JENN-AIR® STEAM AND CONVECTION BUILT-IN OVEN

FOUR À VAPEUR ET À CONVECTION ENCASTRÉ JENN-AIR®

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) or visit our website at **www.jennair.com.**
In Canada, call: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.jennair.ca.**

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.jennair.ca.**

Table of Contents/Table des matières 2

Model/Modèle JBS7524BS

JENN-AIR®

W10419852A

TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY **2**
PARTS AND FEATURES **4**
BEFORE USING THE OVEN **5**
ELECTRONIC OVEN CONTROL **5**
Control Panel 5
On/Off/Pause 5
Settings 5
Control Lock 6
Most Used Functions 6
Changing Cooking Function Settings 7
OVEN USE **7**
Aluminum Foil 7
Positioning Wire Shelf, Trays and Bakeware 7
Water Container 7
Temperature Probe 8
Oven Vent 8
Preset Foods 9
Manual - Steam 10
Manual - Convection Bake 11
Manual - Convection Bake + Steam 12
Steam Defrost 13
Steam Reheat 14
Sous Vide Reheating 14
Special Functions 17
OVEN CARE **18**
Maintenance Functions 18
General Cleaning 19
Shelf Supports 20
Oven Light 20
TROUBLESHOOTING **21**
ASSISTANCE OR SERVICE **22**
In the U.S.A. 22
Accessories 22
In Canada 22
WARRANTY **23**

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR **25**
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES **26**
AVANT D'UTILISER LE FOUR **27**
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR **27**
Tableau de commande 27
On/Off/Pause (marche/arrêt/pause) 27
Réglages 27
Verrouillage des commandes 28
Fonctions les plus utilisées 29
Modification des réglages de fonctions de cuisson 29
UTILISATION DU FOUR **29**
Papier d'aluminium 29
Positionnement des grilles métalliques, plaques de cuisson et ustensiles de cuisson au four 29
Récipient à eau 30
Sonde thermométrique 30
Évent du four 31
Aliments préréglés 31
Manuel - Vapeur 32
Manuel - Cuisson au four par convection 33
Manuel - Cuisson au four par convection + vapeur 34
Décongélation à la vapeur 35
Réchauffage à la vapeur 36
Réchauffage sous vide 37
Fonctions spéciales 39
ENTRETIEN DU FOUR **40**
Fonctions d'entretien 40
Nettoyage général 42
Supports de grille 43
Lampe du four 43
DÉPANNAGE **44**
ASSISTANCE OU SERVICE **45**
Aux États-Unis 45
Accessoires 45
Au Canada 45
GARANTIE **46**

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only 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.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- 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 or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

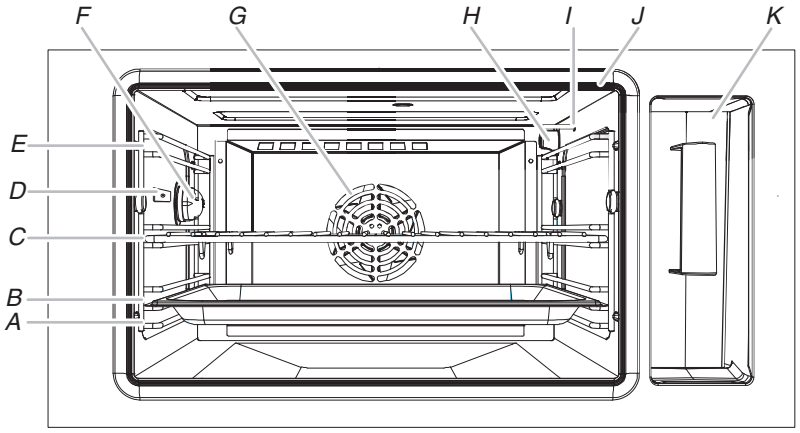
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

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

PARTS AND FEATURES

This manual covers several models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



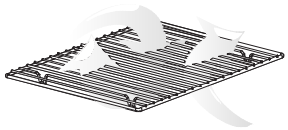
A. Rack position 1
B. Rack position 2
C. Rack position 3
D. Temperature probe lid/ oven wall socket
E. Rack position 4
F. Oven light
G. Convection bake fan
H. Steam outlet
I. Temperature sensor
J. Door gasket
K. Water container compartment

NOTES:

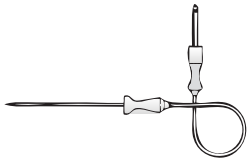
- Be sure that any accessories you purchase are suitable for cooking with steam and hot air in combination.
- Place cookware on the wire shelf, as it can hold more weight than the baking/drip tray or steam tray can.
- Be sure that there is at least 1¼" (3.2 cm) space between the upper rim of the cookware and the oven cavity ceiling to allow enough steam to enter the cookware.
- Do not place wire shelf, baking/drip tray or steam tray directly on oven bottom.

Accessories supplied

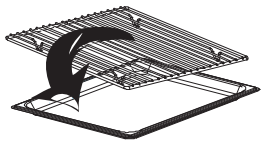
Wire shelf: The wire shelf allows hot air to circulate around the food. The wire shelf can be used to cook food or as a support for ovenproof cookware and bakeware.



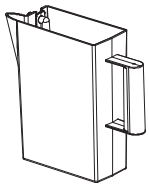
Temperature probe: The temperature probe is designed to measure the internal temperature of food between 86°F and 212°F (30°C and 100°C). See the “Temperature Probe” section for more information.



Baking/drip tray: Use the baking/drip tray underneath the wire shelf or steam tray to catch drips. It may also be used as cookware or as a baking tray.
The baking/drip tray is used to collect the dripping juices and food particles that would otherwise stain and soil the interior of the oven. Do not place tray directly on the oven bottom.



Water container: All cooking functions except Convection Bake require the water container to be full to the “MAX” mark.
See the “Water Container” section for more information.



Steam tray: When preparing most foods using the Steam function, use the steam tray.
Do not use the steam tray for foods, such as rice or grains, that may fall through the holes.

Sponge: The sponge is used for wiping off residual condensation that may be present in the cooled oven after cooking. It is important that you allow the oven to cool before removing residual water.
See the “Oven Care” section.

Accessories not supplied

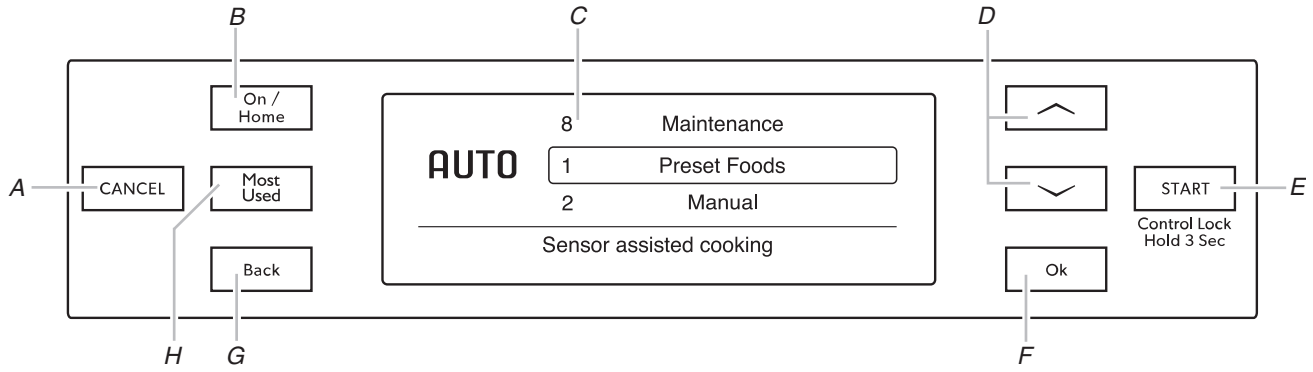
Additional accessories can be purchased separately. Refer to the “Assistance or Service” section.

BEFORE USING THE OVEN

IMPORTANT: Complete the following steps before oven is used for the first time.

1. Open the oven door, remove the accessories and make sure that the oven is empty.
2. Rinse the water container with tap water (no detergents) and then fill it to the “MAX” mark with fresh tap water. Slide the water container into its compartment until it is firmly seated in place.
3. Run the Calibration function. See “Calibrate” in the “Maintenance Functions” section.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Cancel
B. On/Home
C. Digital display
D. Up/down - to scroll up/down or adjust to higher/lower values
E. Start (control lock hold 3 sec)
F. Ok - to confirm setting
G. Back - to return to the previous screen
H. Most used - 10 most used functions

Control Panel

The control panel houses the control menu and function controls. The control keypads are very sensitive and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

The functions described in this section will work only if the oven is On. To turn the oven On, press ON/HOME.

Electronic Oven Display

When power is first supplied to the oven, the display will prompt you to set the Language and 24-hour clock. After a power failure, the clock will flash and will need to be reset. See “Language” and “Time” in this section.

This oven has a number of functions that can be adjusted to your personal taste. See the appropriate section in this manual for the setting you want to adjust.

On/Off/Pause

The oven can be turned On or Off or paused using the ON/HOME button. A function can also be paused by opening the oven door.

When the oven is On, all buttons function normally, and the 24-hour clock is not displayed. When the oven is Off, only the OK button will work. The 24-hour clock will be displayed.

Settings

You can control several settings through the Settings Menu: Temperature Units, Language, Time, Display Brightness, Signal Volume and Eco Mode.

To access the Settings Menu, press the up or down buttons until “Settings” is selected on the display, then press OK to confirm.

Language

The language must be set on the display after power is supplied to the oven.

To Set the Language:

1. Press ON/HOME.
2. Press the up or down buttons until “Settings” is selected on the display, then press OK to confirm.
3. Press the up or down buttons until “Language” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until the desired language is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press BACK to exit the settings function when you are done.

Time

The time must be set on the display after power is supplied to the oven or after a power failure.

To Set the Time:

1. Press ON/HOME.
2. Press the up or down buttons until “Settings” is selected on the display, then press OK to confirm.
3. Press the up or down buttons until “Time” is selected on the display, then press OK to confirm.

   The digits on the display will flicker.
4. Press the up or down buttons until the correct time is displayed, then press OK to confirm.
5. Press BACK to exit the settings function when you are done.

Brightness

To Set the Brightness of the Display:

1. Press ON/HOME.
2. Press the up or down buttons until “Settings” is selected on the display, then press OK to confirm.
3. Press the up or down buttons until “Brightness” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until the desired brightness is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press BACK to exit the settings function when you are done.

Volume

To Set the Signal Volume:

1. Press ON/HOME.
2. Press the up or down buttons until “Settings” is selected on the display, then press OK to confirm.
3. Press the up or down buttons until “Volume” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until the desired volume is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press BACK to exit the settings function when you are done.

Temperature Unit

The temperature unit default is Fahrenheit, but it can be changed to Celsius.

To Set the Temperature Unit:

1. Press ON/HOME.
2. Press the up or down buttons until “Settings” is selected on the display, then press OK to confirm.
3. Press the up or down buttons until “Temperature Unit” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until the desired temperature unit is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press BACK to exit the settings function when you are done.

Eco Mode

During Eco Mode, the display switches off after inactivity. To view information on the display, press ON/HOME or open the oven door.

When Eco Mode is Off, the display will not turn off, and the 24-hour clock will always be visible.

To Set Eco Mode:

1. Press ON/HOME.
2. Press the up or down buttons until “Settings” is selected on the display, then press OK to confirm.
3. Press the up or down buttons until “Eco Mode” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until “On” or “Off” is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press BACK to exit the settings function when you are done.

Control Lock

The Control Lock function can be used to avoid unintended use of the oven. When the keypads are locked, the keypads will become nonresponsive.

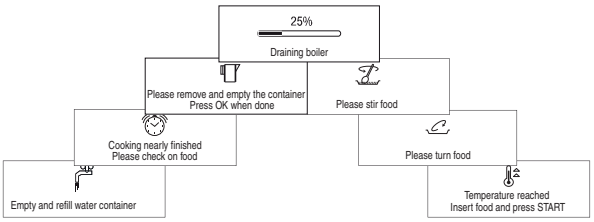
To Activate/Deactivate:

1. Press and hold START for approximately 3 seconds, then release. Two beeps will sound.

   NOTE: The keypad can be locked only when the oven is Off.
2. A confirmation message will appear on the display for 3 seconds before returning to the previous view.
3. Repeat Step 1 to deactivate the control lock.

Messages

During some functions, the oven may stop and a message may appear on the display, prompting you to perform an action or advising you on which accessory to use.



When a Message Appears:

1. Open the door (if needed).
2. Perform the action listed on the display (if needed).
3. Close the door and restart by following the on-screen message or pressing START.

Most Used Functions

For your convenience, the oven automatically compiles a list of your favorite shortcuts for you to use.

When you begin using your oven, the lists consists of 8 empty positions marked “Most used,” as well as two permanent shortcuts at the top of the list: Steam and Convection Bake. Over time, it will automatically fill in the list with shortcuts to your most frequently used functions.

NOTE: The order of the functions presented in the shortcut menu will automatically change according to your cooking habits.

To Access Your Shortcuts:

1. Press ON/HOME.
2. Press MOST USED.

   The default selection will be number 1.
3. Press the up or down buttons until the desired shortcut is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Make any necessary adjustments using the up/down and OK buttons.
5. Press START.

Changing Cooking Function Settings

To Change Temperature or Cook Time After the Cooking Process Has Been Started:

1. Press START to increase the cook time. Each press will increase the time by 1 minute.
2. Press the “up” or “down” buttons to toggle between changing the Temperature or Cook Time. The selected setting will be highlighted.
3. Press OK when the setting you want to edit is selected on the display.

   The current time or temperature setting will flash.
4. Press the “up” or “down” buttons until the desired cook time or temperature is displayed, then press OK again to confirm.

   The oven will automatically continue with the new settings.
5. Press BACK to return directly to the last setting you changed.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

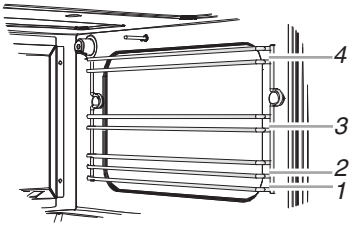
- For best cooking results, do not cover entire wire shelf with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, use the baking/drip tray provided with your oven.

Positioning Wire Shelf, Trays and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the stainless steel finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

WIRE SHELF AND TRAYS

- Position wire shelf and trays before turning on the oven.
- Do not change rack positions of wire shelf and trays with bakeware on them.
- Make sure wire shelf and trays are level.



BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls.

Water Container

The water container is located behind the oven door and is accessible once the oven door is opened.

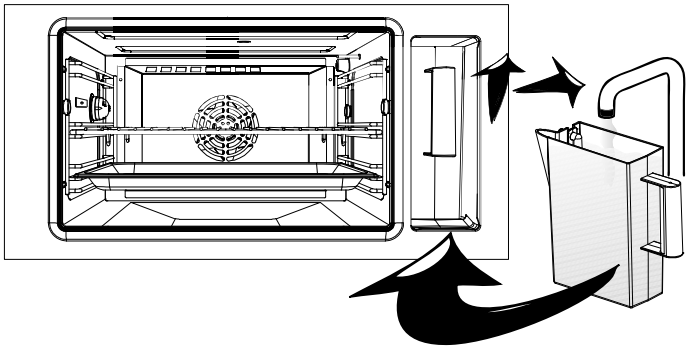
IMPORTANT: Empty and replace the water container after each use to keep condensation from building up inside the oven. See “Accessories” in the “General Cleaning” section for information on cleaning the water container.

Use only fresh tap water or still bottled water. Fill water container with tap water to the “MAX” mark.

IMPORTANT: Do not use distilled water, or other liquids, in the water container.

To Remove the Water Container:

Slowly lift and pull the water container out of its compartment toward you, keeping it horizontal to allow the remaining water to drain out of the valve seat.



To Replace the Water Container:

With the water container filled, position it in the water container compartment, then push toward the back of the oven until it engages the contact point and is firmly seated in place.

Temperature Probe

The temperature probe allows you to measure the internal temperature of meat during cooking. The temperature probe measures between 86°F (30°C) and 212°F (100°C) to ensure that food is cooked to the desired temperature. The required internal temperature can be set for the type of food being cooked.

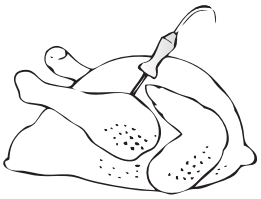
- The temperature probe should normally be inserted so that the tip of the probe is in the thickest part of the food, which takes the longest time to heat. Read this section for more information about the specific type of food you are cooking.
- Avoid placing the tip of the temperature probe in fatty areas of the food or where it is touching bone; these areas heat up more quickly and will give misleading temperature readings.
- The temperature probe should be positioned so that the tip does not touch the sides or bottom of the cookware.
- The temperature that is set must be higher than the current temperature of the food.
- Because the temperature probe can only be set to temperatures up to 212°F (100°C), the temperature probe cannot be used to make sweets, jams and marmalade, or food that needs to be cooked or simmered for a long period.
- Always unplug and remove the temperature probe from the oven before removing food.
- Do not immerse the temperature probe in water when cleaning. Simply wipe the temperature probe clean with a clean, damp cloth or paper towel with mild detergent and water after use.
- To avoid damage to the temperature probe, do not use the oven with the temperature probe in the oven cavity if it is not plugged into the oven.
- To ensure proper results and to avoid damage to your oven, use only the temperature probe supplied with the oven.
- For recipes that require preheating, place the food in the oven with the temperature probe inserted only after preheating. Be sure to plug the temperature probe into the temperature probe connector in the oven chamber.

IMPORTANT: Position the temperature probe accurately in the meat to obtain good cooking results.

If the meat you are cooking has very irregular thicknesses, check the temperature in multiple areas to make sure it is cooked properly before removing it from the oven.

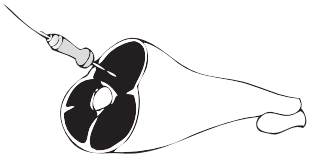
Chicken

When the temperature probe is used to roast chicken, the tip of the temperature probe should be positioned in the fleshiest part of the chicken, on the inside of the thigh just behind the leg. Make sure that it does not touch any bones, and that the tip is not positioned in a hollow part of the chicken.



Lamb

When cooking a leg of lamb, insert the temperature probe tip into the thickest part so that it does not touch the bone.



Beef and Pork

When cooking beef and pork, the temperature probe should be inserted into the end or side of the meat rather than through the top.

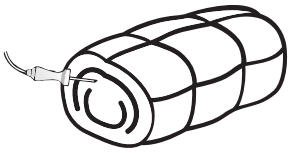
Fish

The temperature probe can be used when cooking whole, large pieces of fish. Position the top of the temperature probe in the thickest part, not too close to the backbone.

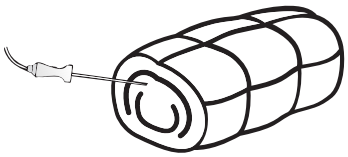
To Use the Temperature Probe:

1. Before you place the food in the oven, insert the temperature probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts.

   Make sure that as much as possible of the probe length is inserted into the food.



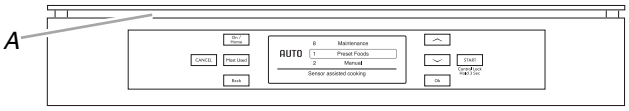
Correct



Incorrect

2. Place the prepared food in the oven.
3. Flip back the probe lid (located on the left side wall of the oven cavity) and connect the temperature probe to the oven wall socket. Close the door, making sure that you do not close the temperature probe cord in the door.

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Preset Foods

The Preset Foods function will display prompts and allow you to make selections to assist you in preparing a variety of foods.

You can choose from 11 categories of food: Meat, Poultry, Fish/Shellfish, Potatoes, Vegetables, Rice/Grain, Pasta, Eggs, Pizza/Pie, Desserts, or Bread/Cakes. Once you select a food category, you will be prompted to make additional selections.

IMPORTANT: At the end of the cooking cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use:

IMPORTANT: For best results, rotate food from front to back halfway through cooking.

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the Preset Foods function.

1. Open the oven door and place food in the oven.

   (Optional): If you are using the temperature probe, make sure that it is properly inserted into the food, and plug in the temperature probe. The oven will sense that the temperature probe is connected and display the appropriate prompts.
2. Press ON/HOME.
3. “Preset Foods” is the default selection. Press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until the desired food category is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until the desired food type is selected on the display, then press OK to confirm.
6. Follow the on-screen instructions concerning the water container and other accessories.
7. Press the up or down buttons to select which setting to edit, then press OK to confirm.
8. Press the up or down buttons until the display shows what you want, then press OK to confirm.
9. Press the up or down buttons until the Temperature setting is selected on the display, then press OK to confirm.
10. Press the up or down buttons until the desired temperature is displayed, then press OK to confirm.
11. Press the up or down buttons until the Cook Time setting is selected on the display, then press OK to confirm.
12. Press the up or down buttons until the desired cook time is displayed, then press OK to confirm.

    The maximum Cook Time depends on the type of food being cooked.
13. Press START to begin the cooking cycle.
14. To change temperature or cook time after the cooking process has been started, see the “Changing Cooking Function Settings” section.
15. When the Cook Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting to you to add more time to the cycle if desired.

Manual - Steam

Use the Steam function for foods such as vegetables, fish, or for blanching.

IMPORTANT: At the end of the cooking cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use the Steam Function:

Before cooking, see the following “Steam Function Chart” for rack positioning and tips.

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the Steam function.

1. Make sure that oven has cooled below 212°F (100°C) before using the Steam function. To aid in cooling, open the door and let the oven cool.
2. Open the oven door and place food in the oven.

   (Optional): If you are using the temperature probe, make sure that it is properly inserted into the food, and plug in the temperature probe. The oven will sense that the temperature probe is connected and display the appropriate prompts.
3. Press ON/HOME.
4. Press the up or down buttons until “Manual” is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until “Steam” is selected on the display, then press OK to confirm.
6. Press the up or down buttons until the Temperature setting is selected on the display, then press OK to confirm.
7. Press the up or down buttons until the desired temperature is displayed, then press OK to confirm.

   The temperature can be set between 105 and 212°F (40 and 100°C).
8. Press the up or down buttons until the Cook Time setting or Food Probe temperature setting (if you are using the temperature probe) is selected on the display, then press OK to confirm.
9. Press the up or down buttons until the desired cook time (or temperature probe target temperature) is displayed, then press OK to confirm.

   The Cook Time can be set up to 2 hours 30 minutes. The Probe Target Temperature can be set between 86 and 212°F (30 and 100°C).
10. Press START to begin the cooking cycle.
11. To change temperature or cook time after the cooking process has been started, see the “Changing Cooking Function Settings” section.
12. When the Cook Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting to you to add more time to the cycle if desired.

Steam Function Chart

Food		Temp	Time (Min.)*	Accessories	Hints
Broccoli	Florets	212°F (100°C)	17 - 22	Steam tray on rack position 3 Baking/drip tray on rack position 1	
Red Cabbage	Sliced		30 - 35		
White Cabbage			25 - 30		
Corn on the cob			20 - 30		
Fish Terrine		165°F (75°C) - 175°F (80°C)	60 - 90 or 160°F (72°C) with temperature probe	Steam tray on rack position 3	Cover with lid or heat-resistant plastic wrap
Baked Eggs		195°F (90°C)	20 - 25	Baking/drip tray on rack position 3	
Gnocchi		195°F (90°C) - 212°F (100°C)	10 - 15	Steam tray on rack position 3 Baking/drip tray on rack position 1	

*Cooking times are based on starting from a room temperature oven.

Always place food in the oven without the packaging/wrapping unless otherwise stated.

Manual - Convection Bake

Use the Convection Bake function to cook foods such as pies, dinner rolls, pizza or muffins using the convection function.

During Convection Bake, the convection ring element cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature by adjusting the temperature down approximately 25-45°F (14-25°C). The cook time may need to be reduced also.

Preheat the oven first unless specified in the recipe.

IMPORTANT: At the end of the cooking cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use:

Before cooking, see the following “Convection Bake Function Chart” for rack positioning and tips.

IMPORTANT: For best results, rotate food from front to back halfway through cooking.

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the Convection Bake function.

1. (Optional) If you are using the temperature probe, make sure that it is properly inserted into the food, and plug in the temperature probe. The oven will sense that the temperature probe is connected and display the appropriate prompts.
2. Press ON/HOME.
3. Press the up or down buttons until “Manual” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until “Convection Bake” is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until the Temperature setting is selected on the display, then press OK to confirm.
6. Press the up or down buttons until the desired temperature is displayed, then press OK to confirm.

   The temperature can be set between 180 and 445°F (80 and 230°C).
7. Press the up or down buttons until the Cook Time setting or Probe Target Temperature setting (if you are using the temperature probe) is selected on the display, then press OK to confirm.
8. Press the up or down buttons until the desired cook time (or temperature probe target temperature) is displayed, then press OK to confirm.

   The Cook Time can be set up to 4 hours 30 minutes. The Probe Target Temperature can be set between 86 and 212°F (30 and 100°C).
9. (Optional) If you are not using the temperature probe, the display will show a prompt for the Preheat option. Press the up or down buttons until YES or NO is displayed, then press OK to confirm.
10. Press START to begin the preheat cycle.
11. (Optional) Open the oven door and place food in the oven once the preheat cycle is complete.
12. To change temperature or cook time after the cooking process has been started, see the “Changing Cooking Function Settings” section.
13. When the Cook Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting to you to add more time to the cycle if desired.

Convection Bake Function Chart

Food	Temperature	Time (Min.)*	Accessories	Hints
Biscuits, refrigerated	325°F (160°C)	13-15	Baking/drip tray on rack position 2	
Cookies	330-345°F (165-175°C)	10-15		
Pizza, frozen	365°F (185°C)	20-25		
Scones	365°F (185°C)	12-15	Wire shelf on rack position 2	
Quiche	365-375°F (185-190°C)	35-40	Wire shelf on rack position 2	
Puff pastry	355-375°F (180-190°C)	15-20	Baking/drip tray on rack position 2	
Frozen cooked chicken wings	375-390°F (190-200°C)	15-20	Baking/drip tray on rack position 2	Cover the tray with baking paper.
Whole chicken 3-4.5 lb (1.5-2.5 kg)	375°F (190°C)	60-80 or 165°F (74°C) with temperature probe	Wire shelf on rack position 2 Baking/drip tray on rack position 1	Season and place chicken in oven with breast side up. Make sure that the meat is well done by pricking with a tooth pick in the thickest parts. The meat juice should be clear.
Roast beef 3-4.5 lb (1.5-2.5 kg)	315°F (155°C)	70-95 or 145°F (63°C) with temperature probe		Season the roast and insert temperature probe, if desired. Place roast on wire shelf.

*Cooking times are based on a preheated oven.

Manual - Convection Bake + Steam

Convection Bake + Steam cooking builds on the benefits of convection cooking by helping to retain moisture, texture and flavor in food. Steam or moisture is automatically added during the cooking cycles.

Use the Convection Bake + Steam function to cook food such as poultry, roast meats and baked fish using convection cooking and steam.

Reduce recipe temperature by Convection Bake, adjusting the temperature down approximately 25-45°F (14-25°C). The cook time may need to be reduced also.

Preheat the oven first unless specified in the recipe. Use the Convection Bake function when preheating.

IMPORTANT: At the end of the cooking cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use:

Before cooking, see the following "Convection Bake + Steam Function Chart" for rack positioning and tips.

IMPORTANT: For best results, rotate food from front to back halfway through cooking.

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the Convection Bake + Steam function.

1. Open the oven door and place food in the oven.
2. (Optional) If you are using the temperature probe, make sure that it is properly inserted into the food, and plug in the temperature probe. The oven will sense that the temperature probe is connected and display the appropriate prompts.
3. Press ON/HOME.
4. Press the up or down buttons until "Manual" is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until "Convection Bake + Steam" is selected on the display, then press OK to confirm.
6. Press the up or down buttons until the Temperature setting is selected on the display, then press OK to confirm.
7. Press the up or down buttons until the desired temperature is displayed, then press OK to confirm.

   The temperature can be set between 125 and 445°F (50 and 230°C).
8. Press the up or down buttons until the Cook Time setting or Probe Target Temperature setting (if you are using the temperature probe) is selected on the display, then press OK to confirm.
9. Press the up or down buttons until the desired cook time (or temperature probe target temperature) is displayed, then press OK to confirm.

   The Cook Time can be set up to 4 hours 30 minutes. The Probe Target Temperature can be set between 86 and 212°F (30 and 100°C).
10. Press the up or down buttons until the Steam Level is selected on the display, then press OK to confirm.
11. Press the up or down buttons until the desired steam level (OFF, LOW, MEDIUM, HIGH, EXTRA) is displayed, then press OK to confirm.
12. Press START to begin the cooking cycle.
13. To change temperature or cook time after the cooking process has been started, see the "Changing Cooking Function Settings" section.
14. When the Cook Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting to you to add more time to the cycle if desired.

Convection Bake + Steam Function Chart

Food	Steam Level	Temperature	Time (Min.)*	Accessories	Hints
Ribs	Low	325-340°F (160-170°C)	80-90	Wire shelf on rack position 2 Baking/drip tray on rack position 1	Start with bone side up and turn after 30 minutes
Turkey breast, boneless (2-3 lb [1-1.5 kg])	Medium	390-410°F (200-210°C)	50-60 or 165°F (74°C) with temperature probe		Center temperature should reach 165°F (75°C)
Baked potatoes	Low	375-390°F (190-200°C)	45-55	Wire shelf on rack position 2	
Vegetable gratin	Medium to High	390-410°F (200-210°C)	20-30		
Italian bread	Low to Medium	355-375°F (180-190°C)	30-40	Baking/drip tray on rack position 2	

*Cooking times are based on a preheated oven. Use the Convection Bake function when preheating.

Steam Defrost

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Use the Steam Defrost function for defrosting food such as meat, poultry, vegetables, bread and fruit.

- Food should be cooked immediately after the defrost/standing time is completed.
- When defrosting, it is better to slightly underthaw the food and allow the process to finish during standing time.
- Adding standing time after defrosting always improves the results, as the temperature will be evenly distributed throughout the food.
- Wrap bread to keep it from becoming soggy.
- Place foods, such as meat and fish, in the oven without packaging or wrapping on the steam tray on rack position 3. Place the baking/drip tray beneath it on rack position 1 to collect the thawing water.
- Turn food halfway through defrosting, and rearrange and separate already thawed pieces.

IMPORTANT: At the end of the defrost cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use the Steam Defrost Function:

Before defrosting, see the following “Steam Defrost Function Chart” for tips.

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the Steam Defrost function.

1. Make sure that oven has cooled below 212°F (100°C) before using the Steam function. To aid in cooling, open the door and let the oven cool.
2. Open the oven door and place food in the oven.
3. Press ON/HOME.
4. Press the up or down buttons until “Steam Defrost” is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until the Temperature setting is selected on the display, then press OK to confirm.

   The temperature can be set between 105 and 155°F (40 and 70°C).
6. Press the up or down buttons until the desired temperature is displayed, then press OK to confirm.
7. Press the up or down buttons until the Defrost Time setting is selected on the display, then press OK to confirm.

   The Defrost Time can be set up to 1 hour 30 minutes.
8. Press the up or down buttons until the desired defrost time is displayed, then press OK to confirm.
9. Press START to begin the defrost cycle.
10. To change temperature or defrost time after the cooking process has been started, see the “Changing Cooking Function Settings” section.
11. When the Defrost Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting to you to add more time to the cycle if desired.

Steam Defrost Function Chart

Food		Weight	Defrost Time (Min.)	Standing Time	Temperature
Meat	Minced	17.6 oz (500 g)	25-30	30-35	140°F (60°C)
	Sliced			20-25	
	Bratwurst	15.9 oz (450 g)	10-15	10-15	
Poultry	Whole	35.3 oz (1000 g)	60-70	40-50	
	Fillets	17.6 oz (500 g)	25-30	20-25	
	Legs		30-35	25-30	
Fish	Whole	21.2 oz (600 g)	30-40	25-30	
	Fillets	10.6 oz (300 g)	10-15	10-15	
	Block	14.1 oz (400 g)	20-25	20-25	
Vegetables	Block	10.6 oz (300 g)	25-30	20-25	
	Pieces	14.1 oz (400 g)	10-15	5-10	
Bread	Loaf	17.6 oz (500 g)	15-20	25-30	
	Slices	8.8 oz (250 g)	8-12	5-10	
	Rolls and Buns		10-12	5-10	
	Cake	14.1 oz (400 g)	8-10	15-20	
Fruit	Mixed	14.1 oz (400 g)	10-15	5-10	
	Berries	8.8 oz (250 g)	5-8	3-5	

Steam Reheat

Use the Steam Reheat function to reheat 1 or 2 portions of chilled or room temperature food.

Always cover food when using the Steam Reheat function.

IMPORTANT: At the end of the reheating cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use:

Before reheating, see the following "Steam Reheat Function Chart" for rack positioning and tips.

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the Steam Reheat function.

1. Open the oven door and place food in the oven.
2. Press ON/HOME.
3. Press the up or down buttons until "Steam Reheat" is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until the Temperature setting is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until the desired temperature is displayed, then press OK to confirm.

   The temperature can be set between 140 and 212°F (60 and 100°C).
6. Press the up or down buttons until the Reheat Time setting is selected on the display, then press OK to confirm.
7. Press the up or down buttons until the desired reheat time is displayed, then press OK to confirm.

   The Reheat Time can be set up to 1 hour 30 minutes.
8. Press START to begin the reheating cycle.
9. To change temperature or reheat time after the cooking process has been started, see the "Changing Cooking Function Settings" section.
10. When the Reheat Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting to you to add more time to the cycle if desired.

Steam Reheat Function Chart

Chilled Food	Servings	Reheat Time (Min.)*	Temperature	Hints
Dinner plate	1-2	18-25	212°F (100°C)	If possible, arrange the thicker, denser food to the outside of the tray and the thinner or less dense food in the middle. Cover food with lid or heat-resistant plastic wrap and place in the steam tray on rack position 3. Place the baking and drip tray beneath to collect the water.
Soup		20-25		
Vegetables		20-25		
Rice and pasta		15-20		
Potatoes		20-25		
Meat (sliced)		15-20		
Meat (in sauce)		25-30		
Fish fillets		10-15		

*For best results, allow some additional standing time.

Sous Vide Reheating

Sous Vide Reheating

Use the Sous Vide reheating function to reheat precooked commercially-prepared, vacuum-sealed Sous Vide foods. Follow the manufacturer's instructions on the packaging for reheating.

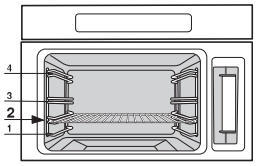
Always put food on the wire shelf to allow air to circulate properly around the food.

IMPORTANT: At the end of the Sous Vide cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use:

Before reheating, see the following "Sous Vide Reheating Chart" for rack positioning and tips.

1. Open the oven door and position the wire shelf on rack position 2.

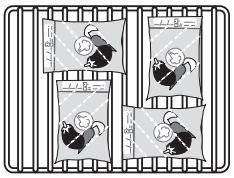


2. Position the packs as shown in the following illustrations and close the oven door.

1 pack

2 packs

3 packs



4 packs

3. Press ON/HOME.
4. Press the up or down buttons until "Sous Vide" is selected on the display, then press OK to confirm.
5. "Reheating" is selected on the display. Press OK to confirm.
6. Press the up or down buttons until the desired Sous Vide Reheating Program (Refrigerated or Frozen) is selected on the display, then press OK to confirm.

7. Follow the instructions that appear in the oven display concerning the water container and other accessories.
8. Press the up or down buttons until the Reheat Time setting is selected on the display, then press OK to confirm.
9. Press the up or down buttons until the desired reheat time is displayed, then press OK to confirm.

   The Reheat Time can be set up to 4 hours.
10. Press START to begin the Sous Vide cycle.
11. To change reheat time after the reheating process has been started, see the “Changing Cooking Function Settings” section.
12. When the Reheat Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting to you to add more time to the cycle if desired.
13. After reheating is complete, take the food out of the oven.

Sous Vide Reheating Chart

Sous Vide pouches have to be reheated only using the Sous Vide function. Use the following chart as a guide.

Category	Cut/Portion/Description	Reheating Time (from refrigerated state) (Min.)	Reheating Time (from frozen) (Min.)
Fish	Swordfish (steaks)	10-20	20-30
	Sole/turbot (fillets)	10-20	25-35
	Salmon (steak)	25-35	35-45
	Bass (whole)	10-20	50-60
	Bass (fillet)	10-20	20-30
	Grouper (fillet)	10-20	50-60
	Cod (steak or fillet)	40-20	50-60
Shellfish	Shrimp/prawn (without shell)	10-20	20-30
	Tiger prawn (without shell)	10-20	20-30
Lamb	Loin stew (steaks or cubes)	15-25	40-50
	Loin (roast)	20-30	30-40
Pork	Fillet (whole)	45-55	80-90
	Leg (whole or boneless roast)	45-55	85-90
	Shoulder (whole)	50-60	100-110
	Boneless loin (whole)	55-65	80-90
Beef	Beef stew (steaks or cubes)	15-25	80-90
	Roast beef (whole)	35-45	75-85
	Fillet (whole)	50-60	85-95
Veal	Boneless loin (steaks)	15-25	25-35
	Boneless loin (whole)	55-65	85-95
	Veal stew (steaks or cubes)	20-30	40-50
	Fillet (whole)	45-55	75-85
Chicken	Leg (whole)	15-25	40-50
	Breast (whole or half)	15-25	70-50
Turkey	Leg (whole or boneless)	30-40	75-85
	Breast (piece)	40-50	75-85

Category	Cut/Portion/Description	Reheating Time (from refrigerated state) (Min.)	Reheating Time (from frozen) (Min.)
Vegetables	Artichoke (half, choke removed)	7-20	15-25
	Asparagus (whole)	5-15	15-25
	Beet (whole or pieces)	15-25	20-30
	Carrot (whole)	7-20	20-30
	Cauliflower (pieces or slices)/broccoli (whole)	20-30	40-50
	Fennel (whole or quarters)	15-25	40-50
	Leek (pieces)	10-20	20-30
	Onion (whole or quarters)	10-20	20-30
	Pepper (half or pieces)	10-20	35-45
	Potato (pieces)	20-30	40-50
	Radicchio/endive	10-20	15-25
	Zucchini (whole or pieces)	15-25	40-50
Mushrooms	Mushrooms (whole or pieces)	10-20	25-35
Fruit	Apples/pears (whole)	15-25	30-40
	Apples/pears (pieces)	10-20	20-30
	Blackberries/raspberries (whole, fresh)	10-20	20-30
	Pineapple (slices)	10-20	20-30
	Plums (whole)	10-20	20-30

Special Functions

Special functions available are: Proofing and Yogurt.

Special Functions	
Function	**Suggested Use**
Proofing	Use to proof the dough inside the oven at a constant temperature of 105°F (40°C).
Yogurt	Use to make yogurt.

Follow the instructions in the appropriate section to use the desired special function.

Proofing

To use the Proofing function, begin with the oven at room temperature.

NOTE: The Proofing function will not activate if the oven temperature is above 105°F (40°C).

Use the Proofing function to proof dough much faster than at room temperature.

The Proofing function is optimal for the rising of sweet or savory dough. Proofing time with this function is reduced by approximately one-third compared to proofing at room temperature (68-77°F [20-25°C]).

During the Proofing function, the oven is 105°F (40°C).

- Cover the dough with a baking cloth before placing it in the oven.
- The oven does not have to be preheated.
- It is recommended to shorten the proofing times as compared to traditional recipes to keep the dough from proofing too much during the Preset Foods baking function (Bread/Cakes) preheat cycle.

First Proofing

- Place bowl with dough on wire shelf in rack position 1 or 2.
- Shorten the proofing time by up to one-half compared to a traditional recipe.

Second Proofing

- Roll out the dough, then place onto a baking/drip tray. Use rack position 2 or 3.
- Short the proofing time by up to one-half compared to a traditional recipe.

IMPORTANT: At the end of the proofing cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use the Proofing Function:

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the Proofing function.

1. Open the oven door and place food in the oven.
2. Press ON/HOME.
3. Press the up or down buttons until “Specials” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until “Proofing” is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until the Proof Time setting is selected on the display, then press OK to confirm.
6. Press the up or down buttons until the desired proof time is displayed, then press OK to confirm.

   The Proof Time can be set up to 1 hour 30 minutes.
7. Press START to begin the proofing cycle.
8. To change proof time after the cooking process has been started, see the “Changing Cooking Function Settings” section.

Yogurt

Use the Yogurt function for preparing homemade yogurt.

IMPORTANT: All utensils and dishes used to make yogurt must be very clean to avoid introducing unwanted bacteria cultures by mistake.

IMPORTANT: At the end of the cooking cycle, make sure to empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

- If you use unpasteurized milk, for it to set, it will have to be heated to above 195°F (90°C) and then left to cool between 90°F (32°C) and 120° (49°C). The optimum temperature is 110°F (43°C).
- Add approximately 3.5 oz (110 g) of room temperature existing yogurt with live culture, to 1 qt (1 L) of full cream milk. The milk and yogurt should have the same percentage fat content.
- Put the mix in portion-sized glass dishes. Cover each one tightly with a lid or heat-resistant plastic wrap. Special yogurt jars may also be used.
- Cover with aluminium foil during cooking. Position the baking/drip tray with the containers on the first shelf. The oven does not have to be preheated.

To Use the Yogurt Function:

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the Yogurt function.

1. Open the oven door and place food in the oven.
2. Press ON/HOME.
3. Press the up or down buttons until “Specials” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until “Yogurt” is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until the Cook Time setting is selected on the display, then press OK to confirm.
6. Press the up or down buttons until the desired cook time is displayed, then press OK to confirm.

   The default cook time is 3 hours, but the cook time can be set up to 8 hours.
7. Press START to begin the cooking cycle.
8. To change temperature or cook time after the cooking process has been started, see the “Changing Cooking Function Settings” section.
9. When the Cook Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting to you to prolong the cycle if desired.
10. When the cycle is complete, remove the yogurt from the oven and allow it to cool, then place in the refrigerator for several hours before serving. It will keep for 1-2 weeks. If you make another batch within 5-7 days, you can use some of it (approximately 3.5 oz [110 g]) as a starter.

OVEN CARE

Maintenance Functions

Maintenance Functions are: Oven Calibration, Drain, Descaling, Steam Cleaning.

Special Functions	
Function	**Suggested Use**
Calibrate	Use to automatically configure the oven to the current air pressure ratios at the present location.
Drain	Use to manually drain the boiler.
Descale	Use to descale the boiler.
Steam cleaning	Use to rinse the oven.

Follow the instructions in the appropriate function section to use the special functions.

Calibrate

The oven must be calibrated before use.

The boiling temperature of water is dependant on the air pressure. It boils easier at high altitudes than at sea level. During calibration, the oven is automatically configured to the current air pressure ratios at the present location.

NOTE: This may create more steam than usual. This is normal.

If the oven is permanently installed in the house, it should only be necessary to calibrate it once. However, if the oven has been moved to a new location where the altitude may have changed, it must be recalibrated before use.

To Calibrate the Oven:

1. Be sure that the water container is filled to the “MAX” mark with fresh tap water.
2. Press ON/HOME.
3. Press the up or down buttons until “Maintenance” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until “Calibrate” is selected on the display, then press OK to confirm.

   IMPORTANT: Do not open the door until the entire calibration process is complete.
5. Press START.
6. Press BACK to exit the settings function when you are done.
7. After calibration is complete, let the oven cool and wipe dry the damp parts.
8. Empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door.

Drain

To ensure that no residual water is left behind, the Drain function can manually drain the boiler. Empty the water container and return it to its compartment before using the Drain function.

To Use the Drain Function:

1. Press ON/HOME.
2. Press the up or down buttons until “Maintenance” is selected on the display, then press OK to confirm.
3. Press the up or down buttons until “Drain” is selected on the display, then press OK to confirm.

   If the temperature in the boiler is above 140°F (60°C), the oven will not start the Drain function. Once the temperature has dropped below 140°F (60°C), it will begin to drain automatically.
4. The display will show the status of the cycle. “Please remove and empty container” will appear at the end of the cycle.
5. Empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door. Press OK when done.

Descale

When oven descaling is necessary, “Descale is needed” will appear on the display.

Before beginning the descaling function, be sure that you have enough descaling liquid available. Use a descaler that is suitable for coffee and espresso machines and kettles or use white vinegar.

The Descaling cycle lasts for approximately 30 minutes. During this time, no cooking function can be activated.

NOTE: Once the Descaling cycle has begun, the descaling procedure must be completed.

To Use the Descaling Function:

1. Make sure the oven is empty.
2. Press ON/HOME.
3. Press the up or down buttons until “Maintenance” is selected on the display, then press OK to confirm.
4. Press the up or down buttons until “Descaling” is selected on the display, then press OK to confirm.

   The oven will prepare for descaling.
5. In the water container, mix 34 oz (1 L) of water with 8.5 oz (250 mL) of descaler or white vinegar and replace the water container into its compartment.
6. Press OK.
7. Follow the on-screen instructions. Do not interrupt the cycle until it has finished.
8. The display will show a message (“Please remove and empty container”) at the end of the cycle.
9. Empty the water container and return it to its compartment before closing the oven door. Press OK when done. No residue should be present in the system. The oven is properly descaled and ready to use.

Steam Cleaning

IMPORTANT: Do not use oven cleaners or any other additives with the Steam Cleaning function.

The Steam Cleaning function is used to soften hard soiled particles and make cleaning easier. Use the Steam Cleaning function as soon as possible after spills occur. The longer a spill sits and dries in the oven, the more difficult it may be to remove.

IMPORTANT: Since the water in the oven bottom is hot, do not open the oven door during the Steam Cleaning function.

Press CANCEL at any time to end the cycle. The display will return to the time of day.

To Use the Steam Cleaning Function:

1. Remove wire shelf and trays from the oven cavity.
2. Close the oven door.
3. Press ON/HOME.
4. Press the up or down buttons until “Maintenance” is selected on the display, then press OK to confirm.
5. Press the up or down buttons until “Steam Cleaning” is selected on the display, then press OK to confirm.
6. Follow the on-screen instructions.
7. Press START to begin the cleaning cycle.

Helpful Hints

- Once the Steam Cleaning function is complete, remove all remaining water and debris in the bottom of the oven with a sponge or cloth.
- Wipe any remaining moisture from the oven door interior and oven cavity interior sides.
- Use a soft brush or nylon scrubber to wipe the oven interior. This may help with more stubborn stains.
- If any soil remains, run a second Steam Cleaning cycle to help loosen debris for easier removal.
- Use the Steam Cleaning on small spills such as cheese or sauce from pizza or snacks, or drips from casseroles.
- Food spills containing sugar, proteins or starches may require vigorous scrubbing to remove most of the debris.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016B (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

OVEN DOOR EXTERIOR

Slight differences in color on the front of the oven are determined by the different materials used, such as glass, plastic and metal.

Cleaning Method:

- Clean with a damp cloth. If the exterior is heavily soiled, add a few drops of liquid detergent to the water. Wipe with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive cleaners, which dull the surface. In the event that one of these products comes into contact with the oven, immediately clean it using a damp cloth.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010B (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

- Do not use oven cleaners.
- Food spills should be cleaned when oven cools. To avoid buildup of baked-on food residue, clean the oven cavity after every use.
- With long cooking times or when cooking on different levels, especially food with a high water content (pizzas, stuffed vegetables, etc.) moisture may form on the inside of the door and the seal. When the oven is cool, dry the inside of the door with a cloth or sponge.
- Clean the glass of the door with a suitable liquid detergent.
- Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner.
  IMPORTANT: Do not spray glass cleaner directly into the oven.
- If salts are deposited in the cooking compartment, rust could develop. It is a good idea to clean the cooled down oven cavity after each use.
- Run the Steam Cleaning function regularly to aid and ease the cleaning. See “Steam Cleaning” in the “Maintenance Functions” section.
- To avoid damage to the oven door, do not allow grease or other food particles to build up around the door and door seal.

To clean oven cavity surfaces:

To avoid damage to oven cavity surfaces, do not use soap-filled scouring pads or abrasive cleaners. The oven cavity should be cleaned at regular intervals, especially if spillovers have occurred.

Cleaning Method:

- Steam Cleaning Function: See “Steam Cleaning” in the “Maintenance Functions” section.
- To clean the oven cavity surfaces (including the oven cavity ceiling), remove the wire shelf and shelf supports and wipe the interior of the oven and the shelf supports clean. See the “Shelf Supports” section.

ACCESSORIES

Cleaning Method:

- The following accessories are dishwasher safe: wire shelf, baking/drip tray, steam tray and shelf supports.
- Remove the water pipe from the water container for easy cleaning. Soak the water pipe in water with liquid detergent. The water pipe is not dishwasher safe.

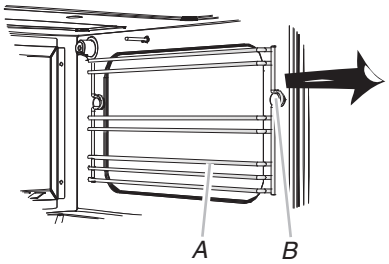
- Use a sponge with a mild detergent to clean the water container. The water container is not dishwasher safe. **NOTE:** Remove, empty and dry the water container after each use.
- Soak the seals and rings from the light bulb assembly in water with liquid detergent. The seals and rings are not dishwasher safe.
- Wipe the temperature probe clean with a clean, damp cloth or paper towel with mild detergent and water after use. Do not immerse the temperature probe in water when cleaning. To avoid scratching the surface, do not use steel-wool pads.

Shelf Supports

The shelf supports can be removed to better clean the oven cavity walls.

To Remove Shelf Supports

1. Pull the shelf support toward the front of the oven.

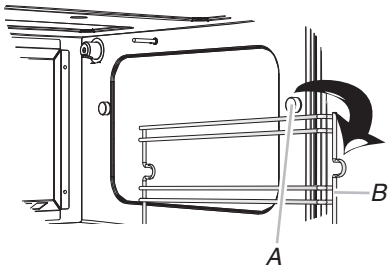


A. Shelf support
B. Oven cavity wall hook

2. Unhook the shelf supports from the oven cavity wall hooks.
3. Repeat steps 1 - 2 with the other shelf support.

To Replace Shelf Supports

1. Slide the shelf support onto the oven cavity wall hooks and push toward the back of the oven.



A. Oven cavity wall hook
B. Shelf support

2. Repeat Step 1 with the other shelf support.

Oven Light

The oven light is a 12-volt, 10-watt maximum, type G4 heat-resistant halogen bulb.

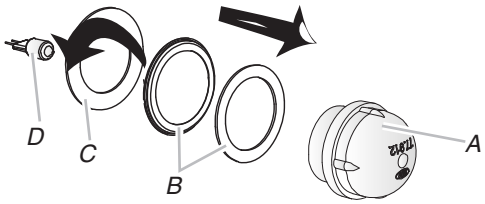
To Replace the Oven Light:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass cap counterclockwise to unscrew.

A. Glass cap

3. Remove the seals and metal ring and clean the glass cap.



A. Glass cap
B. Seals
C. Metal ring
D. Halogen bulb

4. Replace bulb using a tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace the bulb into bulb holder, metal ring and seals to the glass cap.
6. Replace the oven light assembly to the oven cavity by turning it clockwise.
7. Reconnect power.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Oven will not operate

- **Is the oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Control” section.

Cooling fan runs during baking or broiling

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the control.

Display shows message

- **Is the clock flashing the time.**
  There has been a power failure. Clear the display. See “Time” in the “Settings” section. Set the clock, if needed.

Oven cooking results not what expected

- **Is the oven level?**
  Level the oven. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase or decrease temperature.
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See “Bakeware” section.
- **Are the wire shelf and trays positioned properly?**
  See “Positioning Wire Shelf, Trays and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Wire Shelf, Trays and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase or decrease baking or broiling time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
  or
  Decrease the oven temperature.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Water pump is making noise

- **Is the water pump making an abnormal loud noise?**
  The water pump that is responsible for filling and draining the steam boiler will initially sound louder during air pumping and lower when water is filling the pump again. This is normal.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new JENN-AIR® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest JENN-AIR designated service center.

In the U.S.A.

Call the Jenn-Air Customer eXperience Center toll free:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

Our consultants provide assistance with:

- Features and specification on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Jenn-Air designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to Jenn-Air with any questions or concerns at:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Web address: **www.jennair.com**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

To order accessories, visit our website at **www.jennair.com/cookingaccessories**.

affresh® Stainless Steel Cleaner
Order Part Number W10355016

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
Order Part Number W10355049

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Wire Shelf
Order Part Number W10577824

Baking/Drip Tray
Order Part Number W10577820

Steam Tray
Order Part Number W10577816

Temperature Probe
Order Part Number W10577826

Water Container
Order Part Number W10577835

Sponge
Order Part Number W10577833

In Canada

Call the Jenn-Air Customer eXperience Centre toll free:
1-800-807-6777

Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Web address: **www.jennair.ca**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

JENN-AIR® COOKING APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Jenn-Air") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components (if applicable to the product) if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Touch Pad and microprocessor
- Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage
- Electronic controls
- Magnetron tube
- Sealed gas burners

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Jenn-Air.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Jenn-Air servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. JENN-AIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR 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 OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Jenn-Air. In the U.S.A., call **1-800-536-6247**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

6/09

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

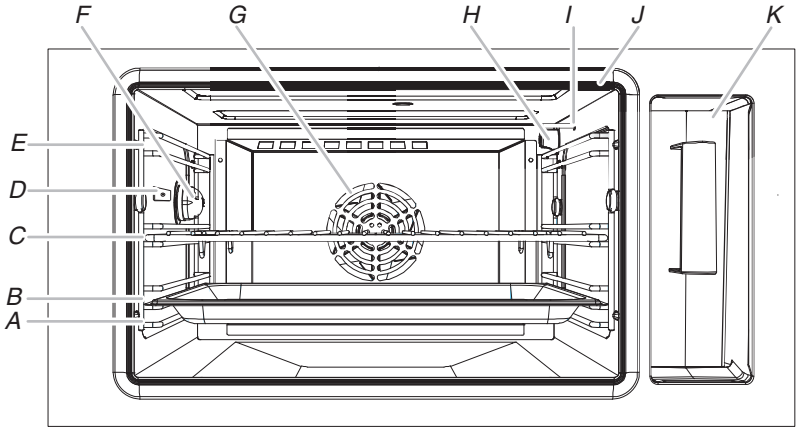
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Position de grille 1
B. Position de grille 2
C. Position de grille 3
D. Oeillet de sonde thermométrique/ prise de la paroi du four
E. Position de grille 4
F. Éclairage du four
G. Ventilateur de cuisson au four par convection
H. Orifice d'évacuation de la vapeur
I. Capteur thermométrique
J. Joint d'étanchéité de la porte
K. Compartiment du récipient à eau

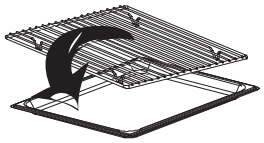
REMARQUES :

- Vérifier que tous les accessoires achetés sont adaptés à une cuisson avec vapeur et air chaud combinés.
- Placer les plats sur la grille métallique - celle-ci peut en effet supporter plus de poids que la plaque de cuisson/ anti-gouttes ou la plaque de cuisson à la vapeur.
- Vérifier qu'il existe un espace d'au moins 1¼" (3,2 cm) entre le cerclage supérieur du plat et la voûte de la cavité du four afin de permettre à la vapeur de pénétrer dans le plat de cuisson.
- Ne pas placer de grille métallique, plaque de cuisson/ anti-gouttes ou plaque de cuisson à la vapeur sur le fond du four.

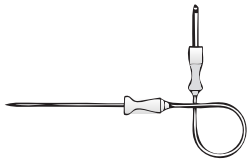
Accessoires fournis

Grille métallique : La grille métallique permet à l'air chaud de circuler autour des aliments. La grille métallique peut être utilisée pour cuire des aliments ou servir de support pour des plats et ustensiles de cuisson au four.

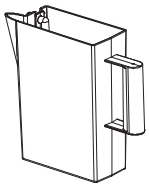
Plaque de cuisson/anti-gouttes : Utiliser la plaque de cuisson à la vapeur ou plaque de cuisson/anti-gouttes sous la grille métallique pour recueillir les renversements. Elle peut aussi être utilisée comme plat ou plaque de cuisson.
La plaque de cuisson/anti-gouttes est utilisée pour recueillir les jus de cuisson et particules alimentaires qui pourraient tacher et salir l'intérieur du four. Ne pas placer la plaque directement sur le fond du four.



Sonde thermométrique : La sonde thermométrique permet de mesurer la température interne des aliments - entre 86°F et 212°F (30°C et 100°C). Voir la section "Sonde de température" pour plus d'information.



Récipient à eau : Toutes les fonctions de cuisson nécessitent que le récipient à eau soit rempli jusqu'à la ligne "MAX" - sauf Convection Bake (cuisson au four par convection).
Voir la section "Récipient à eau" pour plus d'information.



Plaque de cuisson à la vapeur :
Utiliser la plaque de cuisson à la vapeur pour la plupart des aliments préparés avec la fonction Steam (vapeur).
Ne pas utiliser la plaque de cuisson à la vapeur pour les aliments susceptibles de passer par les trous, comme le riz ou les céréales.

Éponge : L'éponge sert à essuyer la condensation résiduelle pouvant rester sur le four refroidi après la cuisson. Il est important de laisser le four refroidir avant d'essuyer l'eau éventuellement présente sur les parois.
Voir la section “Entretien du four”.

Accessoires non fournis

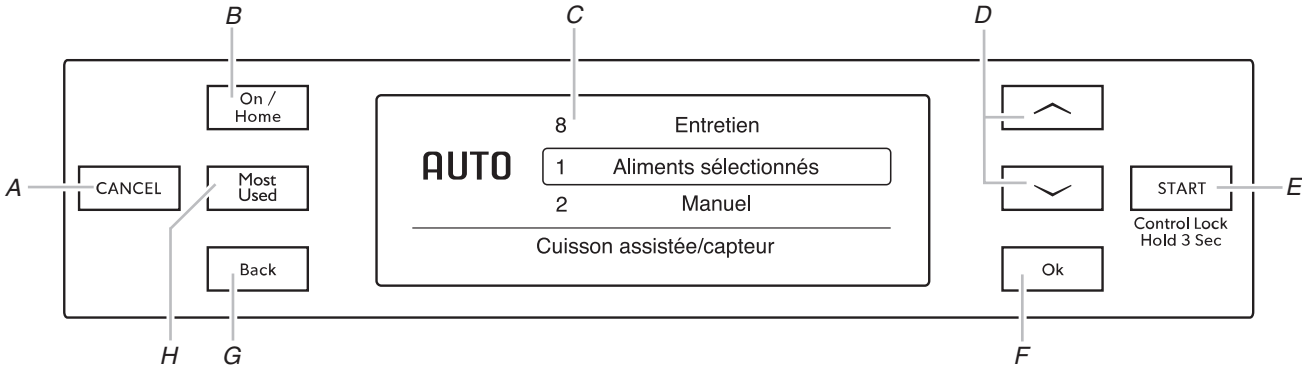
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément. Consulter la section “Assistance ou service”.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

IMPORTANT : Suivre les étapes suivantes avant d'utiliser le four pour la première fois.

1. Ouvrir la porte du four, retirer les accessoires et vérifier que le four est vide.
2. Rincer le récipient à eau sous l'eau du robinet (pas de détergents) puis remplir d'eau fraîche du robinet jusqu'au repère “MAX”. Insérer le récipient à eau dans son compartiment jusqu’à ce qu’il soit fermement installé.
3. Lancer la fonction de calibrage. Voir “Calibrage” dans la section “Fonctions d'entretien”.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



A. Annulation
B. Marche/accueil
C. Affichage numérique
D. Vers le haut/vers le bas - pour faire défiler vers le haut/vers le bas ou ajuster le réglage à des valeurs supérieures/inférieures
E. Mise en marche (verrouillage des commandes - appuyer pendant 3 secondes)
F. Ok - pour confirmer réglage
G. Retour - pour revenir à l'écran précédent
H. Fonctions les plus utilisées - les 10 fonctions les plus utilisées

Tableau de commande

Le tableau de commande regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles; il suffit d'un léger toucher pour les activer.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

Les fonctions décrites dans cette section ne fonctionneront que si le four est en marche. Pour allumer le four, appuyer sur ON/HOME (marche/accueil).

Affichage électronique du four

Lors de la mise sous tension initiale du four, un message demandant à l'utilisateur de régler la langue et l'horloge de 24 heures apparaît. Après une coupure de courant, l'horloge clignote et doit être réinitialisée. Voir “Langue” et “Heure” dans cette section.

Ce four possède plusieurs fonctions ajustables selon les préférences de l'utilisateur. Voir dans ce manuel la section concernant le réglage que l'on souhaite ajuster.

On/Off/Pause (marche/arrêt/pause)

On peut allumer, éteindre ou mettre en pause le four à l'aide du bouton ON/HOME (mise en marche/accueil). On peut aussi suspendre une fonction en ouvrant la porte du four.

Lorsque le four est en marche, tous les boutons fonctionnent normalement et l'horloge de 24 heures ne s'affiche pas. Lorsque le four est éteint, seul le bouton OK fonctionne. L'horloge de 24 heures s'affiche.

Réglages

On peut contrôler plusieurs réglages à partir du menu Réglages : Unités de température, langue, heure, luminosité de l'écran, volume des signaux sonores et mode éco.

Pour accéder au menu de réglages, appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Réglages” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

Langue

La langue de l'affichage doit être réglée après la mise sous tension du four.

Réglage de la langue :

1. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Réglages” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Langue” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur BACK (retour) pour sortir de la fonction de réglages après avoir terminé.

Heure

L'heure apparaissant sur l'affichage doit être réglée après la mise sous tension du four ou après une panne de courant.

Réglage de l'heure :

1. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Réglages” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Heure” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Les chiffres de l'affichage s'assombrissent.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur BACK (retour) pour sortir de la fonction de réglages après avoir terminé.

Luminosité

Réglage de la luminosité de l'affichage :

1. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Réglages” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Luminosité” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la luminosité souhaitée soit sélectionnée sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur BACK (retour) pour sortir de la fonction de réglages après avoir terminé.

Volume

Réglage du volume des signaux sonores :

1. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Réglages” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Volume” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le volume souhaité soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur BACK (retour) pour sortir de la fonction de réglages après avoir terminé.

Unité de température

L'unité de température par défaut correspond aux degrés Fahrenheit, mais on peut la changer en degrés Celsius.

Réglage de l'unité de température :

1. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Réglages” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Unité de température” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la température souhaitée soit sélectionnée sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur BACK (retour) pour sortir de la fonction de réglages après avoir terminé.

Mode Éco

Lorsque le mode Éco est activé, l'affichage s'éteint après une certaine période d'inactivité. Pour voir des informations sur l'affichage, appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil) ou ouvrir la porte du four.

Lorsque le mode Éco est désactivé, l'affichage s'éteint et l'horloge de 24 heures est visible en tout temps.

Réglage du mode Éco :

1. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Réglages” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Mode Eco” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Activé” ou “Désactivé” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur BACK (retour) pour sortir de la fonction de réglages après avoir terminé.

Verrouillage des commandes

La fonction de verrouillage des commandes peut être utilisée pour éviter l’utilisation involontaire du four. Lorsque les touches sont verrouillées, elles sont désactivées.

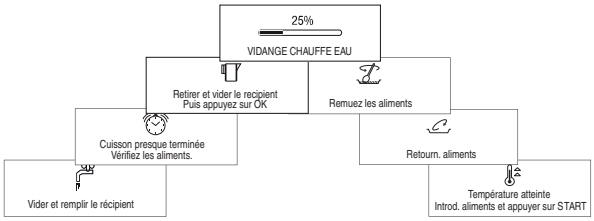
Activation/désactivation :

1. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant environ 3 secondes puis relâcher. Deux signaux sonores retentissent.

   REMARQUE : Il n'est possible de verrouiller le clavier que lorsque le four est éteint.
2. Un message de confirmation apparaît sur l'affichage pendant 3 secondes avant de revenir à l'écran précédent.
3. Répéter l'étape 1 pour désactiver le verrouillage des commandes.

Messages

Lorsque certaines fonctions sont actives, il est possible que le four s'arrête et qu'un message apparaisse sur l'affichage demandant à l'utilisateur d'effectuer une opération ou conseillant l'utilisateur sur l'accessoire à utiliser.



Lorsqu'un message apparaît :

1. Ouvrir la porte (si nécessaire).
2. Effectuer l'opération indiquée sur l'affichage (si nécessaire).
3. Fermer la porte et redémarrer le programme après l'apparition du message à l'écran ou appuyer sur START (mise en marche).

Fonctions les plus utilisées

Pour le confort de l'utilisateur, le four établit automatiquement une liste de ses raccourcis préférés.

Lors de la première utilisation du four, la liste comporte 8 emplacements vides indiquant le message “Most used,” (les plus utilisées) ainsi que deux raccourcis permanents au sommet de la liste : Vapeur et Cuisson au four par convection. Au fil du temps, l'appareil remplira automatiquement la liste des raccourcis des fonctions les plus souvent utilisées.

REMARQUE : L'ordre des fonctions présentées dans le menu de raccourcis changera automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisine.

Accès aux raccourcis :

1. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
2. Appuyer sur MOST USED (les plus utilisées).

   L'élément sélectionné par défaut est le numéro 1.
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le raccourci souhaité soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Effectuer les ajustements nécessaires avec les boutons vers le haut ou vers le bas et la touche OK.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

Modification des réglages de fonctions de cuisson

Pour modifier la température ou la durée de cuisson après le démarrage d'une cuisson :

1. Appuyer sur START (mise en marche) pour augmenter la durée de cuisson. Chaque fois que l'on appuie sur cette touche, le temps de cuisson est prolongé d'une (1) minute.
2. Appuyer sur les boutons “vers le haut” ou “vers le bas” pour alterner entre l'écran de modification de la température ou du temps de cuisson. Le réglage sélectionné apparaît en surlignage.
3. Appuyer sur OK lorsque le réglage que l'on souhaite modifier est sélectionné sur l'affichage.

   Le réglage actuel de durée ou de température clignote.
4. Appuyer sur les boutons “vers le haut” ou “vers le bas” jusqu'à ce que la durée de cuisson ou la température souhaitée apparaisse puis appuyer de nouveau sur OK pour confirmer.

   Le four poursuit automatiquement la cuisson en tenant compte des nouveaux réglages.
5. Appuyer sur BACK (retour) pour revenir directement au dernier réglage modifié.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

IMPORTANT : Les émanations de fumée peuvent mettre en danger la santé de certains oiseaux qui y sont extrêmement sensibles. L’exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d’aluminium ni un revêtement quelconque.

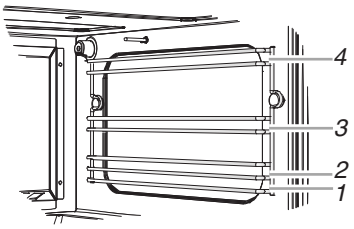
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, utiliser la plaque de cuisson/plaque anti-gouttes fournie avec le four.

Positionnement des grilles métalliques, plaques de cuisson et ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au revêtement en acier inoxydable, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES MÉTALLIQUES ET PLAQUES DE CUISSON

- Installer les grilles métalliques et plaques de cuisson avant d’allumer le four.
- Ne pas modifier la position des grilles métalliques et plaques de cuisson lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S’assurer que les grilles métalliques et plaques de cuisson sont à l'horizontale.



USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L’air chaud doit pouvoir circuler autour de l’aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.

Récipient à eau

Le récipient à eau se trouve derrière la porte du four - on peut y accéder après avoir ouvert la porte du four.

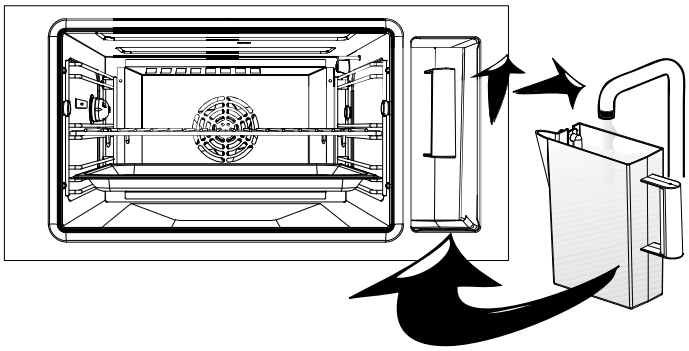
IMPORTANT : Vider et réinstaller le récipient à eau après chaque utilisation pour empêcher la condensation de s'accumuler à l'intérieur du four. Voir “Accessoires” dans la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements sur la méthode de nettoyage du récipient à eau.

Utiliser uniquement de l'eau fraîche du robinet ou de l'eau plate en bouteille. Remplir le récipient à eau avec de l'eau du robinet jusqu'au repère “MAX”.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'eau distillée ou filtrée, ou un autre liquide dans le récipient à eau.

Retrait du récipient à eau :

Soulever et retirer lentement le récipient à eau de son compartiment en le tirant vers soi et en le gardant à l'horizontale afin que l'eau puisse se vider par le siège de soupape.



Réinstallation du récipient à eau :

Placer le récipient à eau rempli dans son compartiment puis le pousser vers l'arrière du four jusqu'à ce qu'il se bloque et soit fermement installé.

Sonde thermométrique

La sonde thermométrique permet à l'utilisateur de mesurer la température interne de la viande durant la cuisson. La sonde thermométrique permet de mesurer une température comprise entre 86°F (30°C) et 212°F (100°C) pour s'assurer que la viande est cuite à la température souhaitée. La température interne requise peut être réglée en fonction du type d'aliment à cuire.

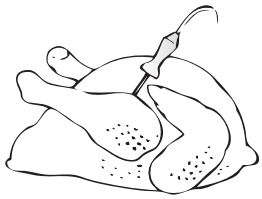
- Normalement, la sonde thermométrique doit être insérée de sorte que son extrémité se trouve dans la partie la plus épaisse de l'aliment - celle qui met le plus longtemps à cuire. Lire cette section pour plus d'informations sur le type d'aliment que l'on souhaite cuire.
- Éviter de placer l'extrémité de la sonde thermométrique dans les zones grasses de l'aliment ou à un endroit où elle serait en contact avec l'os car ces zones chaufferont plus rapidement que le reste et donneront des indications de température erronées.
- La sonde thermométrique doit être placée de façon à ce que l'extrémité ne touche ni les côtés, ni le fond du plat.
- La température réglée doit être supérieure à la température actuelle de l'aliment.
- La sonde thermométrique ne pouvant pas être réglée à des températures de plus de 212°F (100°C), elle ne peut pas être utilisée pour la fabrication des confiseries, confitures et marmelades ou des aliments devant être cuits ou mijotés pendant de longues périodes.
- Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu’on retire les aliments.
- Ne pas immerger la sonde thermométrique dans de l'eau lors du nettoyage. Essuyer simplement la sonde thermométrique avec un chiffon propre ou un essuie-tout humide avec de l'eau et du détergent doux après utilisation.
- Afin d'éviter d'endommager la sonde thermométrique, ne pas utiliser le four lorsque la sonde se trouve dans la cavité du four si celle-ci n'est pas branchée dans le four.
- Afin d'obtenir les résultats attendus et pour éviter d'endommager le four, utiliser uniquement la sonde fournie avec le four.
- Pour les recettes nécessitant un préchauffage, insérer les aliments avec la sonde thermométrique uniquement après le préchauffage. Veiller à brancher la sonde thermométrique dans le connecteur de sonde thermométrique situé dans la cavité du four.

IMPORTANT : Placer correctement la sonde thermométrique dans la viande pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Si la viande à cuire comporte des zones d'épaisseur variable, contrôler sa température interne en plusieurs endroits afin de s'assurer qu'elle est bien cuite avant de la retirer du four.

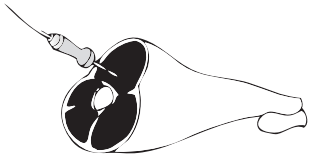
Poulet

Lorsqu'on utilise la sonde thermométrique pour faire rôtir le poulet, l'extrémité de la sonde doit être placée dans la partie la plus épaisse du poulet, à l'intérieur de la cuisse - juste derrière la patte. Vérifier que la sonde n'est pas en contact avec un os et que son extrémité n'est pas insérée dans une zone peu épaisse du poulet.



Agneau

Lors de la cuisson d'une patte d'agneau, insérer l'extrémité de la sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse de la patte de façon à ce qu'elle ne touche pas l'os.



Boeuf et porc

Lors de la cuisson de boeuf et de porc, la sonde thermométrique doit être insérée dans l'extrémité ou le côté de la viande plutôt que dans le sommet.

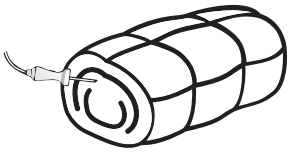
Darne

La sonde thermométrique peut être utilisée pour la cuisson de gros morceaux de poisson entier. Placer le sommet de la sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse, pas trop près de l'épine dorsale.

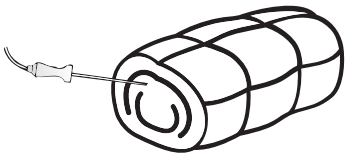
Utilisation de la sonde thermométrique :

1. Avant de placer les aliments dans le four, insérer complètement la sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse de la viande en évitant les os et les zones grasses.

   Veiller à ce que la sonde soit insérée aussi profondément que possible dans l'aliment.



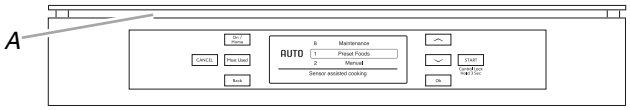
Correct



Incorrect

2. Placer les aliments préparés dans le four.
3. Retourner l'oeillet de sonde (situé sur le côté gauche de la cavité du four) et brancher la sonde thermométrique dans la prise de la paroi du four. Fermer la porte en veillant à ne pas coincer le cordon de la sonde thermométrique dans la porte.

Évent du four



A. Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Des évents obstrués ou bouchés gêneront la circulation de l'air, ce qui affectera la cuisson. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Aliments préréglés

La fonction d'aliments préréglés affiche des messages et permet à l'utilisateur de faire des sélections qui l'aideront à préparer plusieurs types d'aliments.

On peut choisir parmi 11 catégories d'aliments : Viande, volaille, poisson/crustacés, pommes de terre, légumes, riz/grain, pâtes, oeufs, pizza/quiche, dessert ou pain/gâteaux. Après avoir sélectionné une catégorie d'aliments, il est demandé à l'utilisateur de faire des sélections supplémentaires.

IMPORTANT : À la fin du programme de cuisson, veiller à vider le récipient d'eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation :

IMPORTANT : Pour de meilleurs résultats, retourner les aliments d'avant en arrière à mi-cuisson.

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec la fonction Preset Foods (aliments préréglés).

1. Ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.

   (Facultatif) : Si l'on utilise la sonde thermométrique, s'assurer qu'elle est correctement insérée dans les aliments puis la brancher. Le four détecte que la sonde thermométrique est connectée et affiche les messages adéquats.
2. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
3. “Aliments sélectionnés” correspond à la sélection par défaut. Appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la catégorie d'aliments souhaitée soit sélectionnée sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le type d'aliments souhaité soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
6. Suivre les instructions à l’écran concernant le récipient à eau et autres accessoires.
7. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le réglage à modifier puis appuyer sur OK pour confirmer.
8. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que l'affichage indique l'élément souhaité puis appuyer sur OK pour confirmer.
9. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de température soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
10. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.
11. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de temps de cuisson soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
12. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

    Le temps de cuisson maximal dépend du type d'aliments à cuire.
13. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de cuisson.
14. Pour modifier la température ou le temps de cuisson après le début d'une cuisson, voir la section “Modification des réglages de fonctions de cuisson”.
15. Lorsque la cuisson est terminée, un signal d'alerte retentit et un message apparaît sur l'affichage indiquant à l'utilisateur qu'il peut prolonger le programme si désiré.

Manuel - Vapeur

Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments tels que les légumes, le poisson et le blanchiment des légumes.

IMPORTANT : À la fin du programme de cuisson, veiller à vider le récipient d'eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur :

Avant de commencer la cuisson, voir le “Tableau de la fonction de cuisson à la vapeur” suivant pour des conseils d'utilisation et pour connaître le positionnement des grilles.

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec la fonction de cuisson à la vapeur.

1. S'assurer que le four est revenu à une température inférieure à 212°F (100°C) avant d'utiliser la fonction de décongélation à la vapeur. Pour faciliter le refroidissement, ouvrir la porte et laisser le four refroidir.
2. Ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.

   (Facultatif) : Si l'on utilise la sonde thermométrique, s'assurer qu'elle est correctement insérée dans les aliments puis la brancher. Le four détecte que la sonde thermométrique est connectée et affiche les messages adéquats.
3. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Manuel” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Vapeur” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
6. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de température soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
7. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   La température peut être réglée entre 105 et 212°F (40 et 100°C).
8. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de temps de cuisson ou de température cible des aliments (si l'on utilise une sonde thermométrique) soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
9. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité (ou la température cible de la sonde thermométrique) s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Le temps de cuisson peut être réglé pour une durée maximale de 2 heures et 30 minutes. La température cible de la sonde peut être réglée entre 86 et 212°F (30 et 100°C).
10. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de cuisson.
11. Pour modifier la température ou le temps de cuisson après le début d'une cuisson, voir la section “Modification des réglages de fonctions de cuisson”.
12. Lorsque la cuisson est terminée, un signal d'alerte retentit et un message apparaît sur l'affichage indiquant à l'utilisateur qu'il peut prolonger le programme si désiré.

Tableau de la fonction de cuisson à la vapeur

Aliment		Temp.	Durée (min.)*	Accessoires	Conseils
Brocoli	Bouquets	212°F (100°C)	17 - 22	Plaque de cuisson à la vapeur en position de grille 3 Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 1	
Chou rouge	En tranches		30 - 35		
Chou blanc			25 - 30		
Épi de maïs			20 - 30		
Terrine de poisson		165°F (75°C) - 175°F (80°C)	60 - 90 ou 160°F (72°C) avec sonde thermométrique	Plaque de cuisson à la vapeur en position de grille 3	Recouvrir d'un couvercle ou d'une pellicule en plastique résistante à la chaleur
Oeufs au four		195°F (90°C)	20 - 25	Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 3	
Gnocchis		195°F (90°C) - 212°F (100°C)	10 - 15	Plaque de cuisson à la vapeur en position de grille 3 Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 1	

*Les temps de cuisson sont basés sur une cuisson lancée dans un four initialement à température ambiante.

Toujours placer les aliments sans emballage/pellicule protectrice dans le four, sauf indication contraire.

Manuel - Cuisson au four par convection

Utiliser la fonction de cuisson au four par convection pour cuire des aliments tels que les tartes, roulés prêts-à-consommer, pizzas ou muffins par convection.

Durant la cuisson au four par convection, l'élément de convection en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon constante.

Réduire la température de la recette en réduisant la température d'environ 25 à 45°F (14 à 25°C). Le temps de cuisson devra peut-être aussi être réduit.

Préchauffer d'abord le four à moins que la recette ne spécifie le contraire.

IMPORTANT : À la fin du programme de cuisson, veiller à vider le récipient d'eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation :

Avant de commencer la cuisson, voir le "Tableau de la fonction de cuisson par convection" pour des conseils d'utilisation et pour connaître le positionnement des grilles à utiliser.

IMPORTANT : Pour de meilleurs résultats, retourner les aliments d'avant en arrière à mi-cuisson.

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec la fonction de cuisson au four par convection.

1. (Facultatif) Si l'on utilise la sonde thermométrique, s'assurer qu'elle est correctement insérée dans les aliments puis la brancher. Le four détecte que la sonde thermométrique est connectée et affiche les messages adéquats.
2. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que "Manuel" soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que "Cuisson four par conv." soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de température soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
6. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   La température peut être réglée entre 180 et 445°F (80 et 230°C).
7. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de temps de cuisson ou de température cible de la sonde soit sélectionné sur l'affichage (si l'on utilise une sonde thermométrique) puis appuyer sur OK pour confirmer.
8. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité (ou la température cible de la sonde thermométrique) s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Le temps de cuisson peut être réglé pour une durée maximale de 4 heures et 30 minutes. La température cible de la sonde peut être réglée entre 86 et 212°F (30 et 100°C).
9. (Facultatif) Si l'on n'utilise pas la sonde thermométrique, un message concernant l'option de préchauffage s'affiche. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que OUI ou NON s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.
10. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de préchauffage.
11. (Facultatif) Une fois le préchauffage terminé, ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.
12. Pour modifier la température ou le temps de cuisson après le début d'une cuisson, voir la section "Modification des réglages de fonctions de cuisson".
13. Lorsque la cuisson est terminée, un signal d'alerte retentit et un message apparaît sur l'affichage indiquant à l'utilisateur qu'il peut prolonger le programme si désiré.

Tableau de la fonction de cuisson au four par convection

Aliment	Température	Durée (min.)*	Accessoires	Conseils
Biscuits, réfrigérés	325°F (160°C)	13-15	Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 2	
Biscuits	330-345°F (165-175°C)	10-15		
Pizza surgelée	365°F (185°C)	20-25		
Galettes	365°F (185°C)	12-15	Grille métallique en position de grille 2	
Quiche	365-375°F (185-190°C)	35-40	Grille métallique en position de grille 2	
Pâte feuilletée	355-375°F (180-190°C)	15-20	Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 2	
Ailes de poulet cuites surgelées	375-390°F (190-200°C)	15-20	Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 2	Recouvrir la plaque de papier sulfurisé.
Poulet entier 3-4,5 lb (1,5-2,5 kg)	375°F (190°C)	60-80 ou 165°F (74°C) avec sonde thermométrique	Grille métallique en position de grille 2	Assaisonner et placer le poulet dans le four, poitrine vers le haut. Vérifier que la viande est bien cuite en insérant un cure-dents dans les parties les plus épaisses de la viande. Le jus de viande doit être clair.
Rôti de bœuf 3-4,5 lb (1,5-2,5 kg)	315°F (155°C)	70-95 ou 145°F (63°C) avec sonde thermométrique	Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 1	Assaisonner le rôti et insérer la sonde thermométrique si désiré. Placer le rôti sur la grille métallique.

*Les durées de cuisson sont basées sur une cuisson dans un four préchauffé.

Manuel - Cuisson au four par convection + vapeur

La cuisson au four par convection + vapeur présente les avantages de la cuisson par convection en aidant à conserver l'humidité, la texture et la saveur de l'aliment. La vapeur ou l'humidité est automatiquement ajoutée au cours des programmes de cuisson.

Utiliser la fonction de cuisson au four par convection + vapeur pour cuire des aliments tels que la volaille, les rôtis et le poisson cuit au four en utilisant à la fois le système de cuisson par convection et la vapeur.

La fonction de cuisson au four par convection permet aussi de réduire la température d'environ 25 à 45°F (14 à 25°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Préchauffer d'abord le four à moins que la recette ne spécifie le contraire. Utiliser la fonction de cuisson au four par convection pour préchauffer le four.

IMPORTANT : À la fin du programme de cuisson, veiller à vider le récipient d'eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation :

Avant de commencer la cuisson, voir le “Tableau de la fonction de cuisson par convection + vapeur” pour des conseils d'utilisation et pour connaître le positionnement des grilles à utiliser.

IMPORTANT : Pour de meilleurs résultats, retourner les aliments d'avant en arrière à mi-cuisson.

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec la fonction de cuisson au four par convection + vapeur.

1. Ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.
2. (Facultatif) Si l'on utilise la sonde thermométrique, s'assurer qu'elle est correctement insérée dans les aliments puis la brancher. Le four détecte que la sonde thermométrique est connectée et affiche les messages adéquats.
3. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Manuel” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Cuisson four par conv. + vapeur” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
6. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de température soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
7. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   La température peut être réglée entre 125 et 445°F (50 et 230°C).
8. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de temps de cuisson ou de température cible de la sonde soit sélectionné sur l'affichage (si l'on utilise une sonde thermométrique) puis appuyer sur OK pour confirmer.
9. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité (ou la température cible de la sonde thermométrique) s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Le temps de cuisson peut être réglé pour une durée maximale de 4 heures et 30 minutes. La température cible de la sonde peut être réglée entre 86 et 212°F (30 et 100°C).
10. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le niveau de vapeur soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
11. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le niveau de vapeur souhaité (OFF [arrêt], LOW [faible], MEDIUM [moyen], HIGH [élevé], EXTRA) s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.
12. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de cuisson.
13. Pour modifier la température ou le temps de cuisson après le début d'une cuisson, voir la section “Modification des réglages de fonctions de cuisson”.
14. Lorsque la cuisson est terminée, un signal d'alerte retentit et un message apparaît sur l'affichage indiquant à l'utilisateur qu'il peut prolonger le programme si désiré.

Tableau de la fonction de cuisson au four par convection + vapeur

Aliment	Niveau de vapeur	Température	Durée (min.)*	Accessoires	Conseils
Côtes	Basse	325-340°F (160-170°C)	80-90	Grille métallique en position de grille 2 Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 1	Commencer en plaçant l'os vers le haut et retourner après 30 minutes
Poitrine de dinde, désossée (2 à 3 lb [1 à 1,5 kg])	Moyenne	390-410°F (200-210°C)	50-60 ou 165°F (74°C) avec sonde thermométrique		La température du centre doit atteindre 165°F (75°C)
Pommes de terre au four	Basse	375-390°F (190-200°C)	45-55	Grille métallique en position de grille 2	
Gratin de légumes	Moyen à élevé	390-410°F (200-210°C)	20-30		
Pain italien	Faible à moyen	355-375°F (180-190°C)	30-40	Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 2	

*Les durées de cuisson sont basées sur une cuisson dans un four préchauffé. Utiliser la fonction de cuisson au four par convection avant de préchauffer le four.

Décongélation à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser la fonction de décongélation à la vapeur pour décongeler les aliments comme la viande, la volaille, les légumes, le pain et les fruits.

- Les aliments doivent être cuits immédiatement après la durée de décongélation/repos.
- Lors de la décongélation d'aliments, il est préférable de ne pas décongeler entièrement les aliments et de laisser le processus de décongélation s'achever pendant le temps de repos.
- Ajouter un temps de repos après la décongélation améliore toujours les résultats car cela permet à la température de se répartir uniformément dans l'aliment.
- Envelopper le pain pour l'empêcher qu'il ne ramollisse.
- Placer les aliments comme la viande et le poisson dépourvus de tout emballage ou pellicule, sur la plaque de cuisson à la vapeur dans le four, à la position de grille 3. Placer la plaque de cuisson/anti-gouttes au-dessous, en position de grille 1 pour recueillir l'eau de décongélation.
- Retourner les aliments à mi-décongélation puis réagencer et séparer les morceaux déjà décongelés.

IMPORTANT : À la fin du programme de décongélation, veiller à vider le récipient d'eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation de la fonction de décongélation à la vapeur :

Avant de commencer la décongélation, voir le “Tableau de la fonction de décongélation à la vapeur” pour des conseils d'utilisation.

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec la fonction de décongélation à la vapeur.

1. S'assurer que le four est revenu à une température inférieure à 212°F (100°C) avant d'utiliser la fonction de décongélation à la vapeur. Pour faciliter le refroidissement, ouvrir la porte et laisser le four refroidir.
2. Ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.
3. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Décongélation vapeur” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de température soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

   La température peut être réglée entre 105 et 155°F (40 et 70°C).
6. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.
7. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de temps de décongélation soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Le temps de décongélation peut être réglé pour une durée maximale de 1 heure et 30 minutes.
8. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de décongélation souhaité s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.
9. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de décongélation.
10. Pour modifier la température ou le temps de décongélation après le début d'une cuisson, voir la section “Modification des réglages de fonctions de cuisson”.
11. Lorsque le temps de décongélation est écoulé, un signal d'alerte retentit et un message apparaît sur l'affichage indiquant à l'utilisateur qu'il peut prolonger le programme si désiré.

Tableau de la fonction de décongélation à la vapeur

Aliment		Poids	Durée de décongélation (min.)	Temps de repos	Température
Viande	Émincée	17,6 oz (500 g)	25-30	30-35	140°F (60°C)
	En tranches			20-25	
	Saucisses Bratwurst	15,9 oz (450 g)	10-15	10-15	
Volaille	Entier	35,3 oz (1000 g)	60-70	40-50	
	Filets	17,6 oz (500 g)	25-30	20-25	
	Pattes		30-35	25-30	
Darne	Entier	21,2 oz (600 g)	30-40	25-30	
	Filets	10,6 oz (300 g)	10-15	10-15	
	Pavé	14,1 oz (400 g)	20-25	20-25	
Légumes	Pavé	10,6 oz (300 g)	25-30	20-25	
	Morceaux	14,1 oz (400 g)	10-15	5-10	
Pain	Pain moulé	17,6 oz (500 g)	15-20	25-30	
	Tranches	8,8 oz (250 g)	8-12	5-10	
	Roulés et petits pains		10-12	5-10	
	Gâteau	14,1 oz (400 g)	8-10	15-20	
Fruit	Mixte	14,1 oz (400 g)	10-15	5-10	
	Baies	8,8 oz (250 g)	5-8	3-5	

Réchauffage à la vapeur

Utiliser la fonction de réchauffage à la vapeur pour réchauffer 1 ou 2 portions d'aliments refroidis à température ambiante.

Toujours recouvrir les aliments lorsqu'on utilise la fonction de réchauffage à la vapeur.

IMPORTANT : À la fin du programme de réchauffage, veiller à vider le récipient à eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation :

Avant de réchauffer les aliments, voir le “Tableau de la fonction de réchauffage à la vapeur” suivant pour des conseils d'utilisation et pour connaître le positionnement des grilles.

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec la fonction de réchauffage à la vapeur.

1. Ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.
2. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Réchauffage vapeur” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de température soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   La température peut être réglée entre 140 et 212°F (60 et 100°C).
6. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de durée de réchauffage soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
7. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de réchauffage souhaité s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Le temps de réchauffage peut être réglé pour une durée maximale de 1 heure et 30 minutes.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de préchauffage.
9. Pour modifier la température ou le temps de réchauffage après le début d'une cuisson, voir la section “Modification des réglages de fonctions de cuisson”.
10. Lorsque le temps de réchauffage est écoulé, un signal d'alerte retentit et un message apparaît sur l'affichage indiquant à l'utilisateur qu'il peut prolonger le programme si désiré.

Tableau de la fonction de réchauffage à la vapeur

Aliments refroidis	Portions	Durée de réchauffage (min.)*	Température	Conseils
Assiettée	1-2	18-25	212°F (100°C)	Si possible, placer la partie la plus épaisse et la plus dense de l'aliment vers le bord de la plaque et la plus fine et la moins dense vers le centre. Recouvrir les aliments d'un couvercle ou d'une pellicule en plastique résistante à la chaleur et placer les aliments dans la plaque de cuisson à la vapeur placée en position 3. Placer la plaque anti-gouttes sous la plaque de cuisson pour recueillir l'eau.
Soupe		20-25		
Légumes		20-25		
Riz et pâtes		15-20		
Pommes de terre		20-25		
Viande (en tranches)		15-20		
Viande (en sauce)		25-30		
Filets de poisson		10-15		

*Pour de meilleurs résultats, laisser les aliments reposer un peu plus longtemps.

Réchauffage sous vide

Utiliser la fonction de réchauffage sous vide pour réchauffer des plats cuisinés prêts-à-consommer scellés sous vide. Pour le réchauffage, suivre les instructions du fabricant indiquées sur l'emballage.

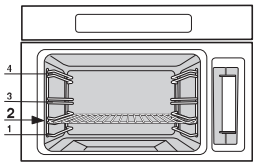
Toujours placer les aliments sur la grille métallique pour permettre à l'air de circuler adéquatement autour des aliments.

IMPORTANT : À la fin du programme Sous vide, veiller à vider le récipient d'eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation :

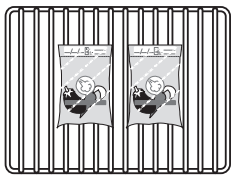
Avant de réchauffer les aliments, voir le "Tableau de la fonction sous vide" suivant pour des conseils d'utilisation et pour connaître le positionnement des grilles.

1. Ouvrir la porte du four et placer la grille métallique en position de grille 2.



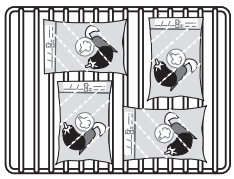
2. Placer les sachets tel qu'indiqué dans les illustrations suivantes et fermer la porte du four.

1 sachet



2 sachets

3 sachets



4 sachets

3. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que "Sous Vide" soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. "Réchauffage" est sélectionné sur l'affichage. Appuyer sur OK pour confirmer.
6. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le programme de réchauffage "Sous Vide" souhaité (pour aliments réfrigérés ou surgelés) soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
7. Suivre les instructions apparaissant sur l'écran du four concernant le récipient à eau et autres accessoires.
8. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de durée de réchauffage soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
9. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de réchauffage souhaité s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Le temps de réchauffage peut être réglé pour une durée maximale de 4 heures.
10. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme Sous vide.
11. Pour modifier la durée de réchauffage une fois le processus de réchauffage démarré, voir la section "Modification des réglages de fonctions de cuisson".
12. Lorsque le temps de réchauffage est écoulé, un signal d'alerte retentit et un message apparaît sur l'affichage indiquant à l'utilisateur qu'il peut prolonger le programme si désiré.
13. Une fois le réchauffage terminé, retirer les aliments du four.

Tableau de réchauffage sous vide

Les sachets sous vide doivent être réchauffés uniquement avec la fonction Sous vide. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Catégorie	Coupe/Quantité/Description	Durée de réchauffage (pour un aliment réfrigéré) (min.)	Durée de réchauffage (pour un aliment surgelé) (min.)
Poisson	Espadon (darnes)	10-20	20-30
	Sole/flétan (filets)	10-20	25-35
	Saumon (steak)	25-35	35-45
	Bar (entier)	10-20	50-60
	Bar (filet)	10-20	20-30
	Mérou (filet)	10-20	50-60
	Morue (steak ou filet)	40-20	50-60
Crustacés	Crevettes (sans carapace)	10-20	20-30
	Crevettes tigrées (sans carapace)	10-20	20-30
Agneau	Ragoût de longe (en steak ou cubes)	15-25	40-50
	Longe (rôti)	20-30	30-40

Catégorie	Coupe/Quantité/Description	Durée de réchauffage (pour un aliment réfrigéré) (min.)	Durée de réchauffage (pour un aliment surgelé) (min.)
Porc	Filet (entier)	45-55	80-90
	Jambe (rôti entier ou désossé)	45-55	85-90
	Épaule (entière)	50-60	100-110
	Longe désossée (entière)	55-65	80-90
Bœuf	Ragoût de boeuf (en steak ou cubes)	15-25	80-90
	Rôti de bœuf (entier)	35-45	75-85
	Filet (entier)	50-60	85-95
Veau	Longe désossée (en steak)	15-25	25-35
	Longe désossée (entière)	55-65	85-95
	Ragoût de veau (en steak ou cubes)	20-30	40-50
	Filet (entier)	45-55	75-85
Poulet	Patte (entière)	15-25	40-50
	Poitrine (entière ou demi-poitrine)	15-25	70-50
Dinde	Patte (entière ou désossée)	30-40	75-85
	Poitrine (morceau)	40-50	75-85
Légumes	Artichaut (demi-artichaut évidé)	7-20	15-25
	Asperges (entières)	5-15	15-25
	Betteraves (entières ou en morceaux)	15-25	20-30
	Carottes (entières)	7-20	20-30
	Chou-fleur (en morceaux ou en tranches)/brocolis (entiers)	20-30	40-50
	Fenouil (entier ou en quartiers)	15-25	40-50
	Poireaux (en morceaux)	10-20	20-30
	Oignon (entier ou en quartiers)	10-20	20-30
	Poivron (moitié ou en morceaux)	10-20	35-45
	Pommes de terre (en morceaux)	20-30	40-50
	Chicorée sauvage/endive	10-20	15-25
	Courgettes (entières ou en morceaux)	15-25	40-50
Champignons	Champignons (entiers ou en morceaux)	10-20	25-35
Fruit	Pommes/poires (entières)	15-25	30-40
	Pommes/poires (en morceaux)	10-20	20-30
	Mûres/framboises (entières, fraîches)	10-20	20-30
	Ananas (en tranches)	10-20	20-30
	Prunes (entières)	10-20	20-30

Fonctions spéciales

Les fonctions spéciales disponibles sont les suivantes : Levage et Yaourt.

Fonctions spéciales	
Fonction	**Utilisation suggérée**
Levage	À utiliser pour faire lever la pâte à l'intérieur du four à une température constante de 105°F (40°C).
Yaourt	À utiliser pour la préparation de yaourts.

Pour utiliser la fonction spéciale souhaitée, suivre les instructions de la section correspondant à la fonction concernée.

Levage

Pour utiliser la fonction de levage, commencer avec le four à température ambiante.

REMARQUE : La fonction de levage ne s'active pas si la température du four est supérieure à 105°F (40°C).

La fonction Levage permet de faire lever une pâte beaucoup plus rapidement qu'à température ambiante.

La fonction Levage est idéale pour le levage des pâtes sucrées ou salées. Avec cette fonction, le temps de levage est réduit d'environ un tiers par rapport à un levage à température ambiante (68 à 77°F [20 à 25°C]).

Lorsque la fonction de levage est active, le four est à 105°F (40°C).

- Recouvrir la pâte d'une toile de cuisson avant de la placer dans le four.
- Il est inutile de préchauffer le four.
- Lors du programme de préchauffage de la fonction de cuisson au four des aliments préréglés (pain/gâteaux), il est recommandé de réduire la durée de levage par rapport à une recette traditionnelle afin d'empêcher la pâte de lever excessivement.

Premier levage

- Placer le bol contenant la pâte sur la grille métallique à la position de grille 1 ou 2.
- Réduire le temps de levage par rapport à la durée indiquée pour une recette traditionnelle (réduction maximale de moitié).

Deuxième levage

- Dérouler la pâte et la placer sur une plaque de cuisson/plaque anti-gouttes. Utiliser la position de grille 2 ou 3.
- Réduire le temps de levage par rapport à la durée indiquée pour une recette traditionnelle (réduction maximale de moitié).

IMPORTANT : À la fin du programme de levage, veiller à vider le récipient d'eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation de la fonction de levage :

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec la fonction de levage.

1. Ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.
2. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Fonctions spéciales” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Levage” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de temps de levage soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
6. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de levage correct s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Le temps de levage peut être réglé pour une durée maximale de 1 heure et 30 minutes.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de levage.
8. Pour modifier le temps de levage une fois la cuisson terminée, voir la section “Modification des réglages de fonctions de cuisson”.

Yaourt

Utiliser la fonction Yogurt (yaourt) pour préparer des yaourts maison.

IMPORTANT : Tous les ustensiles et plats utilisés pour la fabrication du yaourt doivent être impeccablement propres afin d'éviter d'introduire involontairement des cultures bactériennes indésirables.

IMPORTANT : À la fin du programme de cuisson, veiller à vider le récipient d'eau et à le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

- Si l'on utilise du lait non pasteurisé, il doit être chauffé à plus de 195°F (90°C) - il doit ensuite refroidir et sa température doit être ramenée à 90°F (32°C) et 120° (49°C) afin qu'il s'affermisse. La température optimale est de 110°F (43°C).
- Mélanger environ 3,5 oz (110 g) de yaourt à température ambiante avec cultures bactériennes actives à 1 pte (1 L) de lait entier. Le lait et le yaourt doivent posséder le même pourcentage de graisse.
- Placer le mélange dans des plats en verre pour portions individuelles. Soigneusement recouvrir chaque pot d'un couvercle ou d'une pellicule en plastique résistante à la chaleur. On peut aussi utiliser des pots à yaourt.
- Recouvrir de papier aluminium durant la cuisson. Placer la plaque de cuisson/plaque anti-gouttes comportant les récipients sur la première grille. Il est inutile de préchauffer le four.

Utilisation de la fonction Yogurt (yaourt) :

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec la fonction Yogurt (yaourt).

1. Ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.
2. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Fonctions spéciales” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Yaourt” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le réglage de temps de cuisson soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
6. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche puis appuyer sur OK pour confirmer.

   La durée de cuisson par défaut est de 3 heures, mais elle peut être réglée à une durée maximale de 8 heures.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de cuisson.
8. Pour modifier la température ou le temps de cuisson après le début d'une cuisson, voir la section “Modification des réglages de fonctions de cuisson”.
9. Lorsque la cuisson est terminée, un signal d'alerte retentit et un message apparaît sur l'affichage indiquant à l'utilisateur qu'il peut prolonger le programme si désiré.
10. Une fois le programme terminé, retirer le yaourt du four et le laisser refroidir puis le placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures avant de servir. Le yaourt se conservera pendant 1 à 2 semaines. Si l'on décide de préparer d'autres yaourts dans les 5 à 7 jours qui suivent, on peut utiliser une partie du yaourt déjà prêt (environ 3,5 oz [110 g]) pour commencer.

ENTRETIEN DU FOUR

Fonctions d'entretien

Les fonctions d'entretien sont les suivantes : Calibrage du four, Vidange, Détartrage, Nettoyage à la vapeur.

Fonctions spéciales

Fonction	Utilisation suggérée
Calibrage	À utiliser pour configurer automatiquement le four et l'adapter aux ratios de pression atmosphérique de l'endroit où il se trouve.
Vidange	À utiliser pour vidanger manuellement la bouilloire.
Détartrage	À utiliser pour détartrer la bouilloire.
Nettoyage à la vapeur	À utiliser pour rincer le four.

Pour utiliser les fonctions spéciales, suivre les instructions de la section correspondant à la fonction concernée.

Calibrage

Le four doit être calibré avant d'être utilisé.

La température de la bouilloire d'eau dépend de la pression atmosphérique. Elle bout plus rapidement en haute altitude qu'au niveau de la mer. Durant le calibrage, le four est automatiquement configuré pour s'adapter aux ratios de pression atmosphérique à l'endroit où il se trouve.

REMARQUE : Cela peut créer plus de vapeur que d'habitude. Ceci est normal.

Si le four est installé de façon permanente dans le domicile, il ne devrait falloir le calibrer qu'une seule fois. Toutefois, si l'on a déplacé le four dans un endroit où l'altitude peut être différente, l'appareil doit être recalibré avant d'être utilisé.

Calibrage du four :

1. S'assurer que le récipient d'eau est rempli d'eau fraîche du robinet jusqu'à la ligne “MAX”.
2. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce qu' “Entretien” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce qu' “Étalonner” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

   IMPORTANT : Ne pas ouvrir la porte du four avant que le processus de calibrage ne soit complètement terminé.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur BACK (retour) pour sortir de la fonction de réglages après avoir terminé.
7. Une fois le calibrage terminé, laisser le four refroidir et essuyer les parties humides.
8. Vider le récipient d'eau et le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Vidange

La fonction de vidange permet de vidanger manuellement la bouilloire afin de s'assurer qu'il ne reste pas d'eau à l'intérieur. Vider le récipient d'eau et le replacer dans son compartiment avant d'utiliser la fonction de vidange.

Utilisation de la fonction de vidange :

1. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce qu' “Entretien” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Vidange” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Si la température de la bouilloire dépasse 140°F (60°C), le four ne démarre pas la fonction de vidange. Une fois que la température est tombée en dessous de 140°F (60°C), la bouilloire commence automatiquement à se vider.
4. L'affichage indique la progression du programme. “Retirer et vider le recipient” apparaît à la fin du programme.
5. Vider le récipient d'eau et le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four. Appuyer sur OK après avoir terminé.

Détartrage

Lorsqu'un détartrage du four est nécessaire, “Détartrage requis” apparaît sur l'affichage.

Avant de lancer la fonction de détartrage, s'assurer que l'on dispose de suffisamment de liquide de détartrage. Utiliser un détartrant adapté aux machines à café et expresso et aux bouilloires ou utiliser du vinaigre blanc.

Le programme de détartrage dure environ 30 minutes. Pendant cette période, aucune fonction de cuisson ne peut être activée.

REMARQUE : Une fois que le programme de détartrage a commencé, la procédure de détartrage doit être terminée.

Utilisation de la fonction de détartrage :

1. S’assurer que le four est vide.
2. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
3. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce qu' “Entretien” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Détartrage” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Le four se prépare au détartrage.
5. Dans un récipient d'eau, mélanger 34 oz (1 L) d'eau avec 8,5 oz (250 mL) de détartrant ou de vinaigre blanc et réinstaller le récipient à eau dans son compartiment.
6. Appuyer sur OK.
7. Suivre les instructions à l’écran. Ne pas interrompre le programme avant qu'il ne soit terminé.
8. L'affichage indique un message (“Retirer et vider le recipient”) à la fin du programme.
9. Vider le récipient d'eau et le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four. Appuyer sur OK après avoir terminé. Le système ne doit comporter aucun résidu. Le four est correctement détartré et prêt à l'utilisation.

Nettoyage à la vapeur

IMPORTANT : Ne pas utiliser de nettoyants pour four ou d’autres additifs avec la fonction de nettoyage à la vapeur.

La fonction de nettoyage à la vapeur est utilisée pour assouplir les particules de nourriture sèches et faciliter ainsi le nettoyage. Utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur dès que possible après qu'un aliment s'est renversé. Plus les renversements restent dans le four et y sèchent, plus ils seront difficiles à nettoyer.

IMPORTANT : L'eau qui se trouve au fond du four étant chaude, ne pas ouvrir la porte du four tant que la fonction de nettoyage à la vapeur est active.

À tout moment, on peut appuyer sur CANCEL (annulation) pour terminer le programme. L'affichage de l'heure est rétabli.

Utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur :

1. Retirer la grille et les plaques métalliques de la cavité du four.
2. Fermer la porte du four.
3. Appuyer sur ON/HOME (mise en marche/accueil).
4. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce qu' “Entretien” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
5. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que “Nettoyage vapeur” soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.
6. Suivre les instructions à l’écran.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de nettoyage.

Conseils utiles

- Une fois le programme de nettoyage à la vapeur terminé, essuyer complètement l'eau et les résidus au fond du four avec une éponge ou un chiffon.
- Essuyer toute humidité restée sur l'intérieur de la porte du four et des parois latérales de la cavité du four.
- Utiliser une brosse à poils doux ou un ustensile de récurage en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Ceci pourra être utile pour les taches les plus tenaces.
- S’il reste des saletés, lancer un deuxième programme de nettoyage à la vapeur pour aider à décoller les résidus afin de faciliter leur nettoyage.
- Utiliser le nettoyage à la vapeur pour de petits renversements comme des résidus de fromage ou de sauce à pizzas ou encas, ou encore pour les petits renversements des plats à mets en sauce.
- Les renversements alimentaires contenant du sucre, des protéines ou de l’amidon nécessiteront peut-être un frottement vigoureux pour en enlever la plus grosse partie.

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable - pièce numéro W10355016B (non compris) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Les légères différences de teinte sur l'avant du four sont dues à l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyer avec un chiffon humide. Si l'extérieur est très sale, ajouter quelques gouttes de détergent liquide à l'eau. Essuyer avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou abrasifs, ce qui risquerait de ternir la surface. Dans l'éventualité où l'un de ces produits entrerait en contact avec le four, nettoyer immédiatement avec un chiffon humide.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® - pièce numéro W10355010B (non compris):
  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

- Ne pas utiliser de nettoyants à four.
- Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. Pour éviter une accumulation de résidus alimentaires cuits, nettoyer la cavité du four après chaque utilisation.
- Lors de longues durées de cuisson ou de cuisson à différents niveaux, en particulier d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes farcis, etc.), de la condensation peut se former sur l'intérieur de la porte et sur le joint. Lorsque le four a refroidi, sécher l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyer le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- Utiliser une éponge et un détergent doux ou un essuie-tout et du nettoyant à vitres.
  IMPORTANT : Ne pas vaporiser le nettoyant à vitres directement sur le four.
- Si des sels se sont déposés dans le compartiment de cuisson, de la rouille pourrait apparaître. Il est bon de nettoyer la cavité du four (une fois refroidie) après chaque utilisation.
- Utiliser régulièrement la fonction de nettoyage à la vapeur pour faciliter le nettoyage. Voir "Nettoyage à la vapeur" dans la section "Fonctions d'entretien".
- Afin d'éviter d'endommager la porte du four, ne pas laisser de graisse ou autres particules alimentaires s'accumuler autour de la porte et du joint de porte.

Nettoyage des surfaces de la cavité du four :

Pour éviter d'endommager les surfaces de la cavité du four, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux ou de nettoyants abrasifs. La cavité du four doit être nettoyée à intervalles réguliers, surtout si des renversements se sont produits.

Méthode de nettoyage :

- Fonction de nettoyage à la vapeur : Voir "Nettoyage à la vapeur" dans la section "Fonctions d'entretien".
- Pour nettoyer les surfaces de la cavité du four (y compris la voûte du four), retirer la grille métallique et les supports de grille puis essuyer l'intérieur du four et les supports de grille. Voir la section "Supports de grille".

ACCESSOIRES

Méthode de nettoyage :

- Les accessoires suivants sont lavables au lave-vaisselle : grille métallique, plaque de cuisson/anti-gouttes et supports de grille.
- Retirer le tuyau du récipient d'eau pour faciliter le nettoyage. Faire tremper le tuyau dans de l'eau avec du détergent liquide. Le tuyau n'est pas lavable au lave-vaisselle.

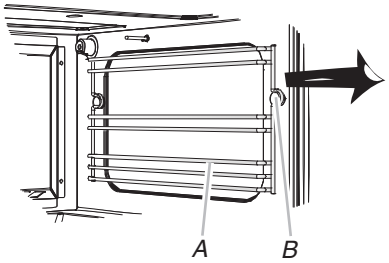
- Utiliser une éponge et un détergent doux pour nettoyer le récipient à eau. Le récipient à eau n'est pas lavable au lave-vaisselle.
  REMARQUE : Retirer, vider et sécher le récipient à eau après chaque utilisation.
- Faire tremper les joints et anneaux de l'ampoule dans de l'eau avec du détergent liquide. Les joints et anneaux ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Essuyer la sonde thermométrique avec un chiffon propre ou un essuie-tout humide avec de l'eau et du détergent doux après utilisation. Ne pas immerger la sonde thermométrique dans de l'eau lors du nettoyage. Afin d'éviter d'érafler la surface, ne pas utiliser de tampons en laine d'acier.

Supports de grille

Il est possible de retirer les supports de grille pour un nettoyage plus efficace des parois de la cavité du four.

Retrait des supports de grilles

1. Tirer le support de grille vers l'avant du four.

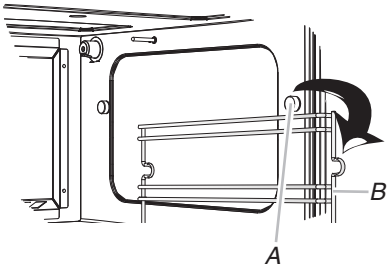


A. Support de grille
B. Crochet sur la paroi de la cavité du four

2. Décrocher les supports de grille des crochets sur les parois de la cavité du four.
3. Répéter les étapes 1 à 2 pour l'autre support de grille.

Réinstallation des supports de grille

1. Faire glisser le support de grille sur les crochets de la paroi de la cavité du four et l'enfoncer vers l'arrière du four.



A. Crochet sur la paroi de la cavité du four
B. Support de grille

2. Répéter l'étape 1 pour l'autre support de grille.

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule halogène résistante à la chaleur de type G4, de 12 volts et 10 watts maximum.

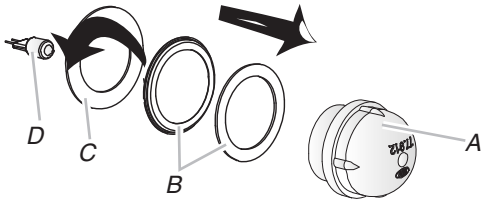
Remplacement de la lampe du four :

Avant de procéder au remplacement, s’assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le protège-ampoule dans le sens antihoraire pour le dévisser.

A. Protège-ampoule

3. Retirer les joints et l'anneau métallique puis nettoyer le protège-ampoule.



A. Protège-ampoule
B. Joints
C. Anneau métallique
D. Ampoule halogène

4. Remplacer l’ampoule en la manipulant avec un mouchoir en papier ou des gants en coton. Pour éviter d’endommager ou de réduire la longévité de l’ampoule neuve, ne pas toucher l’ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller l'ampoule dans le porte-ampoule et replacer l'anneau métallique et les joints sur le protège-ampoule.
6. Réinstaller la lampe du four dans la cavité du four en la tournant dans le sens horaire.
7. Reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- **Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché?**
  Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande du four est-elle bien réglée?**
  Voir la section "Commande électronique du four".

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson au four ou au gril.

- Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement pendant l'utilisation du four pour refroidir les commandes.

Un message s'affiche

- **L'heure s'affiche-t-elle en clignotant?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir "Heure" dans la section "Réglages". Régler l'horloge si nécessaire.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **Le four est-il d'aplomb?**
  Niveler le four. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter ou réduire la température.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles métalliques et plaques de cuisson sont-elles correctement installées?**
  Voir la section "Positionnement des grilles métalliques, plaques de cuisson et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles métalliques, plaques de cuisson et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au four ou au gril.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
  ou
  Réduire la température du four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils doré trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

La pompe à eau fait du bruit

- **La pompe à eau produit-elle un bruit fort et anormal?**
  La pompe à eau qui remplit et vide la bouilloire à vapeur produit initialement un bruit plus fort lors du pompage de l'air - elle produit un bruit moins fort lorsqu'elle se remplit à nouveau d'eau. Ceci est normal.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’utiliser seulement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil JENN-AIR®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné JENN-AIR® le plus proche.

Aux États-Unis

Téléphoner sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle de Jenn-Air au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

Nos consultants fournissent de l’assistance pour :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d’appareils ménagers.
- Renseignements d’installation.
- Procédés d’utilisation et d’entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Jenn-Air sont formés pour remplir la garantie du produit et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

Pour localiser la compagnie de service désignée par Jenn-Air dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

Pour plus d’assistance :

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à Jenn-Air en soumettant toute question ou problème à :

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Adresse internet : **www.jennair.com**

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Pour commander des accessoires, visiter notre site Web **www.jennair.com/cookingaccessories**.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
Commander la pièce numéro W10355016

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®
Commander la pièce numéro W10355010

Grille métallique
Commander la pièce numéro W10577824

Plaque de cuisson/anti-gouttes
Commander la pièce numéro W10577820

Plaque de cuisson à la vapeur
Commander la pièce numéro W10577816

Sonde thermométrique
Commander la pièce numéro W10577826

Récipient à eau
Commander la pièce numéro W10577835

Éponge
Commander la pièce numéro W10577833

Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle de Jenn-Air au : **1-800-807-6777**

Nos consultants fournissent de l’assistance pour :

- Procédures d’utilisation et d’entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Jenn-Air sont formés pour remplir la garantie du produit et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance :

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à :

Jenn-Air Brand Home Appliances
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Adresse Internet : **www.jennair.ca**

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air, marque de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Jenn-Air”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants (si applicables au produit), en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Clavier tactile et microprocesseur
- Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique
- Commandes électroniques
- Tube magnétron
- Brûleurs à gaz scellés

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Jenn-Air.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Jenn-Air autorisé n’est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Jenn-Air autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Jenn-Air. Aux É.-U., composer le **1-800-536-6247**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 6/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d'achat_____

W10419852A

®/™ ©2013. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.

3/13
Printed in Sweden
Imprimé en Suède