisant un format de 24 heures. Voir les "Paramètres utilisateur" pour modifier le mode d'affichage.

### Heure d'arrêt

Utiliser HEURE D'ARRÊT pour différer le début d'une période de cuisson. Saisir le temps désiré pour la fin du mode. Le four calcule l'heure de démarrage adéquate. Il se met en marche et s'arrête automatiquement.

### ⚠ ATTENTION

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

## Pour régler le temps d'arrêt :

1. Régler tout d'abord la durée de cuisson.
2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

Le mode de cuisson, la température et le symbole → s'affichent dans l'écran :



3. Entrer l'heure d'arrêt. Par exemple pour indiquer 12:45, appuyer sur les chiffres 1 2 4 5. L'heure d'arrêt programmée est affichée à côté du symbole → :



4. Appuyer sur START (démarrage).

Le four se met en mode différé. Le four se met en marche lorsque l'heure de début (par exemple, 12h00) est atteinte. À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour mettre fin au signal sonore.

Pour modifier le mode différé sans démarrer le four, appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt). Vous pourrez ensuite entrer une nouvelle heure d'arrêt et modifier le mode de cuisson ou la température.

**Ne pas** utiliser le mode de cuisson différée si le four est déjà chaud.

### Conseils :

- Le réglage maximal du temps de cuisson en mode d'affichage 12 heures est 11 h 59 min., ou de 23 h 59 min. en mode 24 heures.
- Il est également possible de régler une heure d'arrêt sans entrer une durée de cuisson. Le four démarrera et s'éteindra automatiquement.

### Sonde (Probe - certains modèles)

La sonde mesure la température interne des aliments. Elle peut être utilisée pour les modes Cuisson, Rôtissage et tous les modes de cuisson par convection à l'exception de la Cuisson au gril par convection.

Introduire la pointe de la sonde dans la viande à l'endroit où pénétrer la quantité de chaleur la moins élevée. Le meilleur endroit est le centre et la partie la plus épaisse de la pièce. S'assurer que la sonde n'entre pas en contact avec la graisse, l'os ou une partie du four ou de l'ustensile.

Utilisation de la sonde :

1. Introduire la sonde dans la viande comme décrit ci-dessus.
2. Brancher la sonde sur le four.

**Remarque :** pour éviter les brûlures, ne pas tenter d'introduire la sonde dans un four chaud.

3. Régler le mode de cuisson et la température.
4. Appuyer sur PROBE (SONDE).  
La température par défaut (160°) et l'icône de sonde apparaissent sur l'affichage :



5. Régler la température interne de la sonde ; par exemple, pour régler la température de la sonde sur 145°, appuyer sur 1 4 5. Voir les tableaux de cuisson pour obtenir les températures internes appropriées.  
La température de sonde modifiée apparaît sur l'affichage :



6. Appuyer sur START (DÉPART).

Les aliments suivants sont disponibles :

Catégorie	Aliments	Programme	Poids (lb)	Position des grilles
Alim. cuits	Biscuit	Une grille	poids nul	3
		Deux grilles	poids nul	1+4
		Trois grilles	poids nul	1+3+5
	Gâteaux	Gâteau mince	poids nul	3
		Pet. gâteaux	poids nul	3
		Gâteau rond	poids nul	3
	Biscotines	-	poids nul	3
	Brownies	-	poids nul	3
Tarte, pizza	Pizza sur.		poids nul	3
	Pizza sur. min.		poids nul	3
	Tarte sur.		poids nul	3
	Tarte fraîc.		poids nul	2
Volaille	Poulet	Poulet entier	3.5-5.0	2
		Poitrine	poids nul	3
	Dinde	Entière s/farce	10.0-25.0	1
		Poitrine	4.0-8.0	2

Une fois que la température de la sonde est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four pour que le signal sonore s'arrête. L'icône de sonde disparaît lorsque l'on enlève la sonde.

La température de la sonde peut être modifiée à n'importe quel moment ; pour cela, appuyer sur la touche PROBE (SONDE) et saisir la nouvelle température.

#### Conseils :

- La sonde n'est pas disponible lorsque le temps de cuisson a été défini.
- La plage de la température interne se situe entre 135 °F et 200 °F (60 °C et 100 °C).
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- Toujours utiliser la poignée de la sonde pour l'introduire et la retirer.
- Toujours utiliser une poignée isolante pour enlever la sonde car celle-ci devient chaude.
- Pour les modèles de fours doubles, la sonde n'est disponible que pour le four supérieur.

#### Cuisson automatique (Easy Cook)

Le mode de cuisson automatique comporte des fonctions dotées de paramètres préprogrammés. Le mode de chauffage, la température et le temps de cuisson sont automatiquement activés en fonction des éléments que vous avez choisis dans les menus. Toutefois, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson manuellement.

#### ⚠ ATTENTION

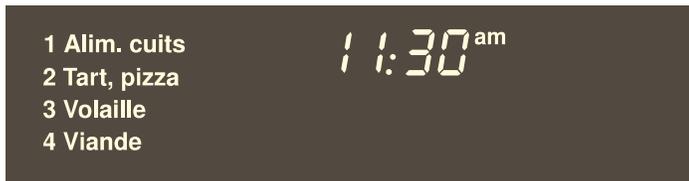
Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Catégorie	Aliments	Programme	Poids (lb)	Position des grilles
Viande	Rôti boeuf	Méd. saignant	3.0-5.5	2
		Médium	3.0-5.5	2
	Longe porc	Désossée	1.5-6.0	2
	Jambon et os		6.0-10.0	2

Réglage de la cuisson automatique

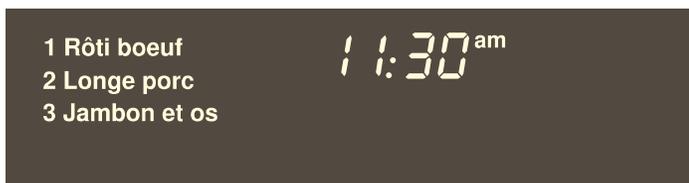
**1.** Appuyer sur EASY COOK.

Le menu "Cuisson automatique" apparaît sur l'affichage :



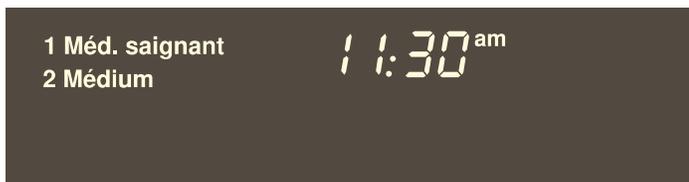
**2.** électionner la fonction à l'aide des touches numériques ; par exemple, 4 pour "Viande".

Un sous-menu apparaît :



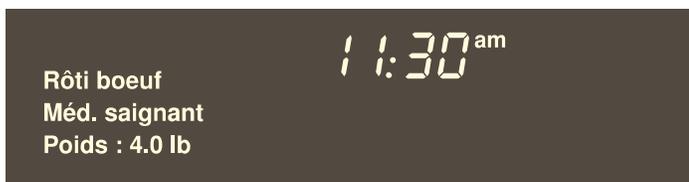
**3.** Sélectionner le type d'aliment que vous voulez cuisiner. Par exemple, pour "Rôti boeuf", appuyer sur 1.

Un sous-menu apparaît :



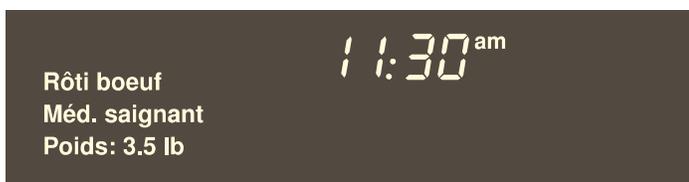
**4.** Choisir le niveau de cuisson.

Le poids suggéré apparaît sur l'affichage (le cas échéant):



**5.** Utiliser les touches numériques pour programmer le poids, par exemple pour 3.5 lb, appuyer sur 3 5.

Le poids programmé apparaît sur l'affichage :



**6.** Appuyer sur START

La durée de cuisson programmée restante apparaît sur l'affichage. L'heure à laquelle la cuisson sera terminée est affichée près du symbole Heure d'arrêt. À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur COOK TIME pour arrêter le signal sonore.

**Conseils :**

- Lors de l'utilisation d'un programme automatique, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour faire rôtir la viande ou la volaille.
- Il est possible de modifier la température du four ainsi que l'heure pour certains programmes.
- Envelopper le jambon spiralé de papier d'aluminium avant de le faire rôtir.
- Couvrir la dinde après environ 2 heures de rôtiage pour qu'elle ne dore pas trop..
- Après avoir fait rôtir de la viande de bœuf ou de porc, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes pour amener la viande à la température finale.
- Un rosbif de faux-filet doit avoir 2 ½ à 3 po (6 à 7 cm) d'épaisseur.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, vérifier la température interne de la viande à la fin du programme automatique à l'aide d'un thermomètre à viande.

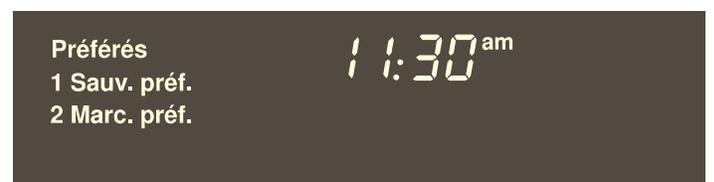
**Favorites (favoris)**

Utiliser l'option Favorites (favoris) pour garder en mémoire les réglages de vos plats favoris. Quatre réglages de mémoire sont offerts pour cette option. La température, le mode de cuisson et la durée de cuisson sont activées automatiquement selon les données en mémoire. Toutefois, il est possible de modifier la température et la durée de cuisson manuellement.

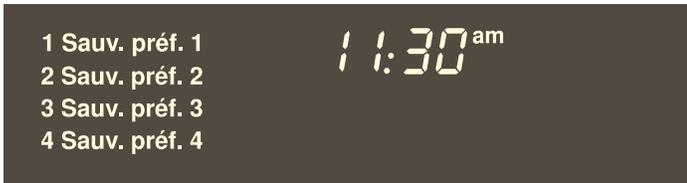
**Conseil :** Il est également possible de mémoriser les réglages après la cuisson. Dans ce cas, commencez à la deuxième étape.

Pour sauvegarder des réglages en favori :

1. Sélectionnez le mode de cuisson, le temps de cuisson et la température de votre plat favoris.
2. Appuyer sur FAVORITES (favoris).  
Le menu Favoris apparaît :



3. Appuyer sur la touche 1 pour sauvegarder le réglage.  
Les réglages de mémoire 1 à 4 s'affichent :

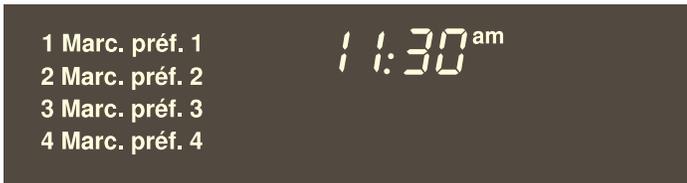


4. Sélectionner le réglage de mémoire voulu.  
Les réglages sont entrés en mémoire.

Pour utiliser un des réglages en favori :

1. Appuyer sur FAVORITES (favoris).
2. Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner "Start Favorite" (démarrer le réglage en favori).

Les réglages de mémoire 1 à 4 s'affichent :



3. Sélectionner le réglage de mémoire voulu.  
Le programme en mémoire démarre.

À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour mettre fin au signal sonore.

#### Conseils :

- Appuyer sur OVEN TEMP (température du four) pour modifier la température.
- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour modifier le temps de cuisson.

### Mode Sabbat (Sabbath Mode)

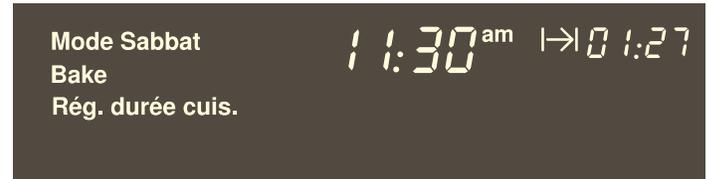
Le mode Sabbat est destiné aux croyances religieuses préconisant que tout travail est interdit le jour du Sabbat. Il doit être activé depuis les paramètres utilisateur (paramètre par défaut : activé).

Réglage du mode Sabbat

1. Appuyer et maintenir enfoncée la touche BAKE pendant cinq secondes.

2. Appuyer sur COOK TIME.

Le symbole du temps de cuisson, l'heure suggérée (27 heures) et la température apparaissent :



3. Programmer le temps désiré ; par exemple, pour 30 heures, appuyer sur les touches 3 0 0 0.

4. Appuyer sur START.

Le four se met en marche.

#### Conseils :

- Seule la fonction ON/OFF est active pendant l'utilisation du mode Sabbat.
- Vous pouvez programmer une période de temps allant de 24 à 74 heures.
- La température en mode Sabbat est de 190 °F (88 °C).
- Pour les modèles de fours doubles, le mode Sabbat peut être utilisé pour les deux fours, mais pas en même temps.

## Tirer le meilleur parti de votre appareil

### Conseils généraux

#### Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau étagé, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres.

### Papier aluminium

#### ▲ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

#### Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four pour les modes Cuisson, Cuisson par convection, Convection réelle, Pizza, Cuisson au grill, Cuisson au grill par convection et Maintien au chaud.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour les modes Convection rapide, Rôtissage, Rôtissage par convection, Apprêt et Déshydratation.
- Faire préchauffer le four tout en préparant les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le réglage d'une température plus élevée n'écourte pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, mettre les aliments au four le plus vite possible pour minimiser la perte de chaleur et éviter la baisse de température du four.
- Pour aller plus vite, utiliser la fonction de Préchauffage rapide.

### Préchauffage Rappels

Votre four possède l'un des temps de préchauffage les plus rapides du marché en raison de son élément de sole dissimulé. L'élément inférieur est dissimulé sous le bas de la sole. Il est normal que le temps de préchauffage soit différent de notre four précédent dont l'élément était exposé dans le bas de la sole.

- Le nettoyage du four est plus facile parce qu'il n'est plus nécessaire de contourner un élément tubulaire exposé dans le bas du four. L'élément inférieur est protégé des souillures et les éclaboussures de nourriture. Il est facile d'essuyer les souillures.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson des viandes, de la volaille, des ragoûts et le mode Cuisson rapide.
- Le temps de préchauffage sera plus long si l'alimentation électrique de votre domicile est de moins de 240 volts.
- Une température plus élevée exige un temps de préchauffage plus long. Par exemple, le temps de préchauffage pour 425° F est plus long que le temps de préchauffage pour 350° F.

Pour le mode Cuisson au gril, préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.

### Pour de meilleurs résultats

- Utiliser les recommandations de cuisson comme guide.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Utiliser la Minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.

### Moules et plats

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Par conséquent, réduire la température de 25 °F avec un plat de cuisson en verre.
- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal anodisé ou brillant.

- Les moules foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les moules isolés peuvent augmenter la durée du temps de cuisson.
- Ne pas placer un plat à rôtir ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas laisser un gril-hêchefrite vide dans le four pendant la cuisson d'un met car cela pourrait altérer le rendement du four. Ranger le gril-hêchefrite ailleurs que dans le four.

### Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.

Pour des renseignements plus précis, écrire au Service de vulgarisation de la Colorado State University, à Fort Collins, Colorado 80521. Il est possible que vous ayez à vous acquitter du coût des guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez, à savoir : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains. etc.

### Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le tableau de commande.

### Bake (Cuisson)

Le mode Bake (Cuisson) revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

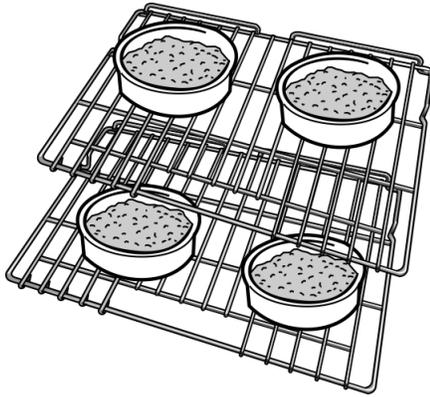
Le mode Cuisson peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux ragoût. Se reporter à la recette ou aux consignes d'utilisation de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

### Conseils

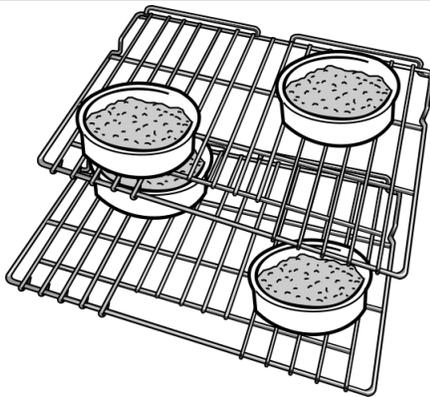
- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients métalliques foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Avec les ustensiles de cuisson à isolation, la durée de cuisson augmente pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant au moins 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les moules ou les plats et les parois du four.
- Éviter les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

- Si plusieurs grilles sont nécessaires, en utiliser 2 au maximum. Pour faire cuire les gâteaux, utiliser la position de grille 2 et 5 ; pour les biscuits, utiliser la position de grille 1 et 4. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous). Voir "Disposition des ustensiles de cuisson" sous "Conseils généraux" pour plus d'informations. Si vous le désirez, vous pouvez également utiliser le mode de cuisson par convection.

Disposition des ustensiles de cuisson dans les appareils électroménagers de 27 po (68,5 cm).

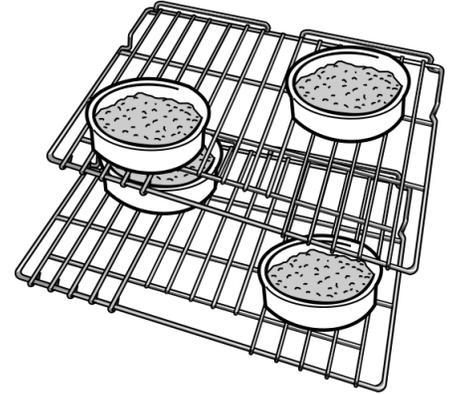


Disposition des ustensiles de cuisson dans les appareils électroménagers de 30 po (76,2 cm).

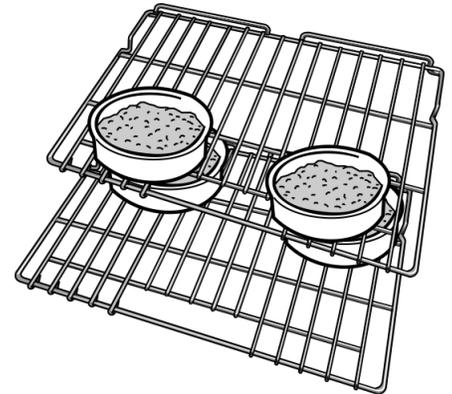


- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1½ po d'espace entre les plats.
- Pour les gâteaux, utiliser les positions 2 et 5 de la grille. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma suivant).

Disposition des ustensiles de cuisson en mode de cuisson par convection dans les appareils électroménagers de 27 po (68,5 cm).



Disposition des ustensiles de cuisson en mode de cuisson par convection dans les appareils électroménagers de 30 po (76,2 cm).



## Convection Bake (Cuisson par convection - certains modèles)

Le mode Convection Bake (Cuisson par convection) est semblable au mode Bake. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode de Cuisson par convection est idéal pour la cuisson des gâteaux, des biscuits en barres et des pains pour tirer profit de la chaleur de l'élément inférieur qui donne aux aliments cuits au four une croûte plus savoureuse. Les avantages du mode Cuisson par convection comprennent :

- Une légère diminution du temps de cuisson.
- Un volume plus élevé (les aliments à base de levure lèvent mieux).

### Conseils

- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson à la fin de l'emploi.

## True Convection (Convection authentique)

Le mode de cuisson par convection authentique utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode de cuisson par convection authentique est bien adapté aux plats cuisinés en portions individuelles tels que petits gâteaux et biscuits. Ce mode convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). La cuisson des petits gâteaux peut se faire sur 6 grilles simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement. Les avantages du mode de cuisson par convection authentique comprennent :

- Un brunissage uniforme.
- Des économies de temps puisque plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.

### Conseils

- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson à la fin de l'emploi.

- Disposer les aliments dans des plats non couverts, à rebords non surélevés, tels que les tôles à biscuits sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats.

## Roast (Rôtissage)

Le mode de rôtissage utilise à la fois les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température du four. Ce mode exige que l'élément supérieur produise une chaleur plus intense que celle diffusée par l'élément inférieur. Ceci permet d'obtenir des mets bien dorés à l'extérieur et particulièrement moelleux à l'intérieur.

Le mode rôtissage convient parfaitement aux coupes de viande très larges et à la volaille.

### Conseils

- Utiliser une lèchefrite aux bords élevés ou couvrir le plat avec un couvercle ou du papier aluminium.
- Ajouter les liquides, tels que eau, jus, vin ou bouillon pour parfumer et humidifier.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson.
- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.

## Convection Roast (Rôtissage par convection)

Le mode de rôtissage par convection utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Le mode de rôtissage par convection est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille. Il peut également être utilisé pour faire rôtir les légumes.

Les avantages du mode de rôtissage par convection comprennent :

- une cuisson jusqu'à 25 pour cent plus rapide que les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Brunissage riche, doré.

### Conseils

- Utiliser la température exacte de la recette choisie.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Pour rôtir, utiliser la lèchefrite et la grille livrées avec le four. Un ustensile de cuisson peu profond et non couvert peut également être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.

- Une fois la viande sortie du four, couvrir et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Pour des recommandations sur les positions de grilles, se reporter au tableau correspondant.

## Broil (Cuisson au grill)

La fonction Broil (Cuisson au grill) utilise une chaleur intense émanant de l'élément de voûte.

Le mode Cuisson au grill est parfaitement adapté à la cuisson des pièces de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, de la volaille et du poisson. On peut s'en servir également pour faire griller le pain et gratiner les ragoûts. Toujours faire griller les aliments avec la porte fermée.

Utilisation de la lèchefrite et sa grille :

Pour la Cuisson au grill normale : les aliments doivent être placés au centre du grill-lèchefrite.

Les avantages de ce mode comprennent :

- Une cuisson rapide et efficace.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.

### Conseils

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins ¾" d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir le grill-lèchefrite de papier aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner la viande une fois pendant le temps de cuisson recommandé (voir les tableaux à la fin du manuel).
- Pour gratiner les casseroles, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

## Convection Broil (Cuisson au grill par convection)

Le mode Convection Broil (Cuisson au grill par convection) est semblable au mode Broil (Cuisson au grill). Ce mode allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur à convection.

Le mode Cuisson au grill par convection est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode de cuisson au grill par convection n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des casseroles et autres aliments. Utiliser toujours le mode Convection Broil avec la porte fermée.

Outre les avantages de la cuisson au grill normale, le mode de cuisson au grill par convection est plus rapide.

Utilisation de la lèchefrite et sa grille :

Pour la cuisson au grill par convection normale : Les aliments doivent être placés au centre du grill-lèchefrite.

### Conseils

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1½ po d'épaisseur.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir le grill-lèchefrite de papier aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner la viande une fois pendant le temps de cuisson recommandé (voir les tableaux à la fin du manuel).
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

### Pizza

En mode Pizza, la chaleur diffusée par l'élément inférieur circule dans la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou congelées.

### Conseils

- Pour obtenir une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille.
- Pour obtenir une croûte plus molle, utiliser une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte, badigeonner celle-ci d'huile d'olive et couvrir le saladier bien hermétiquement d'un film étirable pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrer de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'attache.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrer généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquer le fond avec une fourchette avant de mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisir un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Préchauffer les pierres à pizza pendant le préchauffage du four.
- Positions de grilles à utiliser :  
Pizza maison : Grille 2  
Surgelé : Suivre les consignes du fabricant  
Pierre de cuisson : Grille 2
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

### Speed Convection (Convection rapide)

Le mode de cuisson par convection rapide utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer uniformément la chaleur dans la cavité du four. La principale différence entre ce mode et les autres modes de cuisson par convection est qu'il ne nécessite aucun préchauffage du four.

Le mode de cuisson par convection rapide est bien adapté aux aliments surgelés d'usage courant tels que les bâtonnets de poisson et les pépites de poulet. Les avantages du mode de cuisson par convection rapide comprennent :

- La diminution du temps de cuisson puisque le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Des aliments surgelés croustillants et uniformément dorés.

### Conseils

- Débuter la cuisson de tous les produits surgelés d'usage courant dans un four froid, non préchauffé. Les aliments seront cuits dans le temps recommandé sur l'emballage.
- Pour le temps de cuisson et la température, suivre les instructions de l'emballage.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.
- Les aliments surgelés vendus dans des plats en plastique pour micro-ondes ne doivent pas être utilisés avec ce mode de cuisson.
- Faire cuire les aliments sur la grille à la position 3 sauf indication contraire du fabricant du produit.
- Espacer les aliments uniformément dans le plat.
- Pour les fours doubles, seule une cavité peut être utilisée en mode de convection rapide.

### Proof (Apprêt - certains modèles)

Le mode Apprêt utilise les éléments supérieur et inférieur du four pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à la levure.
- La plage de température du mode Apprêt est comprise entre 85 °F et 110 °F (29 °C et 43 °C).
- La température par défaut du mode d'apprêt est de 100°F (38°C).
- Couvrir grossièrement le saladier ou l'ustensile de cuisson et utiliser une grille adaptée à la taille de ce dernier.
- Laisser la porte fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée du pain.

## Warm (Maintien au chaud)

En mode Maintien au chaud, les éléments supérieur et inférieur maintiennent la température à un faible niveau dans la cavité du four pour conserver les aliments à la température adéquate jusqu'au service.

- Utiliser ce paramètre pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures du mode de maintien au chaud vont de 140 °F à 220 °F (66 °C à 107 °C).
- La température par défaut du mode de maintien au chaud est de 170°F (77°C)
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

---

### ATTENTION

---

#### lors de l'utilisation du mode de maintien au chaud, suivre les recommandations suivantes :

- Ne pas utiliser le mode de maintien au chaud pour faire chauffer des aliments froids.
  - S'assurer de maintenir les aliments à la température adéquate. L'USDA recommande de maintenir les aliments chaud à 140°F (60°C) ou plus.
  - NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.
- 

## Dehydrate (Dessiccation)

Le mode de dessiccation dessèche les aliments en utilisant la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Utiliser le mode de dessiccation pour dessécher et/ou conserver les aliments tels que fruits, légumes et fines herbes. Ce mode maintient une basse température optimale entre 100 °F et 160 °F (38 °C et 71 °C) tout en faisant circuler l'air chaud pour éliminer lentement l'humidité. Le four reste allumé pendant 48 heures, puis s'éteint automatiquement.

### Conseils

- Dessécher la plupart des fruits et légumes à 140 °F (60 °C), et les fines herbes à 100 °F (38 °C) (se reporter au tableau de dessiccation pour des exemples).
- Les temps de dessiccation varient selon le contenu en humidité et en sucre des aliments, la taille des morceaux, la quantité à dessécher et la teneur en humidité de l'air. Vérifier les aliments au temps minimum de dessiccation.
- Plusieurs grilles de dessiccation peuvent être utilisées simultanément (non incluses).
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter un ouvrage sur la conservation des aliments, le bureau de vulgarisation coopérative du comté ou une bibliothèque pour des informations supplémentaires.

### Tableau de dessiccation

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
<b>Fruit</b>			
Pommes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 cm).	11-15	Légèrement pliables.
Bananes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 cm).	11-15	Légèrement pliables.
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Cerises fraîches : enlever les noyaux.	10-15	Pliable, d'apparence tannée, caoutchouteux.
Écorces d'orange	Copeaux d'écorce d'orange fins.	2-4	Sèches et friables.
Tranches d'orange	Tranches d'orange : ¼ po (6 mm).	12-16	Peau sèche et friable ; fruit légèrement humide.
Tranches d'ananas en			
• conserve	Séchés à la serviette.	9-13	Tendres et pliables.
• fraîches	Séchés à la serviette.	8-12	Tendres et pliables.
Fraises	Laver et sécher à la serviette. Tranches de ½ po (1,3 cm), peau ou extérieur du fruit vers le bas.	12-17	Sèches et friables.

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
<b>Légumes</b>			
Poivrons	Laver et sécher à la serviette. Retirer la peau, couper grossièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm).	15-17	Apparente tannée, sans humidité à l'intérieur.
Champignons	Laver et sécher à la serviette. Couper la queue. Couper en tranches de 1/8 po (0,3 cm).	7-12	Durs et d'apparence tannée, secs.
Tomates	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de 1/8 po (0,3 cm) d'épaisseur, bien égoutter.	15-20	Sèches, couleur rouge brique.
<b>Fines Herbes</b>			
Origan, sauge, persil, thym et fenouil	Rincer et sécher à l'aide de papier essuie-tout.	Sécher à 100 °F (38 °C) pendant 4 à 6 heures.	Croustillantes et friables.
Basilic	Couper les feuilles à 3 ou 4 po (7 à 10 cm) du haut de la tige. Vaporiser d'eau, secouer pour éliminer l'eau et sécher en tapotant.	Sécher à 100 °F (38 °C) pendant 4 à 6 heures.	Croustillantes et friables.

## Nettoyage et entretien

### Autonettoyage

#### ⚠ AVERTISSEMENT

LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉGLAGE AUTONETTOYANT

- Lors de l'élimination des salissures pendant l'autonettoyage, de faibles quantités de monoxyde de carbone peuvent se former et de très petites quantités de formaldéhyde pourraient se dégager de l'isolant en fibre de verre pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation de la pièce en ouvrant une fenêtre ou utilisez un ventilateur ou une hotte aspirante.
- Ne pas bloquer le ou les événements du four pendant le cycle d'autonettoyage. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.
- Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Lors de l'autonettoyage, le four est chauffé à une température très élevée. Les salissures sont brûlées sous l'action de la température.

#### ⚠ ATTENTION

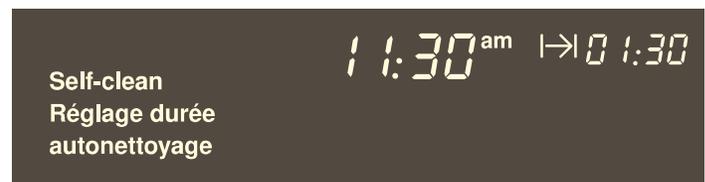
ÉVITER LES RISQUES DE DOMMAGES

- Essuyez les débordements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.
- Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

Réglage du mode d'autonettoyage

#### 1. Appuyer sur SELF CLEAN.

Le symbole Temps de cuisson et la durée par défaut apparaissent :



#### 2. Appuyer sur COOK TIME.

3. Selon le niveau d'encrassement, vous pouvez modifier la durée du mode d'autonettoyage (de 1 heure 30 à 2 heures 30). Pour modifier la valeur de la durée de nettoyage à 2 heures 15 minutes (2:15), appuyer sur 2 1 5.

#### 4. Appuyer sur START.

L'autonettoyage débute.

Pendant l'exécution d'une opération d'autonettoyage, le four reste verrouillé. Le symbole  apparaît sur

l'affichage. La porte du four ne peut s'ouvrir que lorsque le symbole  disparaît.

Une fois le four refroidi, essuyer les cendres résiduelles avec un torchon mouillé.

Appuyer une fois sur PAUSE/STOP pour suspendre l'autonettoyage. Appuyer deux fois sur cette touche pour arrêter l'autonettoyage.

#### Conseils :

- Dans les modèles de fours doubles, le mode d'autonettoyage est disponible uniquement pour un four à la fois ; l'autre four doit être éteint.
- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant l'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. N'essayer en aucun cas d'intervenir sur ces décolorations au moyen de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

### Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants commerciaux tels que Easy Off®. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.

Ne pas utiliser moyen de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

### Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Lèchefrite et grille	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la lèchefrite et sa grille dans le four autonettoyant.
Grille plate	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant.  Si vous nettoyez les grilles plates dans le four pendant la fonction d'autonettoyage, elle perdront leur lustre et risquent de mal coulisser sur les rainures. Si cela se produit, mettez une petite quantité d'huile végétale sur les rebords des grilles. Ensuite, enlever l'excédent.

Pièce	Recommandations
Grille télescopique	Laver avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier à nouveau les glissières. Utiliser uniquement des lubrifiants haute température de qualité alimentaire pour lubrifier les glissières.  NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser les produits d'entretien Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les projections de graisse et les taches rebelles.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou nettoyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® avec une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures.

Pièce	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer la décoloration due à la chaleur.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Sonde	Essuyer avec de l'eau savonneuse. Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Secteurs imprimés (mots et nombres)	Ne pas utiliser de produit nettoyant abrasif ou de solvants à base de pétrole.

## Entretien

### Remplacement de l'ampoule du four

#### ⚠ ATTENTION

PENDANT LE REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR :

- Avant de remplacer une ou plusieurs ampoules, s'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Elles permettent d'éviter que les ampoules ne se cassent.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures. Les brisures de verre peuvent blesser quelqu'un.
- La douille d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte.

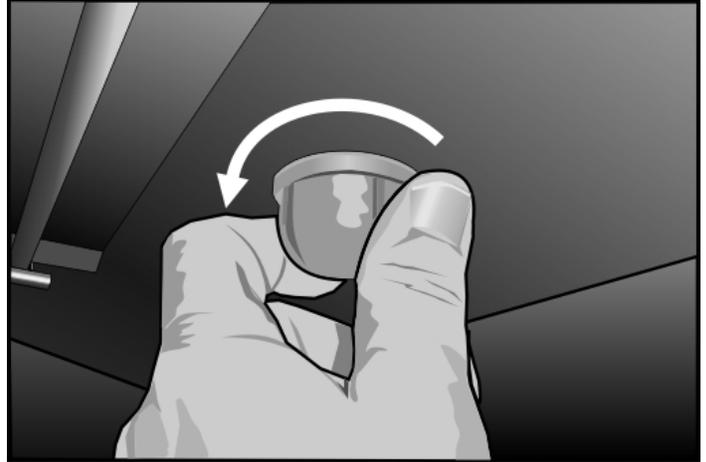
Utiliser seulement des ampoules à halogène de 120 volts et 25 watts avec un culot à deux broches. Ces ampoules sont vendues dans les magasins de détail.

Utiliser un chiffon propre et sec pour manipuler les ampoules à halogène. Ceci permettra de prolonger la vie de l'ampoule.

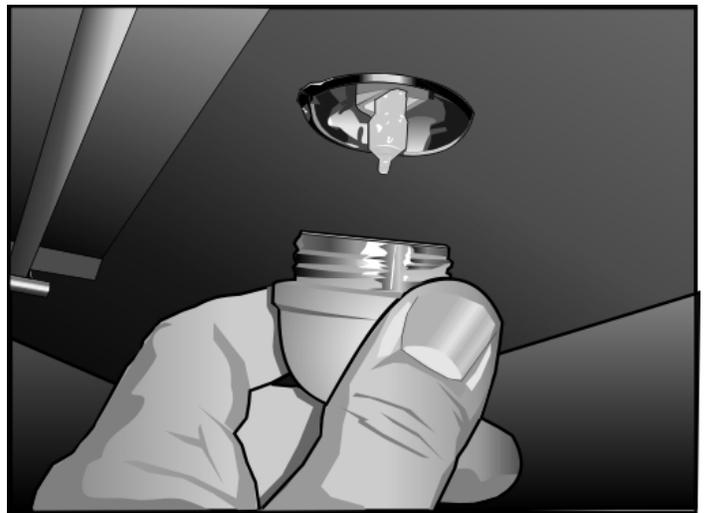
Indice : Certains utilisateurs trouveront qu'il est plus facile de retirer la porte du four pour un accès plus facile et une meilleure visibilité. Voir la section suivante : « Retrait de la porte du four ».

### Pour remplacer l'ampoule à halogène sur la paroi supérieure du four :

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. S'il y a lieu, retirez les grilles pour pouvoir accéder au boîtier protégeant l'ampoule.
3. Retirer le couvercle de verre en le dévissant.

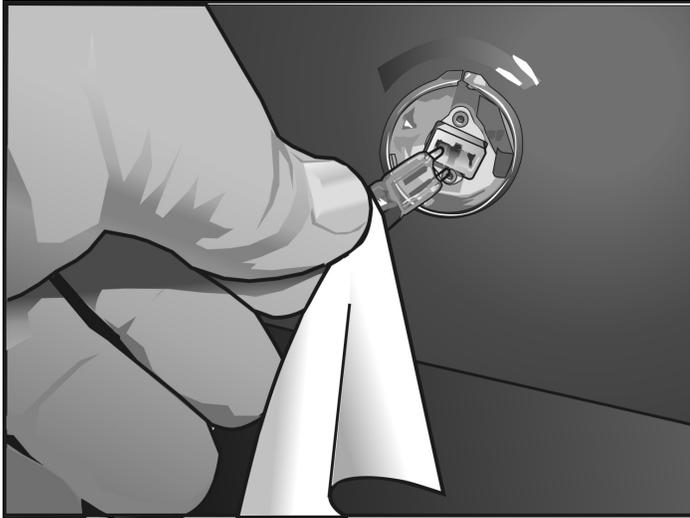


4. L'ampoule à halogène est visible dans l'appareil d'éclairage.



5. Retirer l'ampoule à halogène en l'extrayant du socle à deux broches. Tirer vers le bas pour l'extraire.

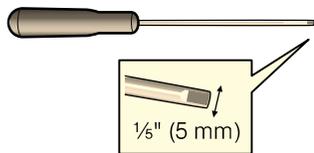
- Remplacer par une ampoule à halogène neuve. Saisir l'ampoule neuve avec un chiffon doux et propre. Presser les deux broches de l'ampoule dans les trous du socle jusqu'à ce que l'ampoule soit bien logée dans celui-ci.



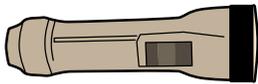
- Revisser le couvercle de verre pour le mettre en place.
- Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

### Remplacement de l'ampoule à halogène de la paroi latérale du four :

#### Outils requis :



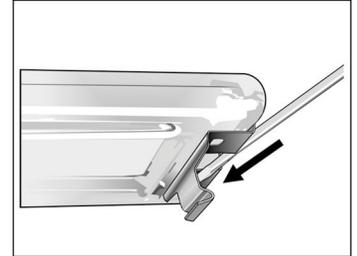
Tournevis à lame plate étroite (lame de 1/8 po (5 mm) ou moins de largeur adaptée à l'encoche).



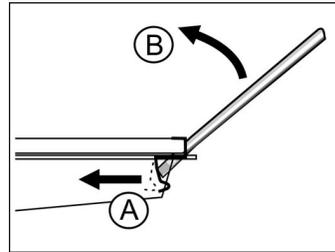
Lampe de poche (pour voir les socles où brancher les broches de l'ampoule)

- Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
- Au besoin, retirer les grilles pour accéder plus facilement au boîtier protégeant l'ampoule.
- En option : Retirer les portes du four pour un accès plus facile et une meilleure visibilité.

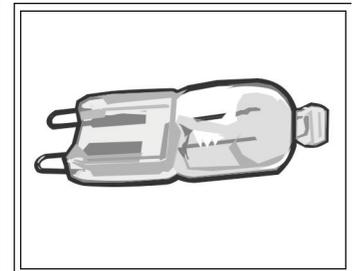
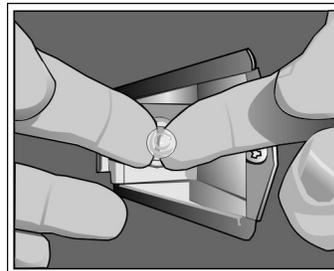
- Insérer la pointe du tournevis à lame plate étroite entre les fixations métalliques à un angle d'environ 40°. La lame du tournevis doit pouvoir passer entre les fixations métalliques afin d'atteindre les crampons intérieurs.



- (A) Pousser la lame du tournevis vers l'intérieur pour décrocher le crampon de la fente du boîtier d'éclairage.  
Saisir le couvercle de verre pour l'empêcher de tomber.
- (B) Enlever doucement le couvercle au moyen d'un effet de levier en éloignant le manche du tournevis de la paroi du four. Le couvercle de verre devrait se détacher facilement. Ne pas essayer de le forcer.

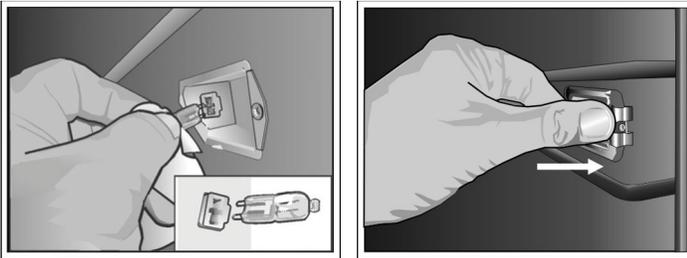


- Retirer l'ampoule à halogène de son socle. Si vous éprouvez de la difficulté à saisir l'ampoule à une main, la saisir à l'arrière de la partie arrondie au moyen de vos deux index et retirer celle-ci en utilisant vos deux mains.



- Remplacer l'ampoule à halogène. Saisir la nouvelle ampoule avec un chiffon doux et propre. Aligner les broches dans le socle et appuyer sur l'ampoule pour la mettre en place.  
Le contact de vos doigts sur l'ampoule peut diminuer la durée de vie de l'ampoule.

9. Remettre le couvercle de verre en l'insérant dans l'attache de fixation et en appuyant la partie la plus proche de vous dans le boîtier jusqu'à ce qu'il soit bloqué en place.



10. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

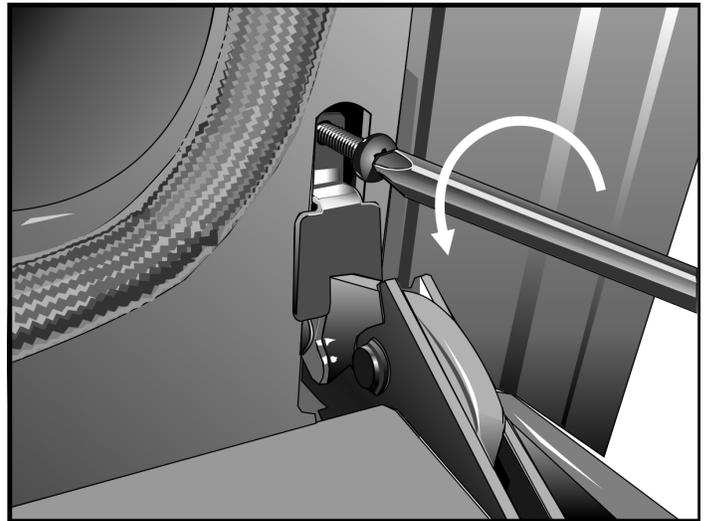
### Retrait de la porte du four

#### ⚠ ATTENTION

- Avant d'enlever la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour l'enlever. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne prenez pas la poignée, car elle peut osciller dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne forcez la porte pour l'ouvrir ou la fermer, car la charnière pourrait s'endommager et vous pourriez vous blesser.
- Après avoir démonté la porte, ne pas la poser sur des objets acérés ou pointus car ceux-ci risquent de briser la vitre. Disposer la porte sur une surface plane et lisse afin qu'elle ne risque pas de tomber.

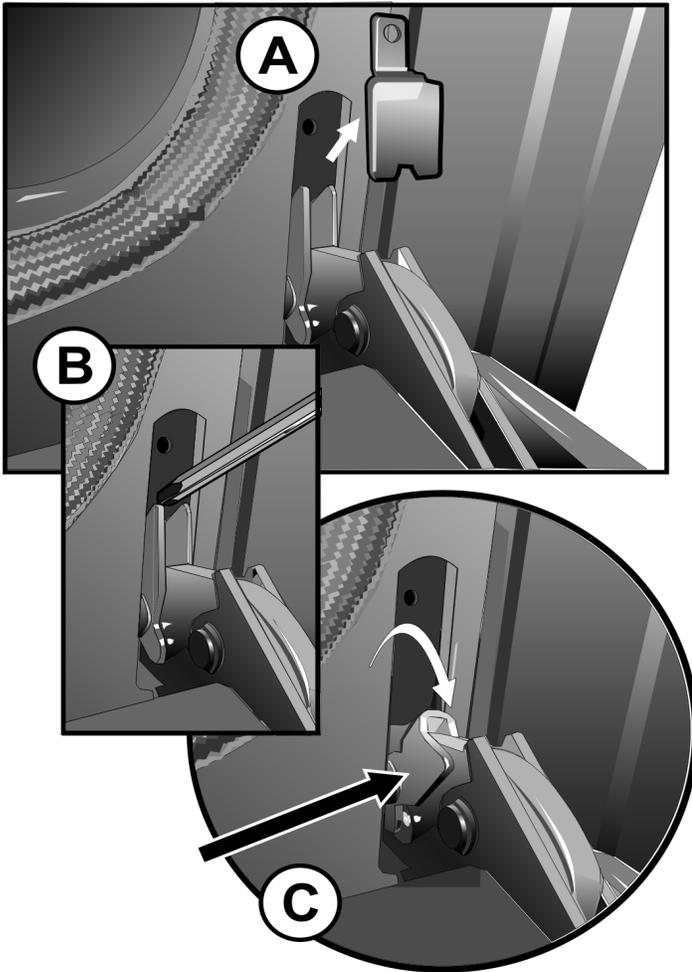
### Retrait de la porte du four :

1. Lire la mise en garde précédente avant de commencer à enlever la porte.
2. Réserver un endroit à proximité pour déposer la porte après l'avoir retirée où elle ne tombera pas et où personne ne lui marchera dessus. Déposer la porte à plat sur une couverture ou une surface matelassée.
3. Ouvrir la porte du four jusqu'à ce que celle-ci soit parallèle au plancher. La porte est dotée de ressorts puissants qui aident à la fermer. Il est nécessaire de mettre les genouillères dans la position requise pour que les ressorts ne soient pas sous tension.
4. Pour accéder aux genouillères de verrouillage, retirer les plaques de verrouillage à l'aide d'un tournevis cruciforme T20.



5. Après avoir retiré la vis, (A) soulever la plaque de verrouillage et la faire pivoter pour l'enlever. Répéter l'opération pour l'autre charnière. Conserver les plaques de verrouillage et les vis pour réinstaller la porte.

6. Abaisser les leviers de verrouillage vers la porte, aussi loin que possible. (B) Utiliser la pointe d'un tournevis pour abaisser les leviers de verrouillage plus facilement. (C) Vérifier que les deux leviers de verrouillage soient en position verrouillée, c'est-à-dire complètement abaissés contre la porte.

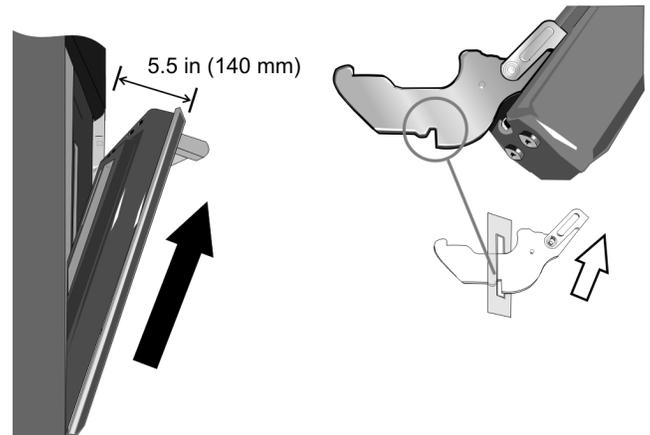


7. Avec les genouillères bien en place, tel que montré dans l'illustration, fermer doucement la porte du four jusqu'à ce que la face avant de la porte se trouve à 5 1/2 pouces (140 mm) du panneau de contrôle.
8. Empoigner fermement la porte à deux mains. Le poids de la porte est de plus de 30 livres (13 kilos).

**▲ ATTENTION**

Pour éviter les dommages, empêcher la porte d'entrer en contact avec le panneau de contrôle en retirant ou en réinstallant la porte.

9. Soulever la porte et la tirer vers le haut tel qu'indiqué dans l'illustration suivante. L'encoche de la charnière se dégagera du cadre de la porte du four. Lorsque les deux charnières de la porte du four sont dégagées, soulever la porte pour l'enlever de l'unité.



10. Déplacer la porte avec précaution vers un endroit sécuritaire pour la protéger des dommages jusqu'au moment de la remettre en place.

**Remettre la porte**

**Installation de la porte du four :**

1. Tenir fermement la porte à deux mains dans un angle de 30° devant le four.
2. Guider les charnières de la porte dans les fentes situées sur le cadre du four.
3. Faire glisser la porte jusqu'à ce que les encoches des charnières s'engagent dans le cadre du four. Conseil : Il peut s'avérer nécessaire de secouer légèrement la porte pour bien la mettre en place.
4. Ouvrir complètement la porte pour qu'elle ait un angle de 90°. Si la porte ne s'ouvre pas complètement jusqu'à faire un angle de 90°, les charnières ne sont pas correctement engagées. La porte devrait être droite et ne pas dévier.
5. Pousser les genouillères en position déverrouillée, c'est-à-dire orientée vers la cavité du four.
6. Réinstaller les plaques de verrouillage et les vis (voir la procédure de retrait de la porte ci-haut).
7. Fermer doucement la porte. Elle devrait fermer complètement. Ouvrir et fermer lentement la porte plusieurs fois pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

# Dépannage

## Tableau de dépannage

<b>Problème de four</b>	<b>Causes possibles et solutions suggérées</b>
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le disjoncteur ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grille. Voir « <i>Tirer le meilleur parti de votre appareil</i> » pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grille. Voir « <i>Tirer le meilleur parti de votre appareil</i> » pour des conseils et des suggestions. Au besoin, ajuster le calibrage du four. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
Les résultats de cuisson par convection/convection authentique ne sont pas les résultats prévus.	La température du four doit être réduite manuellement de 14 °C (25 °F). Consulter les tableaux de cuisson et les conseils sur les positions de grille, les temps de cuisson et le choix des ustensiles de cuisson. Au besoin, ajuster le calibrage du four. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le thermostat du four doit être réglé. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Nettoyer la zone entourant la lentille avec un linge propre et sec avant de tenter de la retirer.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les débordements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.

## Problème de four

« E » et un numéro s'affichent à l'écran et le tableau de commande émet un signal sonore.

Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est allumé.

Le tableau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est pressée.

Le ventilateur fonctionne pendant les modes de cuisson qui n'utilisent pas la convection.

De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.

La porte du four se ferme plus rapidement/lentement que d'habitude.

## Causes possibles et solutions suggérées

Ceci est un code d'erreur. Suivre les instructions affichées. Si le code ne s'efface pas ou si aucune instruction ne s'affiche, appuyer sur INFO pour afficher davantage d'information (le cas échéant) et pour éteindre le signal sonore. Si le code d'erreur reste affiché, noter son numéro, éteindre le four et appeler le service de dépannage.

Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.

S'assurer que la zone tactile est propre. Toucher le centre de la touche à effleurement. Utiliser le plat du doigt.

Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne lorsque le four préchauffe pour le mode de cuisson au four. Ceci est normal.

Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.

Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Les charnières du mécanisme de ralentissement de la fermeture contiennent un fluide amortisseur sensible à la température. Si le four se trouve dans un environnement froid, la porte se fermera plus lentement que dans un environnement chaud. Un environnement plus chaud qu'à l'habitude, comme au cours de la cuisson, peut causer une fermeture plus rapide de la porte.

## Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Mentionner les renseignements indiqués sur la plaque signalétique lorsque vous faites une demande d'entretien. L'emplacement de la plaque signalétique est indiqué sur l'illustration suivante.



## Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour contacter un technicien de dépannage, voir les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

# Tableaux de cuisson

Les tableaux de cuisson peuvent servir de guide. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.

## PRODUITS BOULANGERS/ENTRÉES

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min.)	Taille et type d'ustensile
<b>Gâteaux</b>							
Gâteau des anges	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	1	35-50	moule à cheminée de 10 po
moule à savarin	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	2	45-65	moule à savarin de 12 tasses
Petits gâteaux	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	4	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1, 3, & 5	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
Ronds de gâteaux	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	28-40	rond de gâteau de 8 ou 9 po
	Cuisson par convection	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	28-40	rond de gâteau de 8 ou 9 po
galette	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	45-60	13 x 9 x 2 po
<b>Biscuits</b>							
Brownies	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	33-40	carré de 8 ou 9 po
Biscuits aux copeaux de chocolat	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	8-17	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	8-17	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	8-17	tôle à biscuits
Barres-biscuits	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	23-33	carré de 8 ou 9 po
Sablés	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	8-10	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	8-10	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	8-10	tôle à biscuits
<b>Entrées</b>							
Ragoût	Cuisson	température indiquée par la recette.	Oui	Une	3	indiquée par la recette	ragoût
Quiche	Cuisson	375°F	Oui	Une	2	30-40	moule à quiche
Soufflé	Cuisson	325°F	Oui	Une	3	45-55	moule à soufflés
<b>Plats cuisinés surgelés</b>							
Bâtonnets de poisson	Convect. rapide	voir emballage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
	Convect. rapide	voir emballage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits

<b>Aliments</b>	<b>Mode de cuisson recommandé</b>	<b>Température du four</b>	<b>Pré-chauffer le four</b>	<b>Nombre de grilles</b>	<b>Position de grille</b>	<b>Durée (min.)</b>	<b>Taille et type d'ustensile</b>
Pain à l'ail, bâtonnets de pain grillés	Convect. rapide	voir emballage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Pépites et croquettes de poulet	Convect. rapide	voir emballage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
	Convect. rapide	voir emballage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Frites, oignons en lanières	Convect. rapide	voir emballage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
	Convect. rapide	voir emballage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
<b>Pâtisseries</b>							
Choux à la crème	Convect. réelle	400°F	Oui	Une	3	23-33	tôle à biscuits
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	23-33	tôle à biscuits
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	23-33	tôle à biscuits
Pâte feuilletée	Convect. réelle	375°F	Oui	Une	3	10-12	tôle à biscuits
<b>Tartes</b>							
1 fond de tarte	Cuisson par convection	475°F	Oui	Une	2	8-12	moule à tarte de 9 po
2 fonds, fruits	Cuisson par convection	375°F	Oui	Une	2	45-60	moule à tarte de 9 po
Surgelé	Cuisson par convection	375°F	Oui	Une	3	70-85	moule à tarte de 9 po
Meringue	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	10-15	moule à tarte de 9 po
Tarte aux pacanes	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	45-60	moule à tarte de 9 po
Tarte à la citrouille	Cuisson par convection	425°F/ 350°F	Oui	Une	2	15 / 35-45	moule à tarte de 9 po
<b>Pizza</b>							
Pierre de cuisson	Cuisson par convection	425°F	Oui	Une	2	indiquée par la recette	Pierre de cuisson
Fraîche	Cuisson par convection	425°F	Oui	Une	2	indiquée par la recette	plaque à pizza
Auto-levante, congelée	Cuisson par convection	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
Pizza à pâte mince, congelée	Cuisson par convection	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
<b>Pains à préparation rapide</b>							
Pain au lait	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	2	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	10-20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	48-60	moule à pain de 8 x 4 po
Muffins	Convect. réelle	400°F	Oui	Une	3	14-25	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	14-25	moule à muffins de 12 alvéoles

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min.)	Taille et type d'ustensile
<b>Pains à la levure</b>							
Petits pains mollets	Convect. réelle	375°F	Oui	Une	3	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	375°F	Oui	Plusieurs	1 & 4	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	375°F	Oui	Plusieurs	1, 3, & 5	10-20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par convection	400°F	Oui	Une	2	22-35	moule à pain de 9 x 5 po
Brioche	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	20-25	tôle à biscuits

## Viandes

Les tableaux de cuisson peuvent servir de guide. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de grille	Température interne de cuisson	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
<b>Bœuf</b>							
Rôti de palette, 2 à 3 lb	Rôti	350°F	2	Bien cuit, 170°F	1 1/2-2 heures	Oui	aucun
Hamburgers, 3/4-1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	À point, 160°F	1er côté : 5-8 2ème côté : 4-6	Non	aucun
Faux-filet, désossé, 3-3.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	Mi-saignant, 145°F	27-31 min./lb.	Non	10-15 min.
Faux-filet, désossé, 3-3.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-38 min./lb.	Non	10-15 min.
Rumsteck, noix, selle, désossés, 3-5.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	Mi-saignant, 145°F	18-33 min./lb.	Non	10-15 min.
Rumsteck, noix, selle, désossés, 3-5.5 l.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-35 min/lb.	Non	10-15 min.
Steaks, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 5-8 2ème côté : 4-6	Non	aucun
Steaks, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	À point, 160°F	1er côté : 8-9 2ème côté : 5-7	Non	aucun
Steaks 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	3	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 11-13 2ème côté : 9-11	Non	aucun
Steaks 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	3	À point, 160°F	1er côté : 13-15 2ème côté : 11-13	Non	aucun
Filet, 2-3 lb.	Rôtissage par convection	425°F	2	Mi-saignant, 145°F	15-24 min./lb.	Non	5 min
<b>Agneau</b>							
Gigot, désossé, 4-6 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-35 min./lb.	Non	10-15 min.
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	4	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 4-6 2ème côté : 4-5	Non	aucun

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

**Remarque :** La température interne des aliments correspond à celles recommandées par l'USDA telles que mesurées par un thermomètre de cuisson numérique.

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de grille	Température interne de cuisson	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	4	À point, 160°F	1er côté : 5-7 2ème côté : 5-6	Non	aucun
<b>Porc</b>							
Tranche de jambon de 1/2 po d'épaisseur	Gril	Élevée	5	160°F	1er côté : 4-5 2ème côté : 3-4	Non	aucun
Rôti de longe, 1 1/2-3 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	À point, 160°F	19-36 min./lb.	Non	10-15 min.
Rôti de longe, 3-6 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	À point, 160°F	14-23 min./lb.	Non	10-15 min.
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Moyenne	4	À point, 160°F	1er côté : 8-10 2ème côté : 8-9	Non	aucun
Côtelettes, 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	4	À point, 160°F	1er côté : 9-11 2ème côté : 8-10	Non	aucun
Saucisse, fraîche	Gril	Élevée	4	170°F	1er côté : 3-5 2ème côté : 2-4	Non	aucun
Filet, 2-3 lb.	Rôtissage par convection	425°F	3	À point, 160°F	18-28 min./lb.	Non	5-10 min.
<b>Volaille</b>							
Poulet							
Poitrines avec os	Cuisson au gril par convection	450°F	3	170°F	1er côté : 18-22 2ème côté : 17-20	Non	aucun
Hauts de cuisse avec os	Gril	Basse	3	180°F dans la cuisse	1er côté : 14-15 2ème côté : 12-13	Non	aucun
Entier, 3.5-8 lb.	Rôtissage par convection	375°F	2	180°F dans la cuisse	13-20 min./lb.	Non	aucun
Poulets de Cornouailles, 1-1 1/2 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	180°F dans la cuisse	45-75 min. durée totale	Non	aucun
Dinde							
Poitrine, 4-8 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	170°F	19-23 min. /lb.	Non	15-20 min pour découpage facile
Non farcie, 12-19 lb	Rôtissage par convection	325°F	1	180°F dans la cuisse	9-14 min/lb	Aluminium pour éviter de trop doré	15-20 min pour découpage facile
Non farcie, 20-25 lb	Rôtissage par convection	325°F	1	180°F dans la cuisse	6-12 min/lb	Aluminium pour éviter de trop doré	15-20 min pour découpage facile

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

**Remarque :** La température interne des aliments correspond à celles recommandées par l'USDA telles que mesurées par un thermomètre de cuisson numérique.

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de grille	Température interne de cuisson	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
<b>Fruits de mer</b>							
Filets de poisson, 3/4-1 po d'épaisseur	Gril	Basse	3	145°F	11-15 min	Non	aucun

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande. Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

**Remarque :** La température interne des aliments correspond à celles recommandées par l'USDA telles que mesurées par un thermomètre de cuisson numérique.

## ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

### Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux THERMADOR® appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. BSH se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

### Durée de la garantie

BSH garantit que le produit est exempt de défauts autant dans les matériaux que dans la main-d'oeuvre pour une période de sept cent trente (730) jours à partir de la date d'achat. Cette période commence dès la date de l'achat et ne peut pas être arrêtée, prolongée ou suspendue pour quelque raison que ce soit.

### Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors

BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifiée ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

### Produit hors garantie

BSH n'a aucune obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

## Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie, égratignures, encoches, enfoncement et dommages esthétiques sur les surfaces externes ou les

pièces exposées ; produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible. SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

---

## Soutien THERMADOR®

### Dépannage

Nous sommes conscients que vous avez investi des sommes considérables dans votre cuisine. Nous nous engageons à vous offrir, ainsi qu'à votre appareil, un service de dépannage qui vous permettra de profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle STAR® si vous avez des questions ou dans l'éventualité peu probable où votre appareil THERMADOR® nécessiterait de l'entretien. Notre équipe de dépannage se fera un plaisir de vous aider.

#### États-Unis

800-735-4328

[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

#### Canada

800-735-4328

[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

### Pièces et accessoires

Pour vous procurer des pièces, des filtres, du détartrant, des produits nettoyants pour l'acier inoxydable et autres, rendez-vous sur la boutique en ligne THERMADOR® ou communiquez avec nous par téléphone.

#### États-Unis

[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

#### Canada

Marcone 800-287-1627

ou

Reliable Parts 800-663-6060

# THERMADOR® Support/Réparation/Servicio técnico

## Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

## Parts & Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

### USA

Service  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Parts & Accessories  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

### Canada

Service  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Parts & Accessories  
Marcone - 800-287-1627  
or  
Reliable Parts - 800-663-6060

## Réparation

Nous comprenons que vous avez fait un investissement important pour votre cuisine. C'est pourquoi nous nous engageons à offrir un service de qualité à vous comme à votre appareil afin de vous garantir des années de créativité dans votre cuisine.

N'hésitez pas à contacter notre département du service à la clientèle STAR<sup>MD</sup> si vous avez des questions ou dans le cas peu probable que votre appareil THERMADOR<sup>MD</sup> nécessite une réparation. Notre équipe de réparation est prête à vous aider.

## Pièces et accessoires

Plusieurs pièces, filtres, détartrants et nettoyants pour l'acier inoxydable sont offerts dans la boutique électronique eShop de THERMADOR<sup>MD</sup> ou par téléphone.

### États-Uni

Réparation  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Pièces et accessoires  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

### Canada

Réparation  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Pièces et accessoires  
Marcone - 800-287-1627  
ou  
Reliable Parts - 800-663-6060

## Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia técnica para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

## Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

### EE. UU.

Servicio técnico  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Piezas y accesorios  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

### Canada

Servicio técnico  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Piezas y accesorios  
Marcone - 800-287-1627  
o  
Reliable Parts - 800-663-6060

**Thermador**   
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS