

Built-In Electric WALL OVEN

SAFETY INFORMATION	3
USING THE OVEN	4
Description of the appliance	4
Control panel	4
Electronic programmer	5
Temperature and time regulation	6
Oven Light	7
Child Lock	7
Operation modes	8
Oven racks	11
CARE AND CLEANING	18
Oven Door	18
INSTALLATION INSTRUCTIONS	
Unpacking	19
Electrical connection	21
TROUBLESHOOTING TIPS	22
LIMITED WARRANTY	23
CONSUMER SUPPORT	24

OWNER'S MANUAL

MER247CWBS

Write the model and serial
numbers here

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on
the side trim or behind the oven
door.

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

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

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

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

The logo for Moffat, featuring the word "moffat" in a bold, lowercase, sans-serif font. A horizontal line is positioned under the letter "m".

SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING THE APPLIANCE BECOMES VERY HOT DURING OPERATION. TAKE CARE NO TO TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.

⚠ WARNING ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME HOT DURING USE. TO AVOID BURNS, YOUNG CHILDREN SHOULD BE KEPT AWAY.

- Never place cookware on the open door of the oven.
- Never clean the oven with a steam cleaning device, as it may result in short circuit.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass as they can scratch the surface, which could then result in the glass window being shattered.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ WARNING TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK, MAKE SURE THAT THE APPLIANCE IS SWITCHED OFF BEFORE REPLACING THE LAMP.

- Children younger than 8 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance.
- Keep all mains leads at a safe distance away from the appliance.
- Should a technical fault arises, disconnect the appliance from the electrical supply and contact a qualified technician.
- Do not leave the appliance unattended during operation. The manufacturer is not liable for damage which is caused by improper use or incorrect operation.
- This appliance should be used at room temperature.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the oven

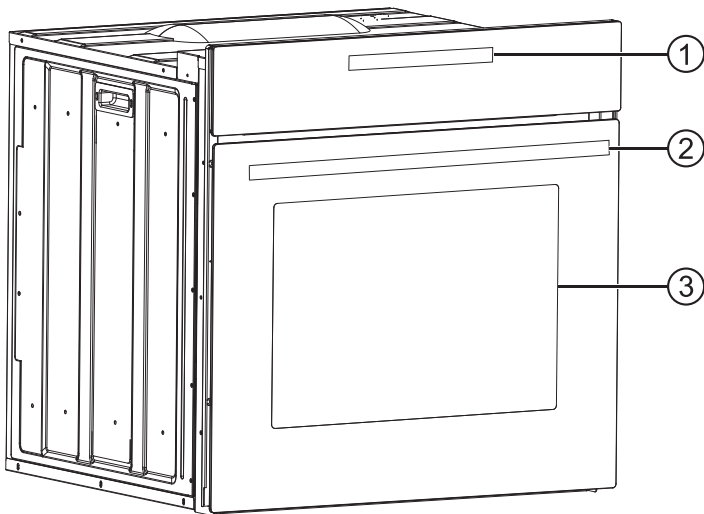
Saving energy

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment.

So let's save energy! And this is how you can do it:

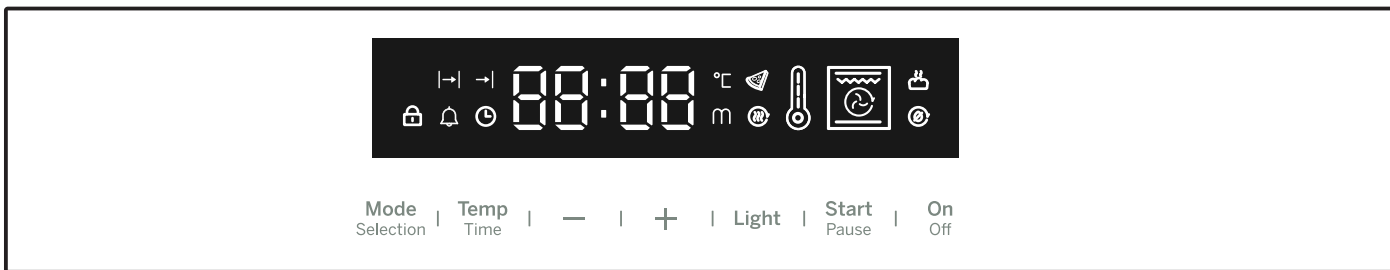
- Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is greater than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end time. When using the timer, set the shorter cooking time according to the dish being prepared.
- Make sure the oven door is properly closed. Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven in the direct vicinity of refrigerators or freezers. Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

Description of the appliance



1. Control panel.
2. Oven door handle.
3. Oven door.

Control Panel



Using the oven

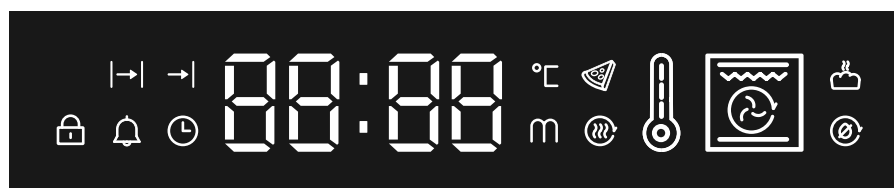
Before the first use

- Remove the packaging material and clean the interior of the oven cavity.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little liquid detergent.
- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven to a temperature of 250°C, for approx. 30 minutes. Remove any stains and wash carefully.

CAUTION

When heating the oven for the first time, the appliance will give off smoke and a peculiar smell. This is normal and will disappear 30 minutes later.

Electronic programmer



Mode Selection | Temp Time | — | + | Light | Start Pause | On Off

On Off	ON/OFF pad.	→	Cooking time.
Light	Oven lamp.	→	End of cooking time.
Temp Time	Temperature/Time pad.	Start Pause	Start/Pause pad.
Mode Selection	Mode selection pad.	+	Plus pad.
—	Minus pad.		

How to operate the oven

1. When the power is turned on for the first time, the oven enters the standby state, the display turns on completely for 1 second, the buzzer prompts, and the display shows the default time "12:00" flashing.
 2. Press "+" and "—" to set the clock. After setting is completed, click the "Start/Pause" button to confirm, or wait until it is automatically confirmed after 5 seconds.
 3. Under the standby mode, press and hold the ON/OFF button for 2 seconds to turn on. After booting, the first function is selected by default.
 4. When the oven mode is selected, after setting the working temperature and the related working time, press the START/PAUSE button once, and the oven will start.
- The clock can only be set during the standby state. After confirming, if you want to set the time again, click the time button to set (same as the first power-on).
 - The electronic control returns to standby mode after 10 minutes without operation under power-on state.
 - The mode selection button, the plus and minus buttons can switch the function.

Using the oven

Semiautomatic operation

1. After setting the semiautomatic mode, click the TEMPERATURE/TIME button to switch to time. The icon COOKING TIME →| is lit. The clock display will show the baking time, the "+" and "-" buttons switch settings. After the setting is complete, click the TEMPERATURE/TIME button to enter the next setting and confirm the previous one, or click the START button to directly start the oven.
2. When the oven starts to run, the baking countdown is displayed.
3. When the remaining time reaches 1 minute, the time icon starts flashing, the display shows the countdown. When the countdown reaches "0", the time display area and the button flash, the buzzer rings 120 seconds, the sound signal can be automatically stopped by pressing any button or after these 120 seconds.

- After the time is set, and you want to cancel the working time, then set the time to "00:00".
- After baking, the oven returns to the standby state after 10 minutes of no operation.
- During the heating process, the three-segments of the TEMPERATURE icon will light up in sequence. When the set temperature is reached, all three segments of the TEMPERATURE icon will be on.



Automatic operation

1. After entering the time, touch the TEMPERATURE/TIME button to switch to the "End of Cooking Time" setting. The corresponding icon flashes →|, press the "+" or "-" button to enter time. After setting is completed, touch "TEMPERATURE/TIME" again to enter the next setting and confirm the previous one or directly press the START/PAUSE button to start.
2. After the oven is set to the fully automatic mode, the clock display will show the END OF COOKING TIME. After the set time is over, the oven starts to work (the working method is the same as the semiautomatic operation).

Example: The time on the clock is 12:00, the cooking time is 30 minutes, and the end of cooking time is set to 14:00, then the automatic mode is turned on. The clock display will show 14:00 and the TEMPERATURE/TIME button will be on. When the clock shows 13:30, the oven starts working.

- End of cooking time range: Current time < End of cooking time < Current time + 24 hours.
- End of cooking time = Current time + Cooking time + Waiting time.
- During the waiting stage, the oven lamp is not on, the wait period ends to enter the cooking stage and the oven lamp lights a minute.

Temperature and time regulation

After selecting a MODE, and before starting, if you want to change the baking temperature and running time, you can press the "TEMPERATURE/TIME" button.

1. After selecting the baking mode, the default temperature value is displayed. Press the TEMPERATURE/TIME button, the temperature display module flashes. Press the INCREASE (+) or DECREASE (-) button. After entering the desired temperature, click the START/PAUSE button to confirm and start.
2. If you want to change the baking time or temperature during operation, press the START/PAUSE button then you will be able to modify time and/or temperature following the above step, the setting will be completed. Press the START/PAUSE button again to confirm your new selection, the oven will run according to the new setting parameters.

Using the oven

Setting up the alarm

1. Press the TEMPERATURE/TIME button to switch to alarm setting, press the "+" or "-" buttons to select the desired time. After setting is completed, press the TEMPERATURE/TIME button again to confirm and enter the next item, the startup function, and start the countdown.
2. When the alarm time is up, the buzzer will sound for 90 seconds. To silence the alarm, press any button or wait 90 seconds. The alarm clock icon will turn off.
3. After the alarm function is set, you can cancel it, by setting the alarm time to "00:00".

Oven light

1. The oven light can be turned on/off using the OVEN LIGHT button.
2. After selecting a mode, the oven light will turn on, and then off after 1 minute.
3. During a PAUSE, the oven light will be off. You can turn it on by pressing the OVEN LIGHT button. After the pause ends, the oven light will start working with the heating element, and will turn off after 1 minute.

Child Lock

- In the boot state, press and hold the TEMPERATURE/TIME and "-" buttons for 3 seconds to enter the child lock function. You will hear a prompt sound. Except for the ON/OFF and the OVEN LAMP buttons, the rest of the buttons will not work. Enabling or cancelling the child lock, does not affect the operation of current functions.
- Press and hold the TEMPERATURE/TIME and "—" buttons for 3 seconds to cancel the child lock function and restore the previous state. When the button is pressed under the child lock state, there will be a prompt sound and the LOCK button will flash 3 times. The CHILD LOCK cannot be cancelled when the machine is turned on and off. When the CHILD LOCK is activated, it will still be active after it is turned off. In the standby state, it can only be unlocked but

Quick warm-up function

- When a program is running, press the TEMPERATURE/TIME and "+" buttons simultaneously for 3 seconds to enter the fast heating mode. After starting, press and hold again to cancel.
- Heating stage: Upper inner + Upper outer + Lower + Fan.
- Insulation stage: After reaching the set temperature, works according to the set function.
- Fast preheating mode: All the three-segments icon of the thermometer flash every 0.5 seconds, indicating that it is currently in the fast preheating mode.

Note: Only 2-9 function above 150 degrees can start Fast Warm-Up.

Using the oven

Automatic shut-off feature

Each mode has a maximum working time. The Auto Shut Off function should be noted under the following criteria:

Temperature	Working time
35-120°C	24 hours
121-200°C	6 hours
201-250°C	4hours

When selecting a baking time, its prior to the Auto Shut Off function (assume that set cooking temperature to 201°C-250°C, set cook time to 5 hours, so oven will not auto shut off when working for 4 hours, and keep working to reach 5 hours).

Operation modes



Defrost

Use this mode to defrost food.



Bottom and top elements on

This mode uses the upper and lower heating elements, creating a natural convection oven.



Fan Assisted Oven

By using the top and bottom elements and the fan, this baking mode distributes the heat around the oven to provide an even temperature throughout.



Full Grill

This mode radiates the heat from the grill element and top element. This mode allows a higher temperature at the top of the cooking area which is ideal for grilling large portions.

Note: End of Cooking Time cannot be set with this mode.



Grill and fan

This mode uses the fan to circulate the heat from the grill element around the food. For all grill functions:

- Locate the grill pan on the 4th or 5th shelf position.
- Preheat the grill 5 minutes before use.
- Always grill with the oven door closed.

Note: End of Cooking Time cannot be set with this mode.



Circular element fan

This mode allows the oven to be heated up with forced air by the thermofan, located at the central part of the oven cavity.

Heating the oven up in this way allows an even heat circulation around the dishes. The advantages of this heating method are:

- Reduction of both, oven heating-up time and initial heating stage.
- Possibility to bake at two cooking levels simultaneously.
- Reduction in the amount of fats and juices coming out of meats, which results in an improvement in taste.



Bottom element

This oven mode uses heat from the bottom element only.



Circular Heater Fan with Bottom Element

This mode operates the fan oven with the convection element and the bottom element allowing to bake using an increased temperature from the bottom of the dish when using shelf positions 3 or 4. Set the oven operation to CIRCULAR HEATER FAN, the default temperature (180°C) is displayed and can be adjusted using the TEMPERATURE button.



Fan with Lower Heater

This mode uses the bottom heater and the fan. This is ideal for certain pastries and one-pot dishes.

Using the oven



Pizza

This function will PREHEAT to 250°C.

- The fan circulates heat from the lower element throughout the entire oven.
- Excellent for cooking pizza as it beautifully crisps the base without overcooking the top.
- For best results, preheat a pizza stone for at least 1 hour and bake on oven shelf position 1 or 2.

Pizza	Type	Accessories/ Cookware	Shelf position	Temperature	Cooking time
Frozen	Thin crust	Wire rack	2	200°C	15-20 minutes
	Thick crust	Wire rack	2	200°C	20-25 minutes
Homemade	Thin base	Baking tray	2	200°C	10-15 minutes
	Thin base	Pizza tray	2	250°C	8-12 minutes
	Thick crust	Baking tray	2	200°C	15-20 minutes
	Thick crust	Pizza tray	2	200°C	15-20 minutes

IMPORTANT

- Except for the 310°C position, if you don't set a time for the Pizza mode, the oven will continuously work until you manually stop it, so you should pay attention to avoid overcooking the pizza.
- The 310°C position is suitable for homemade thin-crust pizza. Place the pizza tray or another container in the oven to preheat it. When reaching the temperature, place the pizza on the preheated container and use the high temperature inside the cavity and the container to finish baking for 5 minutes approximately. The whole baking time of this setting is 30 minutes and cannot be changed.



Ferment

At this function is ferment mode, fan with rear heater is ON.

Note: If the temperature is higher than the limit value, it cannot be started.



Air fry

This function will allow you to fast cook using the top grill, bottom grill, rear grill and rear fan. Mainly used to avoid using fats to fry.

Menu	Temperature	Time	Shelf position
Chicken nuggets	200°C	20-25 minutes	3
Chicken wings	200°C	18-23 minutes	3
Fish fillets	180°C	23-27 minutes	3
French fries	200°C	17-20 minutes	4
Onion rings	200°C	15-18 minutes	4

This cooking information is a general guide, and can be adjusted based on your experience and cooking preferences.

Using the oven



Air dry

In this mode, both, the rear heater and fan are on. After the function is started, the setting temperature is displayed.

Recommended air drying temperature: 60 to 100°C.

Note: Using this function above 100°C will easily cause air-drying failure due to high temperature.

Food	Prepared	Temperature	Time	Shelf position
Cabbage leaf	Boiled	70°C	1 hour 30 minutes	3
Long bean	Boiled	55°C	3 hours	3
Sweet potato wedges	Steamed	55°C	13 hours, turn over after 2 hours	3
Mango slices	/	70°C	8 hours, turn over after 4 hours	3
Banana slices	Dipped in salt water	55°C	7 hours, turn over after 2 hours	3
Lemon slices	/	55°C	15 hours, turn over after 2 hours	3
Apple slices	Dipped in salt water	55°C	8 hours, turn over after 2 hours	3
Raw pork lean pieces	/	55°C	7 hours, turn over after 2 hours	3
Raw chicken breasts	/	70°C	5 hours, turn over after 1 hour	3
Prawns with shells	Boiled	70°C	6 hours, turn over after 2 hours	3
Beef jerky	Boiled and marinated	90°C	2 hours	3

This cooking information is a general guide, and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

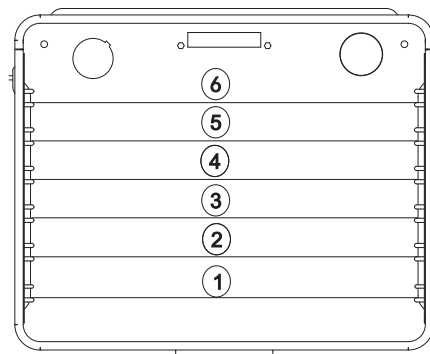
Using the oven

Oven rack guides

There are 6 different guide levels that can be used for the oven racks and baking trays (see illustration).

These levels are referred to in the baking tables.

Always count the levels from the bottom upwards.

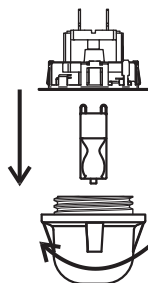


Replacing the oven light bulb

IMPORTANT! Before any maintenance service, the appliance must be disconnected from the power supply. If the appliance has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down completely before attempting any maintenance.

1. Unscrew the glass protective cover. Once removed, we recommend washing and drying the cover before replacing it.
2. Carefully remove the old bulb and insert the new one suitable for high temperatures (300°C or 350°C) having the following specifications:
110/120V, 25 W, and G9 fitting.
3. Replace the protective cover.

- Never use a screwdriver or other tools to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lamp holder. Manually remove it.
- Never replace the bulb with bare hands as contamination from fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.
- The bulb replacement is not covered by the warranty.



Using the oven

Baking pastry

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Please note: The cooking advice provided in the following tables is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

If the required cake type is not listed, refer to the most similar to it.

Conventional oven

- Natural convection creates a perfect cooking zone in the centre of the oven, ideal for dry pastry, bread and teacakes.
- We recommend the use of dark baking cookware, as light ones reflect heat and pastry may not be adequately browned.
- Always place the baking cookware onto the racks. Only remove the rack if baking a flat biscuit tray supplied with the oven.
- Do not place the cake in the oven until it has reached the required preheat temperature.

Baking tips

Is the cake cooked all the way through?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is cooked all the way through.

Cake has collapsed.

Check the recipe. You may need to use a smaller quantity of liquid components next time. Ensure mixing times are followed, especially when using electric mixers, to ensure the right consistency is achieved.

Cake is too light on the bottom.

We recommend using darker oven cookware for better results. You can also try baking one rack level lower next time or use the lower heater function to finish off the cooking process.

Cheesecake is undercooked.

Next time reduce the temperature and extend the baking time.

Note: The temperature ranges and baking times given in the tables are a general guide. We recommend selecting the lower temperature to begin with, and increasing it in the later stages of cooking if required.

Using the oven

Pastry baking table

Pastry	Oven guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temperature 	Oven guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temperature 	Baking time (minutes)
Sweet pastry					
Raisin cake	2	160-170°C	2	150-160°C	55-70 minutes
Ring cake	2	160-170°C	2	150-160°C	60-70 minutes
Tree cake (tart form)	2	160-170°C	2	150-160°C	45-60 minutes
Cheesecake (tart form)	2	180-190°C	3	160-170°C	60-80 minutes
Fruit cake	2	190-200°C	3	170-180°C	50-70 minutes
Fruit cake with icing	2	180-190°C	3	160-170°C	60-70 minutes
Sponge cake	2	180-190°C	2	160-170°C	30-40 minutes
Flake cake	3	190-200°C	3	170-180°C	25-35 minutes
Fruit cake mix dough	3	180-190°C	3	160-170°C	50-70 minutes
Cherry cake	3	190-210°C	3	170-200°C	30-50 minutes
Jelly roll	3	190-200°C	3	170-180°C	15-25 minutes
Fruit fan	3	160-170°C	3	150-160°C	25-35 minutes
Plain bun	2	190-210°C	3	180-210°C	35-50 minutes
Christmas cake	2	180-190°C	3	170-200°C	45-70 minutes
Apple pie	2	190-210°C	3	170-200°C	40-60 minutes
Puff pastry	2	180-190°C	3	160-170°C	40-60 minutes
Savoury pastry					
Bacon roll	2	190-200°C	3	170-180°C	45-60 minutes
Pizza	2	220-240°C	3	210-230°C	30-45 minutes
Bread	2	200-220°C	3	180-210°C	50-60 minutes
Rolls	2	210-230°C	3	200-220°C	30-40 minutes
Cookies					
Caraway roll	3	180-190°C	3	160-170°C	15-25 minutes
Biscuits	3	180-190°C	3	160-170°C	20-30 minutes
Danish pastry	3	190-210°C	3	170-200°C	20-35 minutes
Flaky pastry	3	200-210°C	3	180-200°C	20-30 minutes
Profiterole	3	190-210°C	3	170-200°C	25-45 minutes
Frozen pastry					
Apple pie	2	190-210°C	3	170-200°C	50-70 minutes
Cheesecake	2	190-200°C	3	170-180°C	65-85 minutes
Pizza	2	210-230°C	3	200-220°C	20-30 minutes
Baked potatoes	2	210-230°C	3	200-220°C	20-35 minutes
Oven fries	2	210-230°C	3	200-220°C	20-35 minutes

Using the oven

Roasting

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Roasting tips

For best results, use light color enamel trays, oven proof glassware, clay or cast-iron cookware.

Covering your roast or wrapping it in foil will preserve the juices as well as keep the oven clean.

Leaving the roast uncovered will result in shorter cooking time. Large roasts can be placed directly onto the grill grid within the oven tray.

Please note: The temperature ranges and roasting times given in the tables are a guide and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

- Roasting large pieces of meat can produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is normal and does not affect the operation of the oven. Once you have finished, wipe the oven door and glass thoroughly.
- The roast should be checked regularly and turned over half-way through cooking.
- When roasting on the grill grid, make sure the grid sits properly within the oven tray to catch the dripping juices and fats.
- Never leave the roast to cool down in the oven as it might produce condensation which in turn can cause corrosion of the oven.

Using the oven

Roasting table

Type of meat	Weight (grams)	Oven guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temperature 	Oven guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temperature 	Roasting time
Beef						
Beef loin	1 000	2	210-230°C	2	200-220°C	100-120 minutes
Beef loin	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-150 minutes
Roast beef, rare	1 000	2	230-240°C	2	220-230°C	30-40 minutes
Roast beef, well done	1 000	2	230-240°C	2	220-230°C	40-50 minutes
Pork						
Pork roast with skin	1 500	2	190-200°C	2	170-180°C	140-160 minutes
Flank	1 500	2	200-210°C	2	180-190°C	120-150 minutes
Flank	2 000	2	190-210°C	2	170-200°C	150-180 minutes
Pork loin	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-140 minutes
Meat roll	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-140 minutes
Pork cutlet	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	100-120 minutes
Minced roast	1 500	2	220-230°C	2	210-220°C	60-70 minutes
Veal						
Veal roll	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	90-120 minutes
Veal knuckle	1 700	2	190-210°C	2	170-200°C	120-130 minutes
Lamb						
Lamb ribs	1 500	2	200-210°C	2	180-200°C	100-120 minutes
Mutton bone	1 500	2	200-210°C	2	180-200°C	120-130 minutes
Game						
Hare ribs	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Hare blade bone	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Boar ham	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Poultry						
Whole chicken	1 200	2	210-220°C	2	200-210°C	60-70 minutes
Whole chicken	1 500	2	210-220°C	2	200-210°C	70-90 minutes
Duck	1 700	2	190-210°C	2	170-200°C	120-150 minutes
Goose	4 000	2	170-180°C	2	150-160°C	180-200 minutes
Turkey	5 000	2	160-170°C	2	140-150°C	180-240 minutes
Fish						
Whole fish	1 000	2	210-220°C	2	200-210°C	50-60 minutes
Fish soufflé	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	50-70 minutes

Using the oven

Grilling

Intensive heat from the infrared element makes the oven and its accessories extremely hot. Use oven gloves and appropriate grilling utensils.

To avoid coming into contact with hot grease which could cause injuries, use long grill tongs when handling grilled food.

The grill must be supervised at all times. Excessive heat can quickly burn your food which poses a fire risk.

Do not allow children in the vicinity of the grill when it is in operation.

Grilling is ideal for low-fat sausages, meat, fish fillets and steaks as well as for browning or crisping dishes.

Grilling tips

- The temperature and grilling times stated in the table are a guide and will vary depending on the type, size and quality of the meat.
- Grilling must be carried out with the oven door closed.
- The grill element should be preheated for 3 minutes.
- Oil the grill grid before placing food on it to avoid food sticking to the grid. Place the grid into the oven tray which will catch the dripping fats and juices.
- Turn the meat over half-way through cooking. Smaller pieces of meat will require just one turn whereas larger pieces of meat may need turning more. Always use appropriate tongs for handling meat pieces.
- Clean the oven and its accessories thoroughly after each use to ensure the longevity of your appliance.

Using the oven

Grilling table

Type of meat	Weight	Oven guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temperature 	Roasting time (minutes)
Meat and sausages				
2 Beef stakes, rare	400 g	5	240°C	14-16
2 Beef stakes, medium	400 g	5	240°C	16-20
2 Beef stakes, well done	400 g	5	240°C	20-23
2 Pork scrag fillets	350 g	5	240°C	19-23
2 Pork chops	400 g	5	240°C	20-23
2 Veal steaks	700 g	5	240°C	19-22
4 Lamb cutlets	700 g	5	240°C	15-18
4 Grill sausages	400 g	5	240°C	9-14
1 Chicken, halved	1 400 g	5	240°C	28-33 one side 23-28 the other side
Fish				
Salmon fillets	400 g	4	240°C	19-22
Fish in aluminium foil	500 g	4	230°C	10-13
Toast				
4 Slices of white bread	200 g	5	240°C	1, 5-3
2 Slices of wholemeal bread	200 g	5	240°C	2-3
Toast sandwich	600 g	5	240°C	4-7
Meat/Poultry				
Chicken	1 000 g	3	180-200°C	60-70
Pork roast	1 500 g	3	160-180°C	90-120
Pork scrag	1 500 g	3	160-180°C	100-180
Pork knuckle	1 000 g	3	160-180°C	120-160
Roast beef	1 500 g	3	190-200°C	40-80

Technical specifications

Voltage	AC120/240 V
Frequency	60 Hz
Total Power	3150 W
Top element	850 W
Grill element	1100 W
Bottom element	1150 W
Circular element	1600 W
Circuit Breaker Required	20 A

Care and cleaning

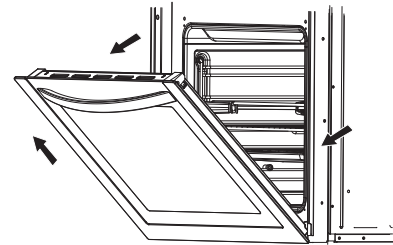
Door removal

In order to obtain easy access to the oven cavity for cleaning and maintenance purposes, the door can be removed.

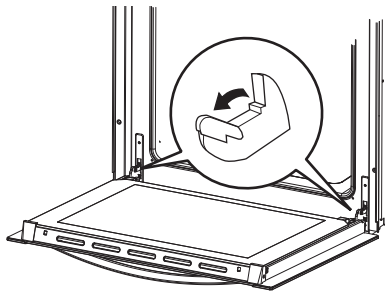
1. To remove the door, first tilt the safety catch part of the hinge upwards.
2. Gently close the door approximately halfway.
3. Lift the door and pull it out towards you.

To replace the oven door, follow these steps in reverse order.

When replacing the door, make sure that the notch of the hinge (see illustration) is inserted into the hinge slot in the cavity frame. Once the door has been replaced, remember to lower down the safety catch. Failure to do this, may damage the hinge when closing the door.



Door removal

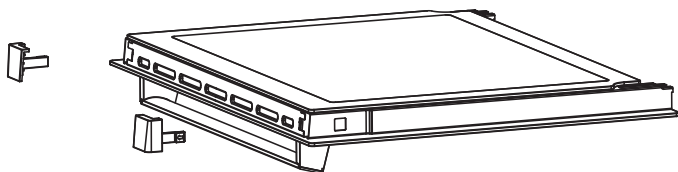


Tilt the hinge safety catches

Interior glass panel removal

1. Remove both door top corner pieces. These can be removed by pressing in the arrow-marked tabs on either side of the door and sliding the corner pieces out.
2. Lift the edge of the internal glass slightly and then slide it out from the lower clips. The middle glass panel can then also be removed.

To replace the glass panel, follow these steps in reverse order.



Removal of the interior glass panel.

Installation Instructions

Unpacking

A protective packaging was used to protect the appliance against any damage caused during transportation.

After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.



⚠ CAUTION

DURING UNPACKING, THE PACKAGING MATERIALS (POLYTHENE BAGS, POLYSTYRENE PIECES, ETC.) SHOULD BE KEPT OUT OF REACH OF CHILDREN.

Disposal of the appliance

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, they should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment.



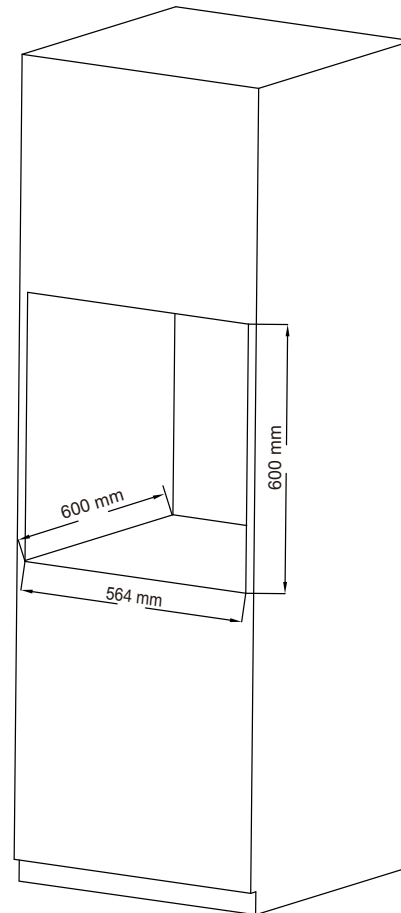
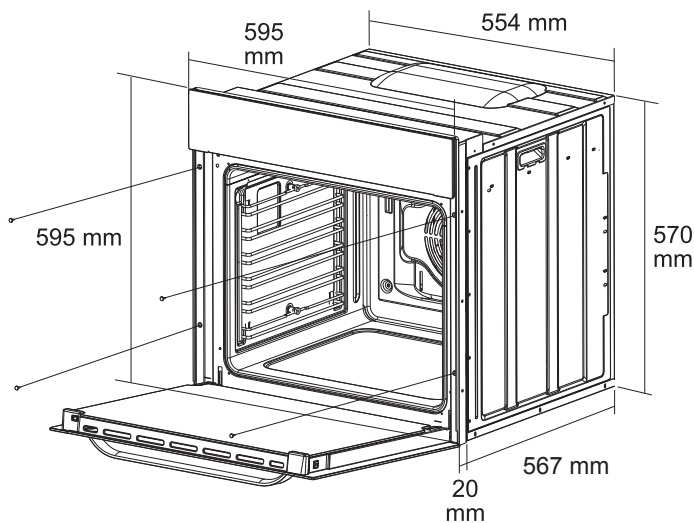
A symbol shown on the product, the user's manual or the packaging material, indicates that it is suitable for recycling.

Information on appropriate disposal centres for used appliances can be provided by your local authority.

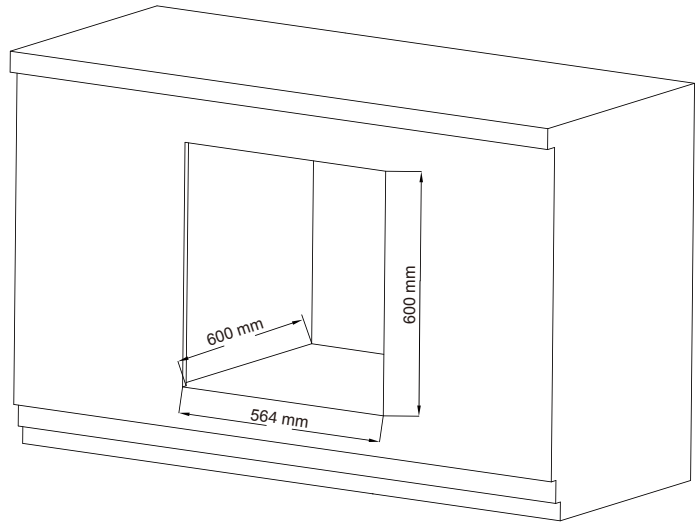
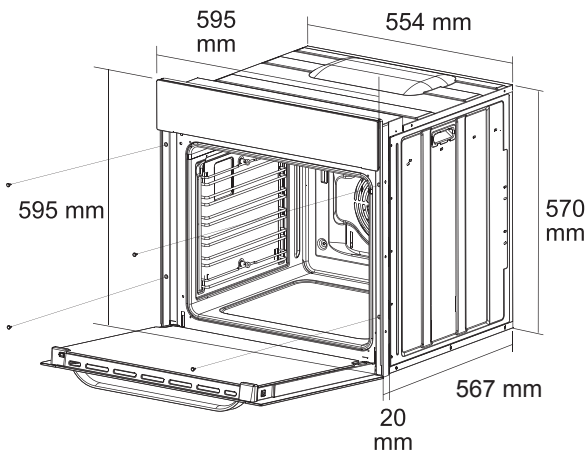
Materials used inside the appliance are recyclable and are labeled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices, you are making a significant contribution to the protection of the environment.

Installation Instructions

- The kitchen should be dry and have an effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The main lead behind the oven must be placed in such a manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it generates during operation.
- This is a built in oven, which means that its back wall and one side can be placed next to a high piece of furniture or a wall.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the oven.
- The wall behind the oven should be resistant to high temperatures. During operation, its back can warm up to 50°C above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions provided in the diagram for the oven to be inserted.
- The appliance must be grounded.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



Installation Instructions



Electrical connection

⚠ WARNING ALL ELECTRICAL WORK MUST BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED AND AUTHORIZED ELECTRICIAN. NO ALTERATIONS OR WILLFUL CHANGES IN THE POWER SUPPLY SHOULD BE CARRIED OUT.

- Before attempting the electrical connection, make sure the voltage indicated on the rating plate corresponds to the actual mains voltage.
- The grounding wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.
- Mains leads behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven due to the heat it develops during operation.
- The means of disconnection from the power supply should have a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Mains lead should be minimum 1.5 m long.

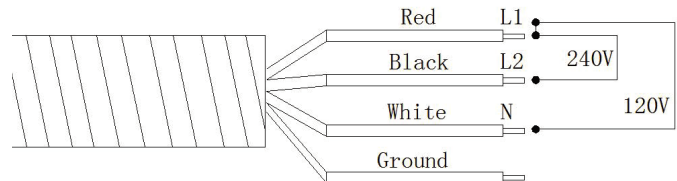
Connection (by authorized electrician)



Colour code

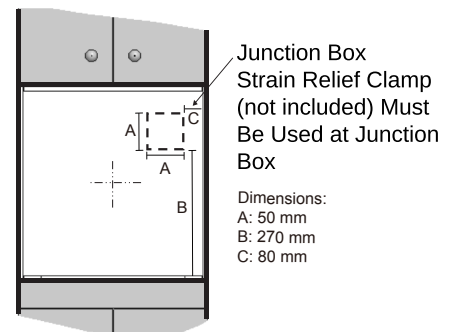
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code: L1 = Red wire L2 = Black wire N = White wire

⊕ Ground = coloured green



This oven works at 120/240 V, 60 Hz. For kitchen installation, a 20 A breaker is required.

Recommended installation zone



Troubleshooting Tips

When a problem or failure occurs, the display will show an error code. Look for the description of the error codes in the following table:

Error code on display	Error	Possible cause
E01	Temperature sensor fault, or open circuit.	The control board detects there is no temperature sensor. The oven will stop heating. The temperature is below -5°C.
E02	Temperature sensor short circuit.	A sensor short circuit is detected and the oven stops heating.

Important: All repairs must be carried out by qualified personnel.

GE Appliances Electric Oven Limited Warranty

LIMITED WARRANTY

GEAppliances.ca

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at www.GEAppliances.ca, or call 1.800.561.3344. Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

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

What MC Comercial will not cover:

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

For Québec consumers only - Notice on the warranty of availability of spare parts, repair services and information necessary for repair or maintenance (s. 39 of the Consumer Protection Act)

Please be advised that MC Commercial Inc., notably doing business as GE Appliances Canada as well as its affiliates, subsidiaries, parent companies, insurers, successors and assigns (collectively, "**MC Commercial**"), does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Warrantor: MC Comercial, Burlington, ON, L7L 6C7

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

Consumer Support

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In Canada: **GEAppliances.ca** or call 1.800.561.3344.

Schedule Service Expert

GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In Canada: **GEAppliances.ca** or call 1.800.561.3344 during normal business hours.

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. In Canada: **www.comerco.com/servicerequest** or call 1.800.393.9177 during normal business hours.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.ca/en_CA/connected-appliances** or call 1.800.220.6899 in Canada.

Parts and Accessories

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

GEappliances.ca/en_CA/Parts-Master/c/38 or by phone at 1.800.661.1616 during normal business hours.

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

Contact Us

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

In Canada: Director, Customer Relations, MC Commercial, Suite 300, 5420 North Service Road, Burlington, Ontario, L7L 6C7

FOUR ENCASTRÉ électrique

SÉCURITÉ	3
UTILISATION DU FOUR	4
Description de l'appareil	4
Panneau de commande	4
Programmeur électronique	5
Opération du four	5
Réglages	6
Lampe du four	7
Verrouillage enfant	7
Modes de opération	8
Grilles du four	11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Porte du four	18
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	
Déballage	19
Branchement électrique	21
CONSEILS DE DÉPANNAGE	22
GARANTIE LIMITÉE	23
SERVICE À LA CLIENTÈLE	24

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MER247CWBS

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

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

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

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

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

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

The logo for Moffat, featuring the word "moffat" in a bold, lowercase, sans-serif font. A horizontal line is positioned under the letter "m".

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT

L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD PENDANT SON FONCTIONNEMENT. VEILLEZ À NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

⚠ AVERTISSEMENT

LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, TENEZ LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART.

- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine sur la porte ouverte du four.
- Ne nettoyez jamais le four à l'aide d'un nettoyeur à vapeur, car cela pourrait provoquer un court-circuit.
- N'utilisez pas de produits abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner un bris de verre.
- Les règles et prescriptions contenues dans ce mode d'emploi doivent être strictement respectées. Ne laissez pas une personne qui n'est pas familiarisée avec le contenu de ce manuel utiliser le four.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST ÉTEINT AVANT DE REMPLACER LA LAMPE.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez tous les câbles d'alimentation à une distance sûre de l'appareil.
- En cas de défaillance technique, débranchez l'appareil et contactez un technicien.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou un fonctionnement incorrect.
- Cet appareil doit être utilisé à température ambiante.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation du four

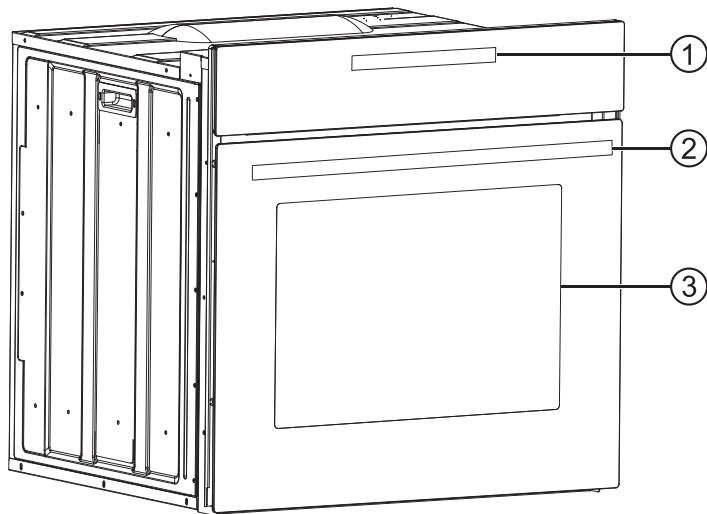
Comment économiser l'énergie

Une utilisation responsable de l'énergie permet non seulement d'économiser de l'argent, mais aussi de préserver l'environnement.

Économisons donc l'énergie. Voici comment procéder :

- Utilisez la chaleur résiduelle du four. Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Lorsque vous utilisez la minuterie, réglez un temps de cuisson plus court en fonction du plat que vous préparez.
- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée. La chaleur peut s'échapper par les éclaboussures qui peuvent se trouver sur les joints de la porte. Essayez immédiatement tout liquide renversé.
- N'installez pas le four à proximité immédiate d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. Sinon, la consommation d'énergie augmentera inutilement.

Description de l'appareil



1. Panneau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four.

Panneau de commande



Utilisation du four

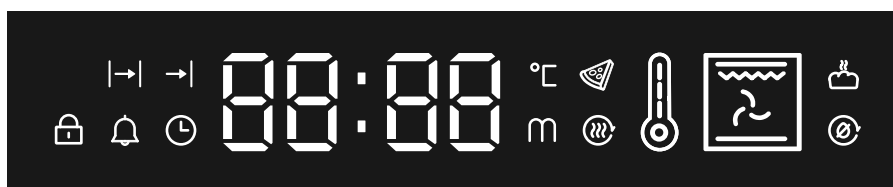
Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage et nettoyez l'intérieur du four.
- Retirez et lavez les accessoires du four avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide.
- Activez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four à une température de 250°C pendant environ 30 minutes. Enlever les taches et laver soigneusement.

⚠ ATTENTION

Lors de la première mise en chauffe du four, l'appareil dégage de la fumée et une odeur particulière. Ce phénomène est normal et disparaît au bout d'environ 30 minutes.

Programmateurs électronique



Mode Selection | Temp Time | — | + | Light | Start Pause | On Off

On Off Touche Marche/Arrêt.

Light Lampe du four.

Temp Time Touche Température/Heure.

Mode Selection Touch de sélection du mode.

— Touche Moins.

|→| Temps de cuisson.

→| Fin du temps de cuisson.

Start Pause Touche Départ/Pause.

+ Touche Plus.

Opération du four

1. Lors de la première mise en marche, le four entre en état de veille, toutes les icônes de l'écran s'allument pendant 1 seconde, l'avertisseur sonore retentit et l'écran affiche l'heure par défaut "12:00" en clignotant.
 2. Appuyez sur "+" et "-" pour régler l'horloge. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche Départ/Pause pour confirmer, ou attendez la confirmation automatique après 5 secondes.
 3. En mode veille, appuyez sur le touche Marche/Arrêt et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour allumer l'appareil. Après le démarrage, la première fonction est sélectionnée par défaut.
 4. Lorsque le mode four est sélectionné, après avoir choisi une température de travail et le temps de cuisson correspondant, appuyez une fois sur la touche Départ/Pause, et le four commence à fonctionner.
- L'horloge ne peut être réglée qu'en mode veille. - Après confirmation, si vous souhaitez régler à nouveau l'heure, appuyez sur la touche TIME pour la régler (comme lors de la première mise sous tension).
 - Lorsque l'appareil est sous tension, la commande électronique revient en mode veille après 10 minutes d'inactivité.
 - Les touches MODE Select, PLUS et MINUS permettent de modifier le mode d'opération.

Utilisation du four

Opération semi-automatique

1. Après avoir sélectionné le mode semi-automatique, appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour passer au réglage de la DURÉE. L'icône DURÉE DE CUISSON s'allume. L'horloge affiche le temps de cuisson. Utilisez les touches "+" et "-" pour sélectionner une durée. Lorsque le réglage est terminé, appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour passer au réglage suivant et confirmer le réglage précédent, ou appuyez sur la touche DÉPART/PAUSE pour démarrer directement l'opération.
2. Lorsque le four commence à fonctionner, l'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson.
3. Lorsque le temps restant atteint 1 minute, l'icône DURÉE commence à clignoter et l'écran affiche le compte à rebours. Lorsque le compte à rebours atteint "0", la zone d'affichage de l'heure et la touche clignotent, l'avertisseur sonore retentit pendant 120 secondes. Cet avertissement peut être interrompu en appuyant sur n'importe quel bouton ou s'éteint automatiquement après 120 secondes.

- Après avoir programmé la durée, si vous souhaitez l'annuler, entrez un temps de "00:00".
- Après la cuisson, le four revient à l'état de veille après 10 minutes d'inactivité.
- Pendant le processus de chauffage, les trois segments de l'icône TEMPERATURE s'allument en séquence. Lorsque la température réglée est atteinte, les trois segments de l'icône TEMPERATURE s'allument tous.



Opération automatique

1. Après avoir entré l'heure, appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour passer au réglage "Heure de fin de cuisson". L'icône correspondante clignote →|. Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour entrer l'heure. Une fois le réglage terminé, appuyez à nouveau sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour passer au réglage suivant et confirmer le réglage précédent, ou appuyez sur la touche DÉPART/PAUSE pour démarrer.
2. Une fois que le four est programmé en mode automatique, l'écran affiche l'heure de FIN DE CUISSON. Une fois l'heure programmée atteinte, le four se met en marche (de la même manière qu'en mode semi-automatique).

Exemple : l'horloge indique 12:00. Vous programmez le mode automatique avec un temps de cuisson de 30 minutes, et l'heure de fin de cuisson sera 14:00. L'écran affiche 14:00 et la touche TEMPÉRATURE/DURÉE est activée. Lorsque l'horloge indique 13:30, le four se met en marche.

- Plage de temps de fin de cuisson : Heure actuelle < Fin de cuisson < Heure actuelle + 24 heures.
- Fin du temps de cuisson = Temps actuel + Temps actuel + Temps de cuisson + Temps d'attente.
- Pendant la phase d'attente, la lampe du four n'est pas allumée. Le temps d'attente se termine pour passer à la phase de cuisson et la lampe du four s'allume pendant une minute.

Réglage de la température et de la durée

Après avoir sélectionné un MODE et avant de commencer la cuisson, si vous souhaitez modifier la température et la durée de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE.

1. Après avoir sélectionné le mode de cuisson, l'écran affiche la température préréglée. Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE, le module d'affichage de la température clignote. Appuyez sur les touches "+" ou "-". Une fois la température souhaitée introduite, appuyez sur la touche DÉPART/PAUSE pour confirmer et démarrer.
2. Si vous souhaitez modifier la durée ou la température de cuisson en cours de opération, appuyez sur la touche DÉPART/PAUSE, puis modifiez la durée et/ou la température en suivant les étapes ci-dessus, le réglage est terminé. Appuyez à nouveau sur la touche DÉPART/PAUSE pour confirmer votre nouvelle sélection. Le four fonctionnera selon les nouveaux paramètres de réglage.

Utilisation du four

Réglage de l'alarme

1. Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour sélectionner l'alarme. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour entrer une heure. Une fois le réglage terminé, appuyez à nouveau sur la touche TEMPÉRATURE/DURÉE pour confirmer et passer au début du compte à rebours.
2. Lorsque l'heure programmée est atteinte, l'avertisseur sonore retentit pendant 90 secondes. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche ou attendez 90 secondes pour que l'alarme s'arrête automatiquement. L'icône du réveil s'éteint.
3. Une fois la fonction d'alarme activée, vous pouvez l'annuler en réglant l'heure de l'alarme sur "00:00".

Lampe du four

1. La lumière du four peut être allumée et éteinte à l'aide de la touche LAMPE DU FOUR.
2. Après avoir sélectionné un mode de opération, la lampe du four s'allume et s'éteint au bout d'une minute.
3. Pendant une PAUSE, la lampe du four s'éteint. Vous pouvez l'allumer en appuyant sur la touche LAMPE DU FOUR. Une fois la pause terminée, la lampe du four commencera à fonctionner avec l'élément chauffant et s'éteindra après 1 minute.

Verrouillage enfant

1. Lors de la mise en service, appuyez simultanément sur les touches TEMPÉRATURE/DURÉE et "-" pendant 3 secondes pour activer le verrouillage enfant. Vous entendrez un signal d'avertissement. À l'exception des touches MARCHE/ARRÊT et LAMPE DU FOUR, toutes les autres touches ne fonctionnent pas. L'activation ou la désactivation de le verrouillage enfant n'affecte pas les opérations en cours.
2. Annulez le verrouillage des enfants en appuyant simultanément sur les touches TEMPÉRATURE/DURÉE et "-" pendant 3 secondes. Cette opération rétablit l'état antérieur à la mise en place de le verrouillage enfant. Lorsqu'une touche est actionnée alors que l'appareil est verrouillé, un signal sonore retentit et l'icône VERROUILLAGE ENFANT clignote trois fois. Le verrouillage des enfants ne peut pas être annulé en allumant et en éteignant le four. Une fois le verrouillage enfants est activée, elle reste active même après l'arrêt du four. En mode veille, il peut être désactivée mais pas verrouillé.

Fonction de chauffage rapide

Lorsqu'un programme est en cours, appuyez simultanément sur les touches TEMPÉRATURE/DURÉE et "+" pendant 3 secondes pour passer en mode de CHAUFFAGE RAPIDE. Après le démarrage, appuyez à nouveau sur la touche et maintenez-la enfoncée pour annuler le chauffage rapide.

Phase de chauffage : Intérieur supérieur + Extérieur supérieur + Inférieur + Ventilateur.

Phase d'isolement : Après avoir atteint la température sélectionnée, le four fonctionne selon la fonction programmée.

Mode de préchauffage rapide : les trois segments de l'icône du thermomètre clignotent toutes les 0,5 secondes, indiquant que le four est en mode de préchauffage rapide.

Remarque : seules les fonctions 2 à 9 supérieures à 150°C peuvent déclencher le CHAUFFAGE RAPIDE.

Utilisation du four

Fonction d'arrêt automatique

Chaque mode a une durée de opération maximale. La fonction d'arrêt automatique doit être respectée selon les critères suivants :

Température	Durée maximale de opération
35-120°C	24 heures
121-200°C	6 heures
201-250°C	4 heures

La durée de cuisson est prioritaire sur l'arrêt automatique. Si vous cuisez à une température de 201°C à 250°C pendant 5 heures, le four ne s'éteindra pas automatiquement lorsqu'il atteindra 4 heures de travail, il continuera à fonctionner jusqu'à ce qu'il atteigne 5 heures.

Modes de opération



Décongélation

Cette fonction permet de décongeler les aliments.



Éléments chauffants supérieur et inférieur activés

Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur, créant ainsi un four à convection naturelle.



Four à ventilation assistée

En utilisant les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et le ventilateur, ce mode distribue la chaleur autour de la cavité du four afin d'obtenir une température uniforme dans toute la cavité.



Gril complet

Cette fonction fait rayonner la chaleur à partir des éléments chauffants du haut et du gril. Ce mode permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie supérieure de la zone de cuisson, ce qui est idéal pour griller de grandes portions.

Remarque : il n'est pas possible de programmer la fonction "Fin du Temps de Cuisson" avec ce mode.



Gril et ventilateur

Ce mode utilise le ventilateur pour faire circuler la chaleur de l'élément chauffant du gril autour des aliments. Pour toutes les fonctions du gril :

- Placez la lèchefrite en quatrième ou cinquième position pour la cuisson au gril.
- Préchauffez le gril 5 minutes avant de l'utiliser.
- Utilisez toujours le gril avec la porte du four fermée.

Remarque : La fonction "Fin du Temps de Cuisson" ne peut pas être programmée avec ce mode.



Élément chauffant rond et ventilateur

Ce mode permet de chauffer le four à l'aide de l'air forcé provenant de l'élément chauffant rond, situé au centre de la cavité du four.

Ce mode de chauffage permet à la chaleur de circuler uniformément autour des aliments. Les avantages de ce mode de cuisson sont les suivants :

- La réduction du temps de chauffage du four et de la phase initiale de chauffage.
- La possibilité de cuire simultanément sur deux niveaux de cuisson.
- Réduction de la quantité de graisses et de jus qui se dégagent des viandes, d'où un meilleur goût.



Élément inférieur

Ce mode de cuisson utilise uniquement la chaleur de l'élément chauffant inférieur.



Ventilateur à élément chauffant rond avec élément chauffant inférieur

Ce mode fait fonctionner le ventilateur du four avec l'élément chauffant de convection et l'élément chauffant inférieur, ce qui permet de cuire en utilisant une température plus élevée sous les aliments lorsque la grille du four est en position 3 ou 4. Lorsque vous sélectionnez "Ventilateur de convection avec élément chauffant inférieur", l'écran affiche la température pré-réglée (180°C), qui peut être réglée à l'aide de la touche TEMPÉRATURE.



Ventilateur avec élément chauffant inférieur

Ce mode utilise l'élément chauffant inférieur et le ventilateur. Il est idéal pour la cuisson au four et les plats en une seule fois.

Utilisation du four



Pizza

Cette fonction permet de préchauffer le four à 250°C.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément chauffant inférieur dans tout le four.
- Cette fonction est excellente pour la cuisson des pizzas, car elle fait croustiller la base sans trop cuire les garnitures.

- Pour de meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins 1 heure et faites cuire sur la grille du four en position 1 ou 2.

Pizza	Type	Accessoires/ustensiles de cuisine	Hauteur de la grille	Température	Temps de cuisson
Surgelée	Mince	Grille métallique	2	200°C	15-20 minutes
	Épaisse	Grille métallique	2	200°C	20-25 minutes
Fait maison	Mince	Plaque de cuisson	2	200°C	10-15 minutes
	Mince	Plaque à pizza	2	250°C	8-12 minutes
	Épaisse	Plaque de cuisson	2	200°C	15-20 minutes
	Épaisse	Plaque à pizza	2	200°C	15-20 minutes

IMPORTANT :

- Sauf en position 310°C, si vous ne réglez pas une durée pour le mode Pizza, le four fonctionnera en continu jusqu'à ce que vous l'arrêtiez manuellement, vous devez donc faire attention à ne pas trop cuire la pizza.
- La température de 310°C convient aux pizzas maison à croûte fine. Placez la plaque à pizza ou un autre récipient approprié dans le four pour le préchauffer. Lorsque la température est atteinte, placez la pizza dans le récipient préchauffé et profitez de la température élevée à l'intérieur de la cavité et du récipient pour terminer la cuisson pendant environ 5 minutes. La durée totale de cuisson dans ce mode est de 30 minutes et ne peut être modifiée.



Fermenter

Cette fonction utilise le ventilateur avec l'élément chauffant de convection.

Remarque: si la température est supérieure à la valeur limite, il ne peut pas être démarrée.



Friture à l'air chaud

Ce mode vous permet de cuire rapidement en utilisant les éléments chauffants supérieur, inférieur et arrière, ainsi que le ventilateur arrière. Il est principalement utilisé pour éviter l'utilisation de graisses de friture.

Menu	Température	Durée	Shelf position
Nuggets de poulet	200°C	20-25 minutes	3
Ailes de poulet	200°C	18-23 minutes	3
Filets de poisson	180°C	23-27 minutes	3
Frites	200°C	17-20 minutes	4
Rondelles d'oignon	200°C	15-18 minutes	4

Cette information est un guide général et peut être adaptée en fonction de votre expérience et de vos préférences.

Utilisation du four



Déshydrater (séchage à l'air)

Dans ce mode, le chauffage arrière et le ventilateur sont tous deux activés. Une fois la fonction lancée, l'écran affiche la température préréglée.

Température recommandée pour la déshydratation: 60°C à 100°C.

Remarque : Si vous sélectionnez une température supérieure à 100°C, la déshydratation échouera car la température est trop élevée.

Aliment	Préparé	Température	Temps de cuisson	Hauteur de la grille
Feuilles de chou	Bouillies	70°C	1 heure 30 minutes	3
Haricots blancs	Bouillis	55°C	3 heures	3
Quartiers de patate douce	Cuits à la vapeur	55°C	13 heures, retournez après 2 heures	3
Tranches de mangue	/	70°C	8 heures, retournez après 4 heures	3
Tranches de banane	Trempées dans de l'eau salée	55°C	7 heures, retournez après 2 heures	3
Tranches de citron	/	55°C	15 heures, retournez après 2 heures	3
Tranches de pomme	Trempées dans de l'eau salée	55°C	8 heures, retournez après 2 heures	3
Morceaux maigres de porc cru	/	55°C	7 heures, retournez après 2 heures	3
Blanc de poulet cru	/	70°C	5 heures, retournez après 1 heure	3
Crevettes avec la peau	Bouillies	70°C	6 heures, retournez après 2 heures	3
Boeuf séché	Bouilli et mariné	90°C	2 heures	3

Cette information est un guide général et peut être adaptée en fonction de votre expérience et de vos préférences.

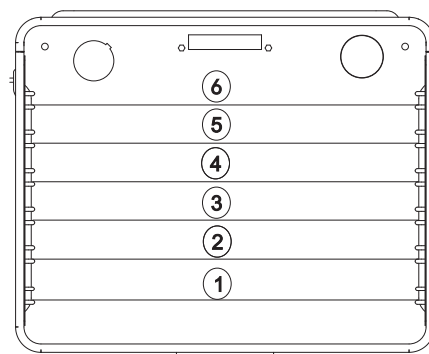
Utilisation du four

Supports pour les grilles du four

Il existe 6 niveaux de supports qui peuvent être utilisés pour positionner les grilles du four et les plaques de cuisson (voir illustration).

Ces niveaux sont indiqués dans les tableaux de cuisson.

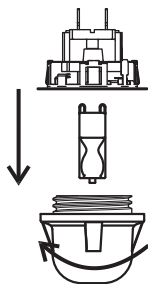
Comptez toujours les niveaux de bas en haut.



Remplacement de l'ampoule du four

IMPORTANT ! Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Si l'appareil a été utilisé, laissez la cavité du four et les éléments chauffants refroidir complètement.

1. Dévisser le capot de protection en verre. Une fois retiré, il est recommandé de le laver et de le sécher avant de le remettre en place.
2. Retirez soigneusement l'ancienne ampoule et insérez une nouvelle ampoule, adaptée aux températures élevées (300°C ou 350°C), qui doit présenter les caractéristiques suivantes :
110-120V, 25 W et douille G9.
3. Remettez en place le capot de protection.



IMPORTANT !

- N'utilisez jamais de tournevis ou d'autres outils pour retirer le capot de l'ampoule. Cela pourrait endommager l'émail du four ou la douille de la lampe. Retirez-le à la main.
- Ne remplacez jamais l'ampoule à mains nues, car la contamination de vos doigts peut entraîner une défaillance prématurée. Utilisez toujours un chiffon propre ou des gants.
- Le remplacement de l'ampoule n'est pas couvert par la garantie.

Utilisation du four

Cuisson des pâtisseries

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction four conventionnel ou four assistée par ventilateur.

Remarque : Les conseils de cuisson fournis dans les tableaux suivants sont approximatifs et peuvent être ajustés en fonction de votre expérience et de vos préférences en matière de cuisson.

Si le type de gâteau souhaité n'est pas répertorié, reportez-vous au type le plus similaire.

Four conventionnel

- La convection naturelle crée une zone de cuisson parfaite au centre du four, idéale pour les gâteaux secs, le pain et les tartes.
- Nous recommandons l'utilisation de moules de couleur foncée, car les moules de couleur claire réfléchissent la chaleur et les gâteaux risquent de ne pas dorer correctement.
- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur les grilles. Vous ne pouvez retirer la grille que si vous utilisez le moule à gâteau plat fourni avec votre four.
- N'enfournez pas le gâteau avant qu'il n'ait atteint la température de préchauffage requise.

Conseils de cuisson

Le gâteau est-il bien cuit ?

Percez le gâteau avec une brochette en bois dans la partie la plus épaisse ; si la pâte ne colle pas à la brochette, le gâteau est bien cuit.

Le gâteau s'est affaissé

Vérifiez la recette. Il est très probable que la prochaine fois, vous devrez utiliser une plus petite quantité d'ingrédients liquides. Veillez à respecter les temps de mélange, surtout si vous utilisez un batteur électrique, afin d'obtenir la bonne consistance.

Le fond du gâteau est trop clair.

Nous vous recommandons d'utiliser un moule de couleur foncée pour obtenir les meilleurs résultats. La prochaine fois, vous pouvez également faire cuire le gâteau à un niveau plus bas ou utiliser la fonction de chauffage inférieur pour terminer le processus de cuisson.

Le gâteau au fromage n'est pas bien cuit.

La prochaine fois, réduisez la température et prolongez le temps de cuisson.

Remarque : Les plages de température et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont donnés à titre indicatif. Nous vous recommandons de commencer par la température la plus basse et de l'augmenter par la suite si nécessaire.

Tableau de cuisson des pâtisseries

Pâtisserie	Position de grille	Température 	Position de grille	Température 	Temps de cuisson
Pâte sucrée					
Gâteau aux raisins	2	160-170°C	2	150-160°C	55-70 minutes
Beignet	2	160-170°C	2	150-160°C	60-70 minutes
Gâteau au pin	2	160-170°C	2	150-160°C	45-60 minutes
Gâteau au fromage	2	180-190°C	3	160-170°C	60-80 minutes
Gâteau de Noël aux fruits	2	190-200°C	3	170-180°C	50-70 minutes
Gâteau de Noël avec glaçage	2	180-190°C	3	160-170°C	60-70 minutes
Gâteau à l'éponge	2	180-190°C	2	160-170°C	30-40 minutes
Gâteau aux céréales	3	190-200°C	3	170-180°C	25-35 minutes
Pâte à tarte aux fruits	3	180-190°C	3	160-170°C	50-70 minutes
Tarte aux cerises	3	190-210°C	3	170-200°C	30-50 minutes
Rouleau de confiture	3	190-200°C	3	170-180°C	15-25 minutes
Gâteau aux fruits	3	160-170°C	3	150-160°C	25-35 minutes
Petits pains	2	190-210°C	3	180-210°C	35-50 minutes
Gâteau de Noël	2	180-190°C	3	170-200°C	45-70 minutes
Tarte aux pommes	2	190-210°C	3	170-200°C	40-60 minutes
Pâte feuilletée	2	180-190°C	3	160-170°C	40-60 minutes
Pâte salée					
Rouleau au bacon	2	190-200°C	3	170-180°C	45-60 minutes
Pizza	2	220-240°C	3	210-230°C	30-45 minutes
Pain	2	200-220°C	3	180-210°C	50-60 minutes
Rouleaux	2	210-230°C	3	200-220°C	30-40 minutes
Biscuits					
Roles au carvi	3	180-190°C	3	160-170°C	15-25 minutes
Biscuits	3	180-190°C	3	160-170°C	20-30 minutes
Pâtisseries danoises	3	190-210°C	3	170-200°C	20-35 minutes
Pâte feuilletée	3	200-210°C	3	180-200°C	20-30 minutes
Profiteroles	3	190-210°C	3	170-200°C	25-45 minutes
Pâte congelée					
Tarte aux pommes	2	190-210°C	3	170-200°C	50-70 minutes
Gâteau au fromage	2	190-200°C	3	170-180°C	65-85 minutes
Pizza	2	210-230°C	3	200-220°C	20-30 minutes
Frites	2	210-230°C	3	200-220°C	20-35 minutes
Aliments frits	2	210-230°C	3	200-220°C	20-35 minutes

Utilisation du four

Rôtissage

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le four conventionnel ou le four assisté par ventilateur.

Conseils pour le rôtissage au four

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des ustensiles émaillés de couleur claire, du verre résistant au four, de la faïence ou des ustensiles de cuisine en fonte.

Couvrir le rôti ou l'envelopper dans du papier d'aluminium permet de conserver les jus et de garder le four propre.

Si le rôti n'est pas couvert, le temps de cuisson sera plus court. Les gros rôtis peuvent être placés directement sur la grille de la rôtissoire à l'intérieur du plateau du four.

Veuillez noter que les plages de température et les durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont des indications générales et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.

- Le rôtissage au four de grosses pièces de viande peut provoquer un excès de vapeur et de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement du four. Une fois le rôtissage terminé, nettoyez soigneusement la porte et la vitre du four.
- Il est nécessaire de contrôler le rôtissage régulièrement et retourné à la moitié du temps de cuisson.
- Lorsque vous faites rôtir sur la grille, assurez-vous que la grille est correctement placée à l'intérieur de la lèchefrite pour récupérer les jus et les graisses qui s'écoulent.
- Ne laissez jamais le rôti refroidir dans le four, car de la condensation peut se produire, ce qui peut entraîner la corrosion du four.

Tableau de rôtissage

Type de viande	Poids (grams)	Position de grille	Température 	Position de grille	Température 	Temps de cuisson
Bœuf						
Filet de bœuf	1 000	2	210-230°C	2	200-220°C	100-120 minutes
Filet de bœuf	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-150 minutes
Rosbif, rouge	1 000	2	230-240°C	2	220-230°C	30-40 minutes
Rosbif, bien cuit	1 000	2	230-240°C	2	220-230°C	40-50 minutes
Porc						
Rôti de porc avec peau	1 500	2	190-200°C	2	170-180°C	140-160 minutes
Flanc	1 500	2	200-210°C	2	180-190°C	120-150 minutes
Flanc	2 000	2	190-210°C	2	170-200°C	150-180 minutes
Longe de porc	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-140 minutes
Rouleau de porc	1 500	2	210-230°C	2	200-220°C	120-140 minutes
Escalopes de porc	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	100-120 minutes
Rôti haché	1 500	2	220-230°C	2	210-220°C	60-70 minutes
Veau						
Rouleau de bœuf	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	90-120 minutes
Jarret de bœuf	1 700	2	190-210°C	2	170-200°C	120-130 minutes
Agneau						
Côtes	1 500	2	200-210°C	2	180-200°C	100-120 minutes
Os d'agneau	1 500	2	200-210°C	2	180-200°C	120-130 minutes
Viande de gibier						
Côtes de lièvre	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Épaule de lièvre	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Jambon de sanglier	1 500	2	200-220°C	2	180-210°C	100-120 minutes
Volaille						
Poulet complet	1 200	2	210-220°C	2	200-210°C	60-70 minutes
Poulet complet	1 500	2	210-220°C	2	200-210°C	70-90 minutes
Canard	1 700	2	190-210°C	2	170-200°C	120-150 minutes
Oie	4 000	2	170-180°C	2	150-160°C	180-200 minutes
Dindon	5 000	2	160-170°C	2	140-150°C	180-240 minutes
Poisson						
Poisson entier	1 000	2	210-220°C	2	200-210°C	50-60 minutes
Soufflé de poisson	1 500	2	190-210°C	2	170-200°C	50-70 minutes

Utilisation du four

Griller

La chaleur intense de l'élément chauffant infrarouge rend le four et ses accessoires extrêmement chauds. Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles appropriés pour griller.

Pour éviter tout contact avec la graisse chaude qui pourrait causer des blessures, utilisez de longues pinces à griller lorsque vous manipulez des aliments.

Le gril doit être surveillé en permanence. Une chaleur excessive peut rapidement brûler les aliments et présenter un risque d'incendie.

Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril lorsqu'il fonctionne.

Le gril est idéal pour les saucisses, la viande, les filets de poisson et les steaks maigres, ainsi que pour faire dorer ou croustiller les plats.

Conseils pour la cuisson au gril

- Les températures et durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont des indications générales et varient en fonction du type, de la taille et de la qualité de la viande.
- Les grillades doivent être effectuées avec la porte du four fermée.
- L'élément chauffant du gril doit être préchauffé pendant 3 minutes.
- Graissez le gril ou la grille avant d'y placer les aliments pour éviter qu'ils ne collent. Placez la grille sur la plaque du four, qui recueillera les graisses et les jus qui s'écoulent.
- Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. Les petits morceaux de viande ne nécessiteront qu'un seul retournement, tandis que les gros morceaux de viande devront peut-être être retournés plusieurs fois. Utilisez toujours des pinces adaptées lorsque vous manipulez des morceaux de viande.
- Nettoyez soigneusement le four et ses accessoires après chaque utilisation pour garantir la longévité de votre appareil.

Utilisation du four

Grilling table

Type de viande	Poids	Niveau des guides (voir "Hauteur des guides du gril")	Température 	Durée de cuisson (minutes)
Viande et saucisses				
2 steaks de bœuf, rouge	400 g	5	240°C	14-16
2 Steaks de bœuf, à point	400 g	5	240°C	16-20
2 steaks de bœuf, bien cuits	400 g	5	240°C	20-23
2 filets de cou de porc	350 g	5	240°C	19-23
2 côtelettes de porc	400 g	5	240°C	20-23
2 steaks de chevreuil	700 g	5	240°C	19-22
4 côtelettes d'agneau	700 g	5	240°C	15-18
4 saucisses à rôtir	400 g	5	240°C	9-14
1 poulet entier, coupé en deux	1 400 g	5	240°C	28-33 d'une côté 23-28 de l'autre côté
Poisson				
Filets de saumon	400 g	4	240°C	19-22
Poisson en papillote	500 g	4	230°C	10-13
Toast				
4 tranches de pain blanc	200 g	5	240°C	1, 5-3
2 tranches de pain complet	200 g	5	240°C	2-3
Sandwich	600 g	5	240°C	4-7
Viande rouge/volaille				
Poulet	1 000 g	3	180-200°C	60-70
Rôti de porc	1 500 g	3	160-180°C	90-120
Cou de porc	1 500 g	3	160-180°C	100-180
Jarret de porc	1 000 g	3	160-180°C	120-160
Rôti de bœuf	1 500 g	3	190-200°C	40-80

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	AC120/240 V
Fréquence	60 Hz
Puissance totale	3150 W
Élément chauffant supérieur	850 W
Élément chauffant de la rôtissoire	1100 W
Élément chauffant inférieure	1150 W
Élément chauffant circulaire	1600 W
Disjoncteur requis	20 A

Porte du four

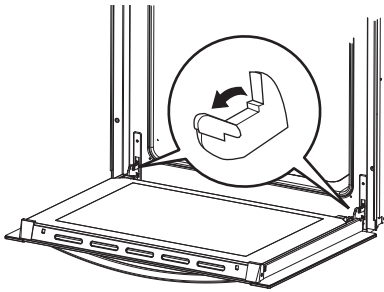
Enlevez la porte

Pour faciliter l'accès à la cavité du four à des fins de nettoyage et d'entretien, il est possible de enlever la porte.

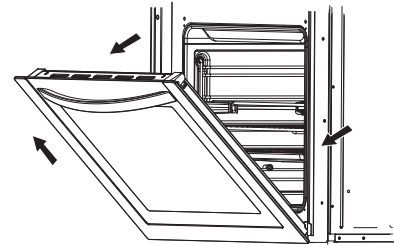
1. Pour retirer la porte, déplacez d'abord le dispositif de sécurité de la charnière vers le haut.
2. Fermez doucement la porte à mi-chemin.
3. Soulevez la porte et tirez-la vers vous.

Pour réinstaller la porte, suivez ces étapes en sens inverse.

Lors de la réinstallation de la porte, assurez-vous que l'encoche de charnière (voir illustration) est insérée dans la fente de charnière du cadre de la cavité du four. Une fois la porte est réinstallée, n'oubliez pas d'abaisser le verrou de sécurité. Si vous ne le faites pas, vous risquez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



Déplacez les loquets de sécurité sur la charnière.

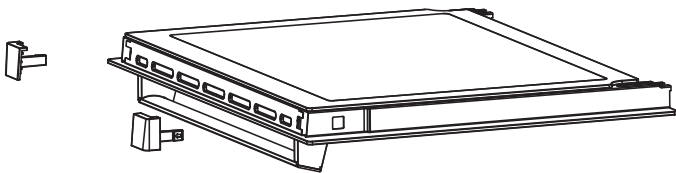


Enlevez la porte.

Démontage du panneau de verre intérieur

1. Retirez les deux pièces situées dans les coins supérieurs de la porte. Pour les retirer, appuyez sur les languettes marquées d'une flèche sur les deux côtés de la porte et faites glisser les pièces d'angle vers l'extérieur.
2. Soulever légèrement le bord du panneau de verre intérieur, puis le faire glisser hors des crochets inférieurs. Le panneau de verre central peut également être retiré.

Pour réinstaller le panneau en verre, suivez ces étapes dans l'ordre inverse.



Retrait du panneau de verre intérieur.

Instructions d'installation

Déballage

Le matériel d'emballage protège l'appareil contre les dommages qui pourraient survenir pendant le transport.

Une fois déballés, éliminez tous les éléments d'emballage de manière respectueuse de l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont respectueux de l'environnement ; Ils sont 100 % recyclables et marqués du symbole approprié.



⚠ ATTENTION

LORS DU DÉBALLAGE, LES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE (SACS EN POLYÉTHYLÈNE, PIÈCES EN POLYSTYRÈNE, ETC.) DOIVENT ÊTRE GARDÉS HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

Se débarrasser de l'appareil

Les vieux appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères normales. Ils doivent être déposés dans une déchetterie et recyclage d'appareils électriques et électroniques.



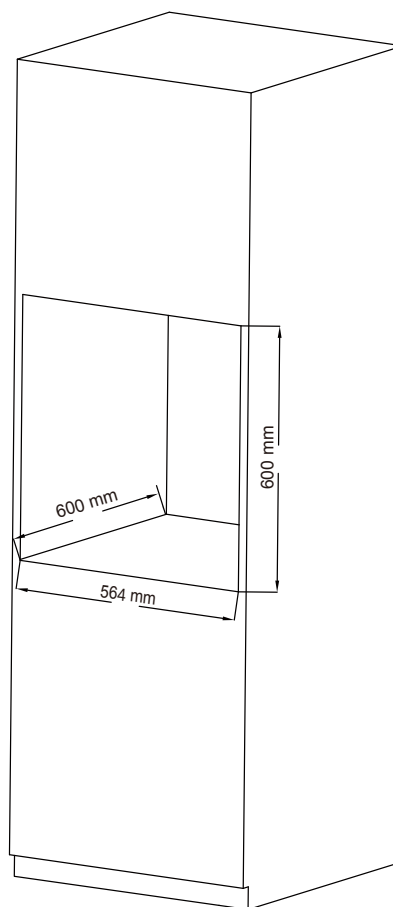
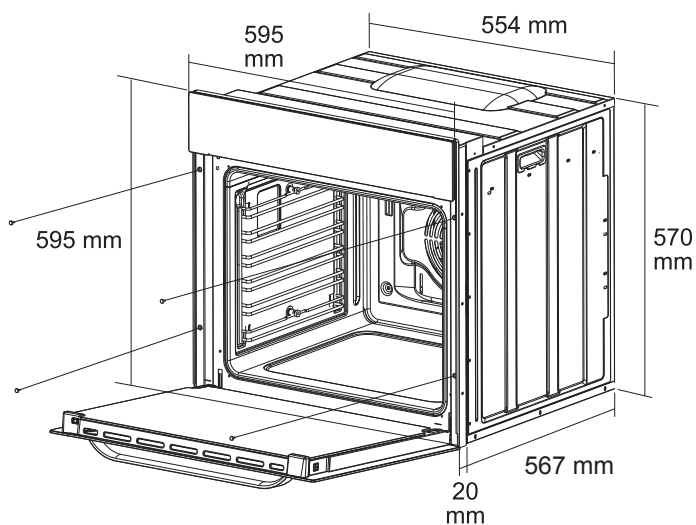
Un symbole, affiché sur le produit, dans le manuel d'utilisation ou sur le matériau d'emballage, indique qu'il est apte au recyclage.

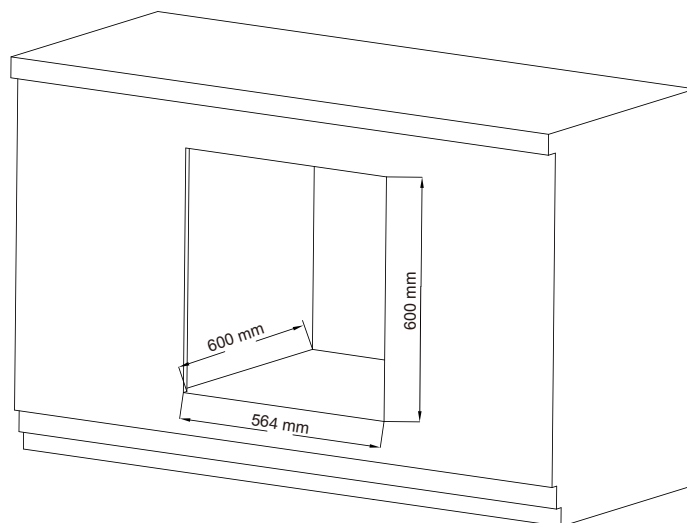
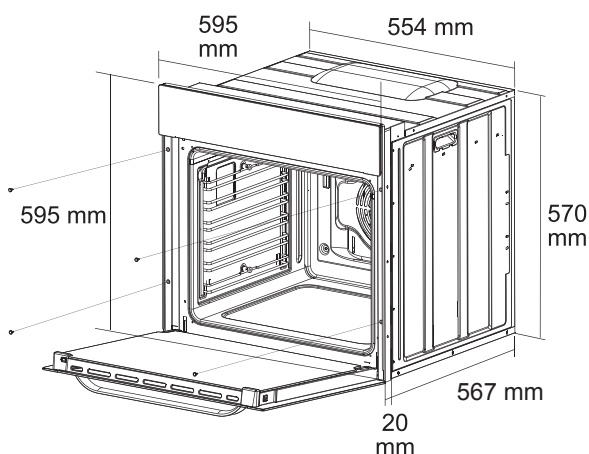
Votre autorité locale peut vous fournir des informations sur les centres d'élimination appropriés pour les appareils électroménagers usagés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'appareil sont recyclables et portent des informations à ce sujet. En recyclant des matériaux ou d'autres parties d'appareils usagés, vous apportez une contribution significative à la protection de l'environnement.

Instructions d'installation

- La cuisine doit être sèche et disposer d'une ventilation efficace conformément aux dispositions techniques en vigueur.
- La prise de courant située derrière le four doit être positionnée de manière à ne pas toucher le panneau arrière du four en raison de la chaleur qu'elle génère pendant le opération.
- Il s'agit d'un four encastrable, ce qui signifie que sa paroi arrière et une paroi latérale peuvent être placées à côté d'un meuble haut ou d'un mur.
- Le placage ou le revêtement en bois à utiliser sur les armoires de cuisine doit être appliqué avec un adhésif résistant à la chaleur (jusqu'à 100°C), qui empêche la déformation de la surface ou le pelage du revêtement. Si vous n'êtes pas sûr de la résistance à la chaleur de vos meubles, laissez environ 2 cm d'espace libre autour du four.
- Le mur derrière le four doit être résistant aux températures élevées. Pendant le opération, l'arrière de l'appareil peut chauffer jusqu'à environ 50°C au-dessus de la température ambiante.
- Faites un trou pour placer le four en utilisant les dimensions indiquées sur le schéma.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Insérez complètement le four dans le trou sans laisser tomber les quatre vis situées aux endroits indiqués sur le schéma.





Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT TOUS LES TRAVAUX ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ ET AGRÉÉ. AUCUNE MODIFICATION OU CHANGEMENT INTENTIONNEL NE DOIT ÊTRE APPORTÉ À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation réelle.
- Le fil de terre doit être installé de manière à être le dernier à être retiré en cas de défaillance du dispositif de sécurité du cordon d'alimentation.
- Les cordons d'alimentation situés derrière le four doivent être acheminés de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau arrière du four en raison de la chaleur générée pendant le opération.
- Les moyens de déconnexion de l'alimentation électrique doivent avoir une séparation des contacts sur tous les pôles qui assure une déconnexion complète en cas de surtension du câblage fixe conformément aux normes de câblage.
- Le cordon d'alimentation doit mesurer au moins 1.5 m de long.

Raccordement (effectué par un électricien agréé)

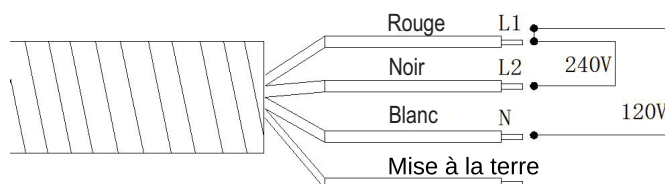


Code couleur

Les fils du cordon d'alimentation sont colorés conformément au code suivant: L1=fil rouge L2=fil noir N=fil blanc

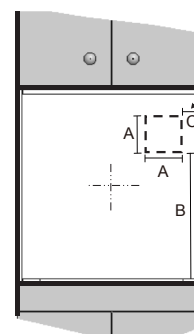


Mise à la terre=coloré en vert



Ce four fonctionne à 120/240 V, 60 Hz. Pour une installation en cuisine, un disjoncteur de 20 A est requis.

Zone d'installation recommandée



Boîte de Junction
Le collier de serrage
(non inclus)
doit être utilisé au
niveau de la
boîte de jonction

Dimensions:
A: 50 mm
B: 270 mm
C: 80 mm

Conseils de dépannage

Lorsqu'un problème ou une panne survient, l'écran affichera un code d'erreur. Retrouvez la description des codes d'erreur dans le tableau suivant :

Code d'erreur à l'écran	Erreur	Cause possible
E01	Panne du capteur de température ou circuit ouvert.	La carte de contrôle détecte qu'il n'y a pas de capteur de température, le four arrête de chauffer. La température est inférieure à -5°C.
E02	Court-circuit du capteur de température.	Un court-circuit du capteur est détecté et le four arrête de chauffer.

Important : Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Garantie limitée du four électrique d'Électroménagers GE

GARANTIE LIMITÉE

GEAppliances.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez Électroménagers GE au 1-800-561.3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

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

Ce que MC Comercial ne couvre pas :

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

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Électroménagers GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Électroménagers GE.

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

Pour les consommateurs du Québec seulement – Avis concernant la garantie de disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation (art. 39 de la Loi sur la protection du consommateur)

Soyez avisés que MC Comercial Inc., faisant notamment affaire sous GE Appliances Canada, ainsi que ses sociétés affiliées, filiales, sociétés mères, assureurs, successeurs et ayant cause, ne garantissent pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P-40.1 et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection des consommateurs, RLRQ, c. P-40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Comercial.

Garant : MC Comercial, Burlington, ON, L7L 6C7

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

Service à la clientèle

Site Web des électroménagers GE

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

Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil. Au Canada : **https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/** ou appelez au 1-800-561-3344.

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux. Au Canada : **https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/** ou appelez au 1-800-561-3344.

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie. Au Canada : **electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee** ou appelez au 1-800-290-9029.

Connectivité à distance

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

Pièces et accessoires

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

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

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

Pour nous joindre

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

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, MC Comercial, Suite 300, 5420 North Service Road, Burlington, Ontario, L7L 6C7

electromenagersge.ca/fr/contactez-nous