JENNAIR® SMALL BUILT-IN STEAM OVEN

PETIT FOUR ENCASTRÉ AVEC INJECTION DE VAPEUR JENNAIR®

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-JENNAIR (1-800-536-6247)** or visit our website at **www.jennair.ca**.

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou dépannage, composer le : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)** ou visiter notre site Web au **www.jennair.com**.

Au Canada, composer le : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)** ou visiter notre site Web au **www.jennair.ca**.

Table of Contents/Table des matières 2

JENNAIR®

W11323318B

TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY 3
PARTS AND FEATURES 4
BEFORE USING THE OVEN 5
ELECTRONIC OVEN CONTROL 5
- Control Panel 5
- Display Navigation 5
- Light 5
- Display 5
- Settings 6
- Favorites 7

OVEN USE 8
- Aluminum Foil 8
- Wire Shelf and Other Accessories, Shelf Guides, Sliding Runners 8
- Water Tank 8
- Temperature Probe 9
- Doneness 10
- Oven Vent 10
- Assisted Cooking 10
- Cooking Modes - Steam 11
- Cooking Modes - True Convect 12
- Cooking Modes - True Convect+Steam 13
- Specialty Functions - Steam Defrost 14
- Specialty Functions - Steam Reheat 15
- Specialty Functions 16

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR 23
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 24
AVANT D'UTILISER LE FOUR 25
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR 25
- Tableau de commande 25
- Affichage du menu 25
- Éclairage 25
- Affichage 25
- Settings (Réglages) 26
- Favorites (Favoris) 27

UTILISATION DU FOUR 28
- Papier d'aluminium 28
- Grille métallique et autres accessoires, guides de grille, glissières 28
- Réservoir d'eau 28
- Sonde de cuisson 29
- Degré de cuisson 30
- Évent du four 30
- Assisted Cooking (Cuisson assistée) 30
- Modes de cuisson – Steam (vapeur) 31
- Modes de cuisson – True Convect (convection) 32
- Modes de cuisson – True Convect + Steam (convection + vapeur) 33
- Fonctions spéciales – Steam Defrost (décongélation à la vapeur) 34
- Fonctions spéciales – Steam Reheat (réchauffage à la vapeur) 35
- Specialty Functions (Fonctions spéciales) 36

ENTRETIEN DU FOUR 38
- Fonctions d'entretien 38
- Nettoyage général 39
- Supports de grille 40
- Lampe du four 40

DÉPANNAGE 41
ASSISTANCE OU DÉPANNAGE 42
- Aux É.-U. 42
- Au Canada 42
- Accessoires 42

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.

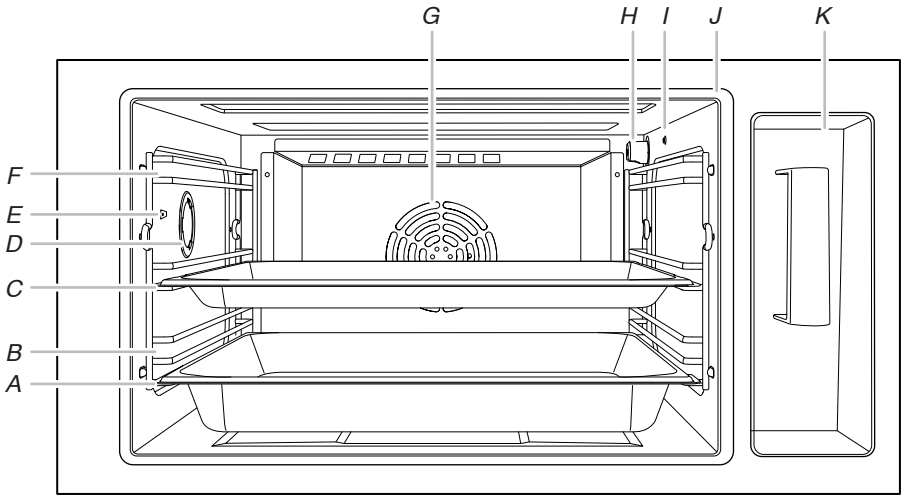
For self-cleaning ovens:

- 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

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.



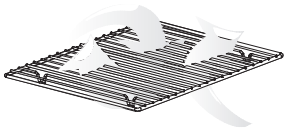
A. Rack position 1
B. Rack position 2
C. Rack position 3
D. Oven light
E. Temperature probe lid/ oven wall socket
F. Rack position 4
G. Convection bake fan
H. Steam outlet
I. Temperature sensor
J. Door gasket
K. Water tank compartment

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.
- 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.

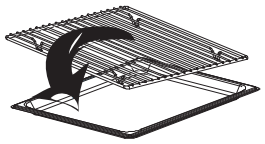
Accessories supplied

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.



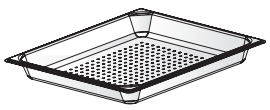
Baking/drip tray: Use the baking/ drip tray underneath the wire shelf or steam tray to catch drips. It may also be used as cookware or as a baking tray.

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.



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.

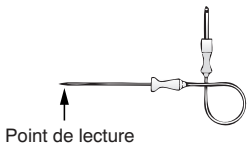


***Available only on certain models.**

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately. Go to **www.jennair.com** to order.

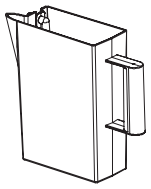
Temperature probe: The temperature probe is designed to measure the internal temperature of food between 90°F and 210°F (30°C and 100°C).

See the “Temperature Probe” section for more information.



Water tank: All cooking functions except Convection Bake require the water tank to be full to the “MAX” mark.

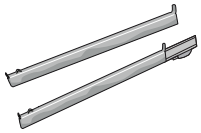
See the “Water Tank” section for more information.



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

Sliding Runners: Used to facilitate inserting or removing accessories.

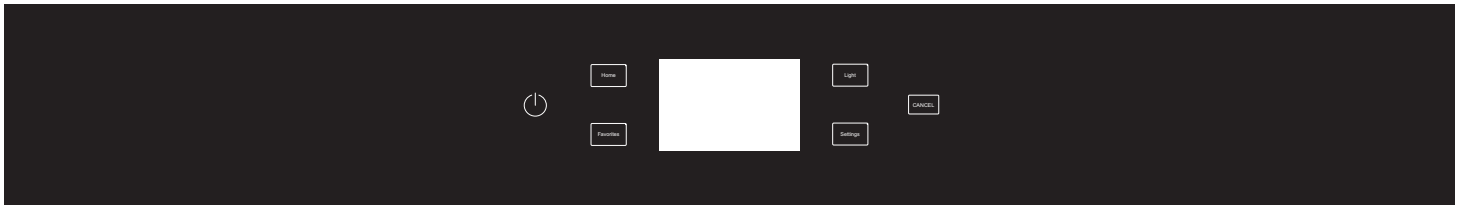


BEFORE USING THE OVEN

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 tank with tap water (no detergents) and then fill it to the “MAX” mark with fresh tap water. Slide the water tank into its compartment until it is firmly seated in place.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Settings	**Microwave Oven Use Functions**	Enables you to personalize the audible tones and microwave oven and oven operation to suit your needs. See the “Settings” and “More Modes” sections.
Home	**Home Screen**	If pressed once, it enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites	**Favorites**	Allows you to save the cycles that you use on a frequent basis.
Light	**Oven Light**	Press the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Power	**Oven Function Power**	The Power keypad turns the oven on and wakes it from Sleep mode.
Cancel	**Oven Function Cancel**	The Cancel keypad turns the microwave oven on and wakes it from Sleep mode. If the microwave oven is already on, the Cancel keypad stops any microwave oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

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 POWER.

Display Navigation

If the oven is off, touch the Oven Power to activate the menu. From this screen, all automatic cooking programs can be activated, all manual cooking programs can be set, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

Light

Press the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.

Display

The display is for both the menu and oven function controls. The touch panel allows you to scroll through the oven menus. The display is very sensitive and requires only a light touch to activate and control.

When an oven is in use, the display will show the clock, mode, oven temperature, kitchen timer, and oven timer, if set. If the oven timer is not set, you can set it from this screen.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright.

During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

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 POWER.
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 POWER.
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 POWER.
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 POWER.
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.

The Settings keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These settings allow you to set the clock, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more.

Select the Settings keypad to view the Settings features:

- Kitchen Timer
- Light
- Steam Clean
- Mute
- Control Lock

See the “More Modes” section for more information.

TOOL	NOTES
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. **1.** Select KITCHEN TIMER. **2.** Manually input the time to the desired timer length. **3.** Select START. **4.** Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Steam Clean	See the “Steam Cleaning” section.
Mute	Select MUTE to mute or unmute the oven sounds.
Control Lock	The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Oven Power and Settings keypads will function. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. **To Lock or Unlock Control:** **1.** Check that the oven is off. **2.** Select CONTROL LOCK. **3.** “Control Lock” will display. **4.** Scroll up to unlock. No keypads will function.

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

- **Your Meal Times:** Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown
- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 hour [Military Time])

Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

Regional

Set regional preferences.

- **Language:** English or French

Info

- **Service and Support:** Displays model number, Customer Support contact info, and Diagnostics.
- **Store Demo Mode:** Select Store Demo Mode to toggle Demo Mode off and on.

Start Demo Mode

1. Select the Settings keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.

   NOTE: The display screen will show the time (default screen/ standby mode).
4. Select the Settings keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT.

   If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit Demo Mode:

To Exit Demo Mode:

1. Select TRY THE PRODUCT.
2. Select the Settings keypad.
3. Scroll and select INFO.
4. Select STORE DEMO MODE and select OFF.
5. Select YES on the confirmation screen.

- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.

Favorites

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe. As you continue to utilize your Favorites tool, your product will refine and tailor suggestions towards your cooking cravings/needs.

NOTE: A select set of Favorites and suggestions may be automatically shown on the Home screen based on your meal times.

To save a recipe, select the Favorites keypad and follow the prompts on the screen to customize your favorites.

Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

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.

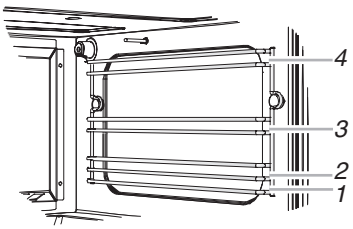
- For best cooking results, do not cover entire wire shelf with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, use the baking/drip tray provided with your oven.

Wire Shelf and Other Accessories, Shelf Guides, Sliding Runners

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.

Inserting the Wire Shelf and other Accessories

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

Removing and Refitting the Shelf Guides

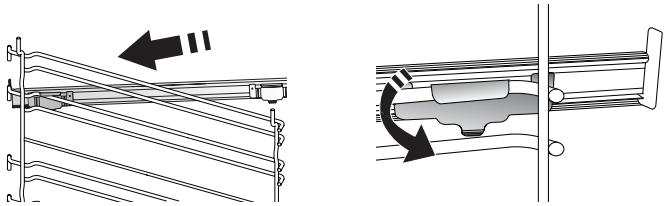
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating. The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

Fitting the Sliding Runners (if present)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide.

Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



NOTE: The sliding runners can be fitted on any level.

Water Tank

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

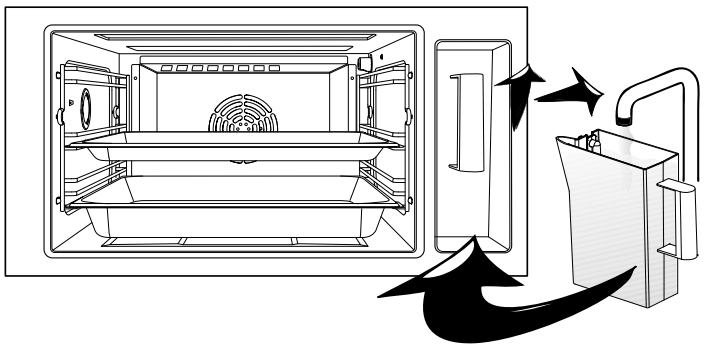
IMPORTANT: Empty and replace the water tank after each use to keep condensation from building up inside the oven. See “Accessories” in the “General Cleaning” section for information on cleaning the water tank.

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

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

To Remove the Water Tank:

Slowly lift and pull the water tank 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 Tank:

With the water tank filled, position it in the water tank 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 90°F (30°C) and 210°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 210°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.

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.

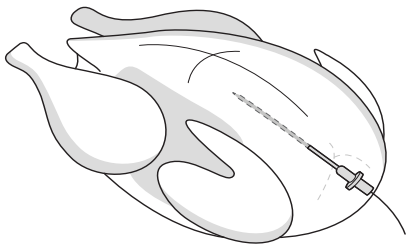
Chicken

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.

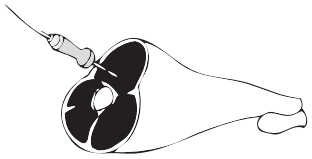
NOTE: To use the Temperature Probe with chicken, select Assisted.

Temperature probe in chicken assisted cycle only allowed a restricted temperature selection.



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.

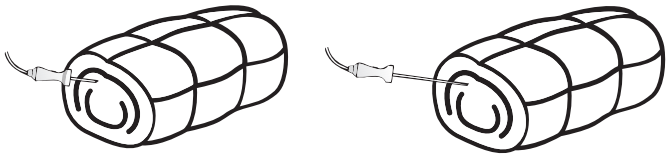
Fish

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.

Doneness

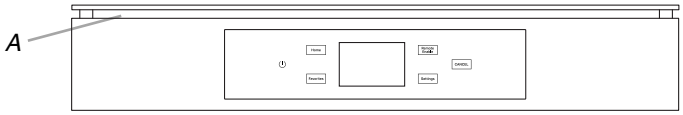
NOTE: This function can only be selected when the food probe is in use.

1. Switch the oven on by selecting the ON/HOME button or touching the display.
2. Select Food list.
3. Choose the food to cook from the list.
4. Doneness selection is required. Doneness selection will modify the default temperature/or cooking time in order to adjust the internal doneness of your food to the desired level of cooking.
5. Press START to begin the cycle.

To select doneness, you can use the slider to select Normal or Light. You can also select the option to type in the temperature by selecting the icon in the upper right corner.

Food	Light	Normal	Extra
Roast Beef	122°F (50°C)	140°F (60°C)	158°F (70°C)
Roast Veal	149°F (65°C)	158°F (70°C)	167°F (75°C)
Roast Pork	140°F (60°C)	158°F (70°C)	176°F (80°C)
Roast Lamb	149°F (65°C)	158°F (70°C)	167°F (75°C)
Roast Duck	158°F (70°C)	167°F (75°C)	176°F (80°C)
Baked Whole Fish	140°F (60°C)	149°F (65°C)	158°F (70°C)
Steamed Whole Fish	140°F (60°C)	149°F (65°C)	158°F (70°C)

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.

Assisted Cooking

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: Casserole & Baked Pasta, Rice & Grain, Meat, Fish & Seafood, Vegetables, Quiche, Pizza, Bread, Cakes & Pastries, Desserts, Eggs. 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 tank and return it to its compartment before closing the oven door.

To Use:

Use the on-screen prompts or the following instructions to prepare foods using the assisted cooking cycle.

1. Press ON/HOME or touch the display.
2. Press Assisted Cooking.
3. Select the food category.
4. Select the cycle.
5. Follow the instructions on the display.
6. Press START to begin the cooking cycle.
7. When the Cook Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting you add more time to the cycle if desired.

Cooking Modes - 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 tank 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 or touch the display.
4. Press Cooking Modes.
5. Select the Steam cycle.
6. Select Set Cook Time to set a time.
7. Set the temperature and press next.
8. Press START to begin the cooking cycle.
9. When the Cook Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting 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.

Cooking Modes - True Convect

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

During True Convect, 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°F (15°C). The cook time may need to be reduced also.

Preheat the oven first unless specified in the recipe.

To Use:

Before cooking, see the following "True Convect Function Chart" for rack positioning and tips.

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 True Convect 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. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
3. Select the Cooking Modes.
4. Select the True Convect cycle.
5. Follow the instructions on the display.
6. (Optional) If you are not using the temperature probe, the display will show a preheat option. Press the icon to select the preheating function.
7. Press START to begin the preheat cycle.
8. (Optional) Open the oven door and place food in the oven once the preheat cycle is complete.
9. 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.

True Convect 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.

Cooking Modes - True Convect+Steam

True Convect + 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 True Convect + Steam function to cook food such as poultry, roast meats and baked fish using convection cooking and steam.

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

To Use:

Before cooking, see the following "True Convect + 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 True Convect + 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. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
4. Select the Cooking Modes.
5. Select the True Convect + Steam.
6. Follow the instructions on the display.
7. Press START to begin the cooking cycle.
8. 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.

True Convect + Steam Function Chart

Food	Steam Level	Time (Min.)*	Time (Min.)*	Accessories	Hints
Ribs	Low	325-350°F (160-175°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	400-425°F (205-220°C)	50-60 or 165°F (74°C) with temperature probe		Center temperature should reach 165°F (75°C)
Baked potatoes	Low	375-400°F (190-205°C)	45-55	Wire shelf on rack position 2	
Vegetable gratin	Medium to High	400-425°F (205-220°C)	20-30		
Italian bread	Low to Medium	350-375°F (175-190°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.

Specialty Functions - 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 tank 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. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
4. Select the Cooking Modes.
5. Select the Specialty Functions.
6. Select the Steam Defrost cycle.
7. Follow the instructions on the display.
8. Press START to begin the defrost cycle.
9. When the Defrost Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting 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	150°F (65°C)
	Sliced			20-25	
	Bratwurst	15.9 oz (450 g)	60-70	10-15	
Poultry	Whole	35.3 oz (1000 g)	25-30	40-50	
	Fillets	17.6 oz (500 g)	30-35	20-25	
	Legs		30-40	25-30	
Fish	Whole	21.2 oz (600 g)	10-15	25-30	
	Fillets	10.6 oz (300 g)	20-25	10-15	
	Block	14.1 oz (400 g)	25-30	20-25	
Vegetables	Block	10.6 oz (300 g)	10-15	20-25	
	Pieces	14.1 oz (400 g)	15-20	5-10	
Bread	Loaf	17.6 oz (500 g)	8-12	25-30	
	Slices	8.8 oz (250 g)	10-12	5-10	
	Rolls and Buns		8-10	5-10	
	Cake	14.1 oz (400 g)	10-15	15-20	
Fruit	Mixed	14.1 oz (400 g)	5-8	5-10	
	Berries	8.8 oz (250 g)	5-8	3-5	

Specialty Functions - Steam Reheat

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

IMPORTANT: At the end of the reheating cycle, make sure to empty the water tank 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. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
3. Select the Cooking Modes.
4. Select the Specialty Functions.
5. Select the Steam Reheat Cycle.
6. Follow the instructions on the display.
7. Press START to begin the reheating cycle.
8. When the Reheat Time is complete, an alert will sound and a message will appear on the display prompting 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.

Specialty Functions

Specialty functions available are:

Special Functions	
Function	**Suggested Use**
Steam Defrost	Use the Steam Defrost function for defrosting food such as meat, poultry, vegetables, bread and fruit.
Steam Reheat	Use the Steam Reheat function to reheat 1 or 2 portions of chilled or room temperature food.
Steam Cook	Use to reheat and finish cooking gently with steam.
Proofing	Use to proof the dough inside the oven at a constant temperature of 105°F (40°C).
Preservation	Use to make canned fruits and vegetables.
Yogurt	Use to make yogurt.
Sanitize	Use to sanitize dishes and other items such as jars for preservation.

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

Steam Defrost

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

1. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
2. Select Cooking Modes.
3. Select the Specialty Functions.
4. Select Steam Defrost.
5. Follow the instructions on the display.

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

Steam Reheat

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

1. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
2. Select Cooking Modes.
3. Select the Specialty Functions.
4. Select Steam Reheat.
5. Follow the instructions on the display.

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

Steam Cook

Use the Steam Cook function to reheat and finish cooking ready made meals, such as roasts, fish and gratins.

1. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
2. Select Cooking Modes.
3. Select the Specialty Functions.
4. Select Steam Cook.
5. Follow the instructions on the display.

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

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 tank 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. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
3. Select the Cooking Modes.
4. Select the Specialty Functions.
5. Select the Proofing cycle.
6. Follow the instructions on the display.
7. Press START to begin the proofing cycle.

Preservation

Use the Preservation function for preparing homemade canned fruits and vegetables.

IMPORTANT: Use only good quality fruits and vegetables. All utensils and dishes used to make canned fruit and vegetables must be very clean to avoid unwanted bacteria cultures. Jars can be cleaned with the Sanitize Function.

1. Place the prepared jars on the wire shelf in shelf position two and the drip tray beneath it. If the jars are too high, place them directly on the bottom of the drip tray on shelf position one.
2. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
3. Select Cooking Modes.
4. Select the Specialty Functions.
5. Select Preservation.
6. Follow the instructions on the display.
7. When the preserving time has ended, open the oven door and let the jars remain in the oven until they have reached room temperature.

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

Yogurt

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

NOTE: The Yogurt function will not activate if the oven temperature is above 120°F (50°C).

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 tank 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°F (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 aluminum 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. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
3. Select the Cooking Modes.
4. Select Specialty Functions.
5. Select the Yogurt cycle.
6. Follow the instructions on the display.
7. Press START to begin the cooking cycle.
8. 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.
9. 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.

Sanitize

Use the Sanitize Function for dishes and preservation jars. Wash all items and rinse with fresh water before using this function.

1. Place the items on a baking & drip tray or on the wire shelf in shelf position two. Make sure they are well spaced from each other to allow steam to reach all parts.
2. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
3. Select Cooking Modes.
4. Select the Specialty Functions.
5. Select Sanitize.
6. Follow the instructions on the display.

NOTES:

- All items should be dismantled down to the smallest individual parts to allow the steam to reach all sides.
- A minimum time of 20 minutes is needed for proper results. This is the default factory setting. Less time is not possible, and the maximum time is an hour and a half.
- Dry all parts thoroughly with a clean cloth before assembling them.

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

NOTE: Not all cooking functions allow the user to change the temperature or the time while the function is running.

If the function does allow temperature change, click on the target temperature shown on the screen. Select the new target temperature and press "Resume".

If the function does allow time change, click on the countdown time (if a timed cycle) or on "Set the Cook Time" (if an un-timed cycle). Change to the time desired and press Resume.

Maintenance Functions

The Drain, Descale, and Steam Clean functions are under "Settings".

Function	Suggested Use
Drain	Use to manually drain the boiler.
Descale	Use to descale the boiler.
Steam Clean	Use to rinse the oven.

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

Drain

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

To Use the Drain Function:

1. Press Settings.
2. Select Drain function.

   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.
3. The display will show the status of the cycle. “Please remove and empty container” will appear at the end of the cycle.
4. Empty the water tank and return it to its compartment before closing the oven door. Press OK when done.

Descale

When oven descale is necessary, "Descale requested" will appear on the display. When this message appears, descale must be completed before another oven cycle can be run.

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

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

To Use the Descale Function:

1. Make sure the oven is empty.
2. Press Settings.
3. Select Descale function.

   The oven will prepare for descale.
4. In the water tank, mix 34 oz (1 L) of water with 8.5 oz (250 mL) of descaler and replace the water tank into its compartment.
5. Press OK.
6. Follow the on-screen instructions. Do not interrupt the cycle until it has finished.
7. The display will show a message (“Please remove and empty container”) at the end of the cycle.
8. Empty the water tank 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.

   NOTE: When oven descale is recommended, "Descale requested" will appear on the display. If this appears you can continue to use the oven without running descale but after roughly 10 hours of more usage, descaling will be required.

Steam Clean

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. Select Settings.
4. Select the Steam Clean function.
5. Follow the on-screen instructions.
6. 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.

- If there is moisture left in the cavity after a cycle, run the True Convect cycle and the moisture will be taken out.

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.
- 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 door glass 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 clean” 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 tank 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 tank. The water tank is not dishwasher safe.

NOTE: Remove, empty and dry the water tank after each use.

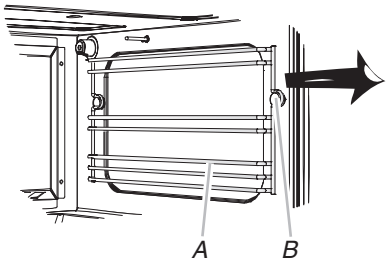
- Soak the seals and rings from the light bulb assembly in water with liquid detergent. The seals and rings are not dishwasher safe.
- Wipe the temperature probe clean with a clean, damp cloth or paper towel with mild detergent and water after use. Do not immerse the temperature probe in water when cleaning. 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.

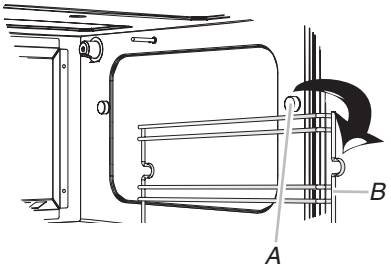


A. Shelf support
B. Oven cavity wall hook

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 V, 10 W maximum, type G4 heat resistant halogen bulb.

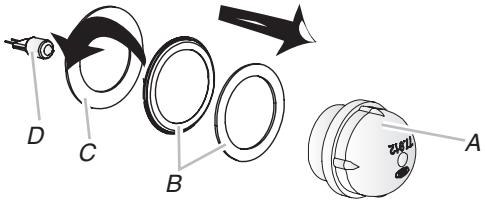
To Replace the Oven Light:

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.
- **Is a descale needed?**
  See "Descale" section

  NOTE: When oven descale is recommended, "Descale requested" will appear on the display. If this appears you can continue to use the oven without running descale but after roughly 10 hours of more usage, descaling will be required.

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.

Error message

- **Refill water tank**
  Ensure the tank is filled and fully inserted.

Display shows message

Is the clock showing 00:00?

There has been a power failure. Go to "Settings" , "Preferences", "Clock" and set the time.

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 JENNAIR® appliance.

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

In the U.S.A.

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

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications 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. JennAir designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after warranty service, anywhere in the United States.

To locate the JennAir 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 JennAir with any questions or concerns at:

JennAir 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.

In Canada

Call the JennAir Customer eXperience Centre toll free:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. JennAir 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:

JennAir 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.

Accessories

To order accessories, visit our website at **www.jennair.com/accessories/wall-ovens.**

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 tank
Order Part Number W10577835

Sponge
Order Part Number W10577833

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.

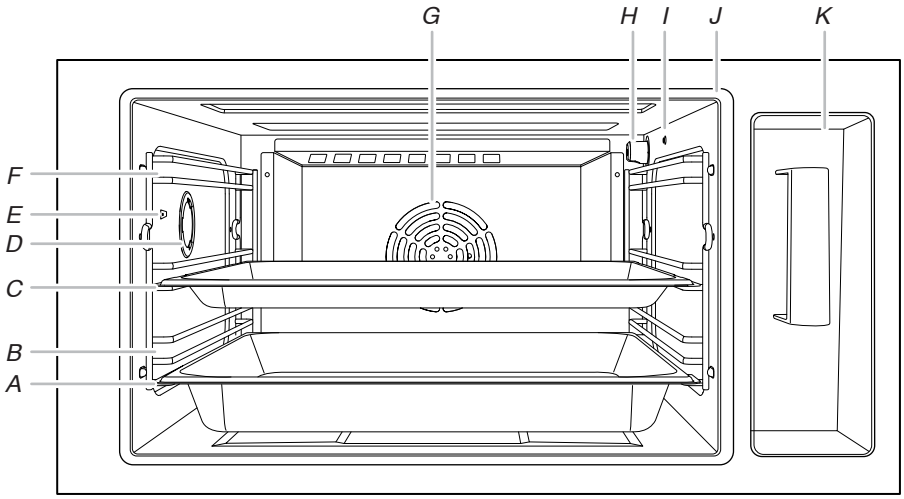
Fours autonettoyants :

- 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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les éléments 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. Lampe du four
E. Oeillet de sonde thermométrique/ prise de la paroi du four
F. Position de grille 4
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 réservoir d'eau

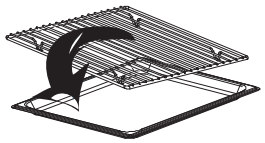
REMARQUES :

- 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 1 ¼ po (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.

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).

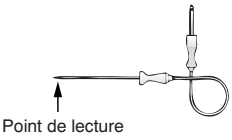
Ne pas utiliser la plaque de cuisson à la vapeur pour les aliments susceptibles de passer par les trous, comme le riz ou les céréales.

***Disponible seulement sur certains modèles.**

Le nombre et le type d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté. D'autres accessoires peuvent être achetés séparément. Visiter **www.jennair.com** pour commander.

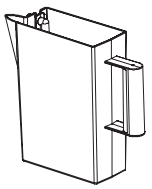
Sonde thermique : La sonde thermométrique permet de mesurer la température interne des aliments entre 90 °F et 210 °F (30 °C et 100 °C).

Voir la section « Sonde de température » pour plus d'information.



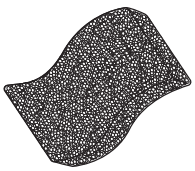
Réservoir d'eau : Toutes les fonctions de cuisson nécessitent que le réservoir d'eau soit rempli jusqu'à la ligne « MAX » – sauf Convection Bake (cuisson au four par convection).

Voir la section « Réservoir d'eau » pour plus d'information.

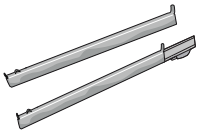


Éponge : L'éponge sert à essuyer la condensation résiduelle pouvant rester sur le four refroidi après la cuisson. Il est important de laisser le four refroidir avant d'essuyer l'eau éventuellement présente sur les parois.

Voir la section « Entretien du four ».



Glissières : utilisées pour faciliter l'insertion ou le retrait des accessoires.

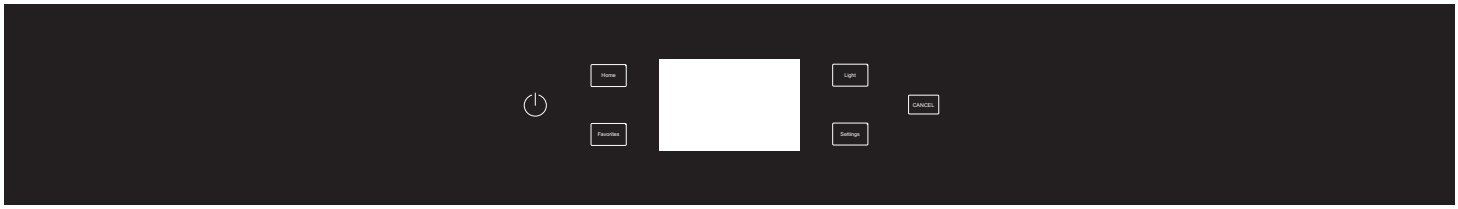


AVANT D'UTILISER LE FOUR

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 réservoir d'eau sous l'eau du robinet (pas de détergents) puis remplir d'eau fraîche du robinet jusqu'au repère « MAX ». Insérer le réservoir d'eau dans son compartiment jusqu'à ce qu'il soit fermement installé.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



CLAVIER	FONCTION	INSTRUCTIONS
Settings (Réglages)	**Utilisation des fonctions du four à micro-ondes**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four à micro-ondes et du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir les sections « Réglages » et « Plus de modes ».
Home (accueil)	**Écran d'accueil**	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée. L'heure est affichée en appuyant deux fois.
Favorites (Favoris)	**Favoris**	Permet à l'utilisateur d'enregistrer les programmes qu'il utilise le plus souvent.
Light (éclairage)	**Lampe du four**	Appuyer sur la touche Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Alimentation	**Fonction d'alimentation**	La touche Alimentation met le four en marche ou le réveille lorsqu'il est en mode veille.
Cancel (annuler)	**Annulation de la fonction d'alimentation**	La touche Cancel (annuler) met le four à micro-ondes en marche ou le réveille lorsqu'il est en mode veille. S'il est déjà en marche, cette touche annule toute fonction du four à micro-ondes, sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des touches.

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 la touche d'alimentation.

Affichage du menu

Si le four est éteint, appuyer sur la touche Power (alimentation) du four pour activer le menu. À partir de cet écran, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être réglées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Éclairage

Appuyer sur la touche Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

Affichage

L'affichage est pour le menu et les commandes de fonctionnement du four. L'écran tactile permet de faire défiler les menus du four. L'affichage est très sensible; il suffit d'un léger toucher pour l'activer et sélectionner les commandes.

Lorsque le four est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four, la minuterie de cuisine et la minuterie du four si réglée. Si la minuterie du four n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

Après environ 2 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste lumineux.

Au cours de l'utilisation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

Settings (Réglages)

On peut modifier plusieurs réglages à partir du menu Settings (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 « Settings » (réglages) soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

Language (Langue)

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

Réglage de la langue :

1. Appuyer sur la touche d'alimentation.
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que « Settings » (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 « Language » (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.

Time (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 la touche d'alimentation.
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que « Settings » (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 « Time » (heure) soit sélectionné sur l'affichage puis appuyer sur OK pour confirmer.

   Les chiffres de l'affichage clignotent.
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.

Brightness (Luminosité)

Réglage de la luminosité de l'affichage :

1. Appuyer sur la touche d'alimentation.
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que « Settings » (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 « Brightness » (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 la touche d'alimentation.
2. Appuyer sur les boutons vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que « Settings » (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 » (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.

La touche Settings (réglages) permet d'accéder aux fonctions et de personnaliser les options du four. Ces réglages permettent de régler l'horloge, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus.

Sélectionner la touche Settings (réglages) pour afficher les réglages :

- Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)
- Light (éclairage)
- Steam Clean (nettoyage à la vapeur)
- Mute (sourdine)
- Control Lock (verrouillage des commandes)

Voir la section « Plus de modes » pour plus de renseignements.

OUTIL	REMARQUES
Kitchen Timer (minuterie de cuisine)	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. **1.** Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). **2.** Entrer manuellement le temps désiré. **3.** Sélectionner START (mise en marche). **4.** Sélectionner Cancel (annulation) pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Light (éclairage)	Sélectionner la touche Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Steam Clean (nettoyage à la vapeur)	Voir la section « nettoyage à la vapeur ».
Mute (sourdine)	Sélectionner MUTE (sourdine) pour enlever ou remettre les sons du four.
Control Lock (verrouillage des commandes)	Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches Alimentation et Settings (réglages) fonctionnent. Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé. **Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Sélectionner CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). **3.** « Control Lock » (verrouillage des commandes) s'affiche. **4.** Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionnera.

Preferences (Préférences)

Times and Dates (Heures et dates)

Régler les préférences pour l'heure et la date.

- **Your Meal Times (Vos heures de repas) :** Régler quand déjeuner/dîner/souper s'affiche
- Heure
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 heures)

Sound Volume (Volume sonore)

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Timers and Alerts (Minuteries et alertes)
- Buttons and Effects (Boutons et effets)

Display Settings (Réglages de l'écran)

Régler la luminosité de l'écran.

- Display Brightness (Luminosité de l'affichage)

Régional

Régler les préférences régionales.

- **Language (Langue) :** Anglais ou Français

Info

- **Service and Support (Service et assistance) :** Affiche le numéro de modèle, les informations pour contacter le service à la clientèle et le diagnostic.
- **Store Demo Mode (Mode de démonstration en magasin) :** Sélectionner le mode Store Demo (démonstration en magasin) pour mettre en marche et arrêter ce mode.

Démarrer le mode Demo (démonstration)

1. Sélectionner la touche Settings (réglages).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).

   REMARQUE : L'écran affiche l'heure (écran par défaut/mode Veille).
4. Sélectionner la touche Settings (réglages).
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).

   Si l'appareil est en mode Demo (démonstration) après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration :

Pour quitter le mode de démonstration :

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
2. Sélectionner la touche Settings (réglages).
3. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
4. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
5. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.

- **Restore Factory (Restaurer les réglages d'usine) :** Cela restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.

Favorites (Favoris)

La fonction des favoris sauvegarde le mode et la température du four pour vos recettes préférées. Au fur et à mesure que l'outil Favorites (recettes favorites) est utilisé, cet appareil affinera et adaptera les suggestions concernant les envies/besoins alimentaires de l'utilisateur.

REMARQUE : Un ensemble de favoris et de suggestions peut être automatiquement affiché à l'écran d'accueil selon l'heure du repas.

Pour sauvegarder une recette, sélectionner la touche Favorites (recettes favorites) et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser vos favoris.

Ajouter une image ou un nom au favori pour le personnaliser.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et 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 : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. 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 ou un revêtement quelconque.

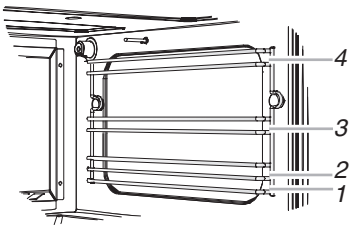
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, utiliser la plaque de cuisson/plaque anti-gouttes fournie avec le four.

Grille métallique et autres accessoires, guides de grille, glissières

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

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

Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérer la grille à l'horizontale en la faisant glisser sur les guides de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit dirigé vers le haut.

D'autres accessoires, tels que le plateau d'égouttement et la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement de la même manière que la grille métallique.

Retrait et remise en place des guides de grille

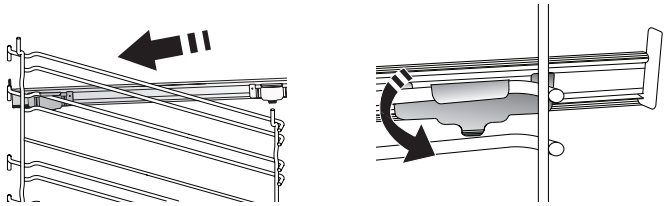
- Pour retirer les guides de grille, soulever les guides puis tirer doucement la partie inférieure hors de son logement. Les guides de grille peuvent maintenant être enlevées.
- Pour remettre en place les guides de grille, les replacer d'abord dans leur logement supérieur. En les maintenant vers le haut, les faire glisser dans le compartiment de cuisson, puis les abaisser pour les mettre en place dans le logement inférieur.

Montage des glissières (si présentes)

Retirer les guides de grille du four et retirer la pellicule en plastique de protection des glissières.

Fixer l'agrafe supérieure de la glissière au guide de grille et la faire glisser aussi loin que possible. Abaisser l'autre agrafe en position. Pour fixer le guide, appuyer fermement sur la partie inférieure de l'agrafe contre le guide de grille.

S'assurer que les glissières peuvent se déplacer librement. Répéter ces étapes pour l'autre guide de grille au même niveau.



REMARQUE : Les glissières peuvent être montées à n'importe quel niveau.

Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve derrière la porte du four et on peut y accéder après avoir ouvert la porte du four.

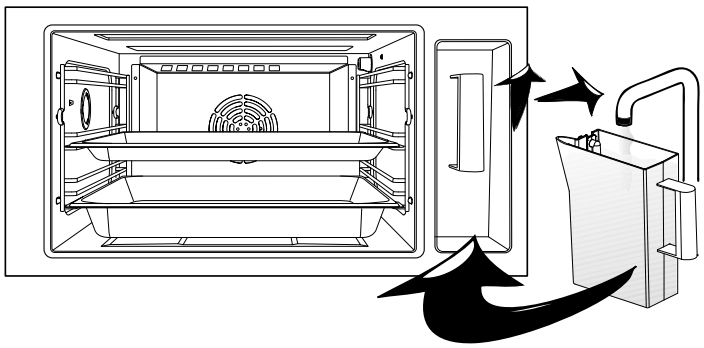
IMPORTANT : Vider et réinstaller le réservoir d'eau après chaque utilisation pour empêcher la condensation de s'accumuler à l'intérieur du four. Voir « Accessoires » dans la section « Nettoyage général » pour plus de renseignements sur la méthode de nettoyage du réservoir d'eau.

Utiliser uniquement de l'eau fraîche du robinet ou de l'eau plate en bouteille. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet jusqu'au repère « MAX ».

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

Retrait du réservoir d'eau :

Soulever et retirer lentement le réservoir d'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 réservoir d'eau :

Placer le réservoir d'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 de cuisson

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 90 °F (30 °C) et 210 °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 210 °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.

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.

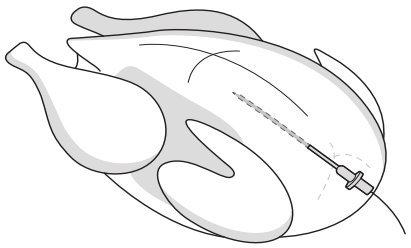
Poulet

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.

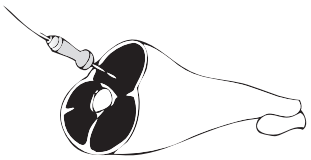
REMARQUE : Pour utiliser la sonde thermométrique avec du poulet, sélectionner Assisted (assisté).

La sonde thermométrique dans le programme assisté de poulet ne permettait qu'une sélection de température restreinte.



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.



Bœuf et porc

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

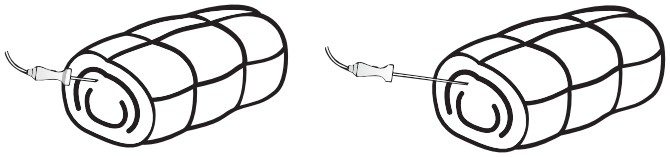
Poisson

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'œillet 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.

Degré de cuisson

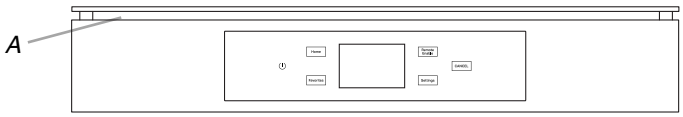
REMARQUE : Cette fonction ne peut être utilisée lorsque la sonde de cuisson est utilisée.

1. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
2. Sélectionner liste d'aliments.
3. Choisir dans la liste l'aliment à cuire.
4. Un degré de cuisson est requis. La sélection du degré de cuisson modifie la température ou la durée de cuisson pour que le degré de cuisson interne corresponde à la sélection.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme.

Pour sélectionner le degré de cuisson, il est possible d'utiliser la barre en la plaçant sur Normal ou Light (léger). Il est aussi possible de sélectionner l'option dans la température en appuyant sur l'icône située dans le coin supérieur droit.

Aliment	Léger	Normal	Extra
Rôti de bœuf	122°F (50°C)	140°F (60°C)	158°F (70°C)
Rôti de veau	149°F (65°C)	158°F (70°C)	167°F (75°C)
Rôti de porc	140°F (60°C)	158°F (70°C)	176°F (80°C)
Agneau rôti	149°F (65°C)	158°F (70°C)	167°F (75°C)
Canard rôti	158°F (70°C)	167°F (75°C)	176°F (80°C)
Cuisson d'un poisson entier	140°F (60°C)	149°F (65°C)	158°F (70°C)
Poisson entier cuit à la vapeur	140°F (60°C)	149°F (65°C)	158°F (70°C)

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 objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Assisted Cooking (Cuisson assistée)

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 : Ragoût et pâtes au four, Riz et céréales, Viande, Poissons et fruits de mer, Légumes, Quiche, Pizza, Pain, Gâteaux et pâtisseries, Desserts, Œufs. 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 réservoir d'eau et le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four.

Utilisation :

Suivre les messages à l'écran ou les instructions suivantes pour préparer les aliments avec le programme de cuisson assistée.

1. Appuyer sur le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou toucher l'écran.
2. Appuyer sur Assisted Cooking (cuisson assistée).
3. Sélectionner la catégorie d'aliments.
4. Sélectionner un programme.
5. Suivre les instructions à l'écran.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de cuisson.
7. 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.

Modes de cuisson – Steam (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 réservoir d'eau et 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 » suivante 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 le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou toucher l'écran.
4. Appuyer sur Cooking Modes (modes de cuisson).
5. Sélectionner le programme Steam (vapeur).
6. Sélectionner Set Cook Time (régler la durée de cuisson) pour définir l'heure de cuisson.
7. Régler la température et appuyer sur Next (suivant).
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme 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.

Tableau de la fonction de cuisson à la vapeur

Aliment		Temp (température)	Durée (min.)*	Accessoires	Conseils
Brocoli	Bouquets	212 °F (100 °C)	17 à 22	Plaque de cuisson à la vapeur en position de grille 3 Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 1	
Choux rouge	En tranches		30 à 35		
Choux blanc			25 à 30		
Épi de maïs			20 à 30		
Terrine de poisson		165 °F (75 °C) – 175 °F (80 °C)	60 - 90 ou 160 °F (72 °C) avec sonde de cuisson	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 à 25	Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 3	
Gnocchis		195 °F (90 °C) – 212 °F (100 °C)	10 à 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.

Modes de cuisson – True Convect (convection)

Utiliser la fonction True Convect (convection) pour cuire des aliments tels que les tartes, roulés prêts-à-consommer, pizzas ou muffins par convection.

Durant la fonction True Convect (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 °F (15 °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.

Utilisation :

Avant de commencer la cuisson, voir le « Tableau de la fonction de convection » suivante pour des conseils d'utilisation et pour connaître le positionnement des grilles.

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 True Convect (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. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
3. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
4. Sélectionner le programme True Convect (convection).
5. Suivre les instructions à l'écran.
6. (Facultatif) Si l'on n'utilise pas la sonde thermométrique, l'option de préchauffage s'affiche. Appuyer sur l'icône pour sélectionner la fonction de préchauffage.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de préchauffage.
8. (Facultatif) Une fois le préchauffage terminé, ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.
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.

Tableau de fonction de 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 de cuisson	Grille métallique en position de grille 2 Plaque de cuisson/ plaque anti-gouttes en position de grille 1	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 de cuisson		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.

Modes de cuisson – True Convect + Steam (convection + vapeur)

La fonction True Convect + Steam (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 True Convect + Steam (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.

IMPORTANT : À la fin du programme de cuisson, veiller à vider le réservoir d'eau et 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 convection + vapeur » suivante pour des conseils d'utilisation et pour connaître le positionnement des grilles.

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 True Convect + Steam (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. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
4. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
5. Sélectionner le programme True Convect + Steam (convection + vapeur).
6. Suivre les instructions à l'écran.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de cuisson.
8. 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 fonction de convection + vapeur

Aliment	Niveau de vapeur	Durée (min.)*	Durée (min.)*	Accessoires	Conseils
Côtes	Low (basse)	325-350 °F (160-175 °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 (2-3 lb [1-1,5 kg])	Moyen	400-425 °F (205-220 °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	Low (basse)	375-400 °F (190-205 °C)	45-55	Grille métallique en position de grille 2	
Gratin de légumes	Moyen à élevé	400-425 °F (205-220 °C)	20-30		
Pain italien	Faible à moyen	350-375 °F (175-190 °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.

Fonctions spéciales – Steam Defrost (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, tels que la viande et le poisson, au four sans les emballer ou les envelopper sur la plaque de cuisson à la vapeur à la position de grille 3. Placer la plaque de cuisson/plaque anti-gouttes sous celle-ci sur la 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 réservoir d'eau et 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. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
4. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
5. Sélectionner Specialty Functions (fonctions spéciales).
6. Sélectionner le programme Steam Defrost (décongélation à la vapeur).
7. Suivre les instructions à l'écran.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de décongélation.
9. Lorsque la décongélation 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 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	150 °F (65 °C)
	En tranches			20-25	
	Saucisses Bratwurst	15,9 oz (450 g)	60-70	10-15	
Volaille	Entier	35,3 oz (1000 g)	25-30	40-50	
	Filets	17,6 oz (500 g)	30-35	20-25	
	Pattes		30-40	25-30	
Poisson	Entier	21,2 oz (600 g)	10-15	25-30	
	Filets	10,6 oz (300 g)	20-25	10-15	
	Bloc	14,1 oz (400 g)	25-30	20-25	
Légumes	Bloc	10,6 oz (300 g)	10-15	20-25	
	Morceaux	14,1 oz (400 g)	15-20	5-10	
Pain	Pain moulé	17,6 oz (500 g)	8-12	25-30	
	Tranches	8,8 oz (250 g)	10-12	5-10	
	Roulés et petits pains		8-10	5-10	
	Gâteau	14,1 oz (400 g)	10-15	15-20	
Fruit	Mélangés	14,1 oz (400 g)	5-8	5-10	
	Petits fruits	8,8 oz (250 g)	5-8	3-5	

Fonctions spéciales – Steam Reheat (réchauffage à la vapeur)

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

IMPORTANT : À la fin du programme de réchauffage, veiller à vider le réservoir d'eau et 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 » suivante 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. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
3. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
4. Sélectionner Specialty Functions (fonctions spéciales).
5. Sélectionner le programme Steam Reheat (réchauffage à la vapeur).
6. Suivre les instructions à l'écran.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de réchauffage.
8. Lorsque le réchauffage est terminé, 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.

Specialty Functions (Fonctions spéciales)

Les fonctions spéciales disponibles sont les suivantes :

Fonctions spéciales	
Fonction	**Utilisation suggérée**
Décongélation à la vapeur	Utiliser la fonction de décongélation à la vapeur pour décongeler les aliments comme la viande, la volaille, les légumes, le pain et les fruits.
Réchauffage à la vapeur	Utiliser la fonction de réchauffage à la vapeur pour réchauffer 1 ou 2 portions d'aliments refroidis à température ambiante.
Cuisson à la vapeur	À utiliser pour réchauffer et terminer la cuisson à la vapeur.
Proofing (levage)	À utiliser pour faire lever la pâte à l'intérieur du four à une température constante de 105 °F (40 °C).
Conservation	À utiliser pour faire des fruits et des légumes en conserve.
Yogurt (Yogourt)	À utiliser pour la préparation de yogourts.
Sanitize (assainissement)	À utiliser pour désinfecter la vaisselle et d'autres articles tels que des pots pour conserve.

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

Steam Defrost (Décongélation à la vapeur)

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

1. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
2. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
3. Sélectionner Specialty Functions (Fonctions spéciales).
4. Sélectionner Steam Defrost (décongélation à la vapeur).
5. Suivre les instructions à l'écran.

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

Steam reheat (Réchauffage à la vapeur)

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

1. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
2. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
3. Sélectionner Specialty Functions (Fonctions spéciales).
4. Sélectionner Steam Reheat (réchauffage à la vapeur).
5. Suivre les instructions à l'écran.

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

Steam Cook (Cuisson à la vapeur)

Utiliser la fonction de cuisson à la vapeur pour réchauffer et terminer la cuisson de plats préparés, tels que des rôtis, du poisson et des gratins.

1. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
2. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
3. Sélectionner Specialty Functions (Fonctions spéciales).
4. Sélectionner Steam Cook (cuisson à la vapeur).
5. Suivre les instructions à l'écran.

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

Proofing (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 réservoir d'eau et 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. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
3. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
4. Sélectionner Specialty Functions (Fonctions spéciales).
5. Sélectionner le programme Proofing (levage).
6. Suivre les instructions à l'écran.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de levage.

Preservation (Conservation)

Utiliser la fonction de conservation pour préparer des fruits et des légumes en conserve faite maison.

IMPORTANT : Utiliser seulement des fruits et des légumes de bonne qualité. Tous les ustensiles et la vaisselle utilisés pour préparer des fruits et des légumes en conserve doivent être très propres pour éviter les cultures de bactéries indésirables. Les pots peuvent être nettoyés avec la fonction Sanitize (assainissement).

1. Placer les pots préparés sur la grille en position deux et la plaque anti-gouttes en dessous. Si les pots sont trop hauts, les placer directement au bas sur la plaque anti-gouttes, en position 1.
2. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
3. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
4. Sélectionner Specialty Functions (Fonctions spéciales).
5. Sélectionner Preservation (conservation).
6. Suivre les instructions à l'écran.
7. Une fois la durée de conservation écoulée, ouvrir la porte du four et laisser les pots dans le four jusqu'à ce qu'ils aient atteint la température ambiante.

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

Yogurt (Yogourt)

Pour utiliser la fonction Yogurt (Yogourt), commencer avec le four à température ambiante.

REMARQUE : La fonction Yogurt (Yogourt) ne s'active pas si la température du four est supérieure à 120 °F (50 °C).

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 réservoir d'eau et 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 °F (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 yogourt.
- 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 (yogourt) :

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

1. Ouvrir la porte du four et placer les aliments à l'intérieur.
2. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
3. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
4. Sélectionner Specialty Functions (Fonctions spéciales).
5. Sélectionner le programme Yogurt (yogourt).
6. Suivre les instructions à l'écran.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de cuisson.
8. 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.
9. 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.

Sanitize (assainissement)

Utiliser la fonction Sanitize (assainissement) pour la vaisselle et les pots de conservation.
Laver tous les articles et les rincer avec de l'eau fraîche avant d'utiliser cette fonction.

1. Placer les articles sur une plaque de cuisson et anti-gouttes ou sur la grille métallique en position deux. S'assurer qu'ils sont bien espacés les uns des autres pour permettre à la vapeur d'atteindre toutes les parties.
2. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
3. Sélectionner Cooking Modes (modes de cuisson).
4. Sélectionner Specialty Functions (Fonctions spéciales).
5. Sélectionner Sanitize (assainissement).
6. Suivre les instructions à l'écran.

REMARQUES :

- Tous les articles doivent être démontés aux plus petites pièces afin de permettre à la vapeur d'atteindre tous les côtés.
- Une durée minimale de 20 minutes est nécessaire pour obtenir de bons résultats. C'est le réglage d'usine par défaut. Une durée moins longue n'est pas possible et la durée maximale est une heure et demie.
- Sécher soigneusement toutes les pièces avec un chiffon propre avant de les assembler.

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

REMARQUE : Toutes les fonctions de cuisson ne permettent pas à l'utilisateur de modifier la température ou la durée pendant que la fonction est en cours d'exécution.

Si la fonction permet la modification de la température, cliquer sur la température cible affichée à l'écran. Sélectionner la nouvelle température cible et appuyer sur « Resume » (reprendre).

Si la fonction permet la modification de la durée, cliquer sur le compte à rebours (s'il s'agit d'un programme minuté) ou sur « Set the Cook Time » (régler la durée de cuisson) (s'il s'agit d'un programme non minuté). Sélectionner la durée souhaitée et appuyer sur Resume (reprendre).

ENTRETIEN DU FOUR

Fonctions d'entretien

Les fonctions Drain (vidange), Descale (détartrage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur) se trouvent sous « Settings » (réglages).

Fonction	Utilisation suggérée
Drain (vidange)	À utiliser pour vidanger manuellement la bouilloire.
Descale (détartrage)	À utiliser pour détartrer la bouilloire.
Steam Clean (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.

Drain (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 réservoir d'eau et le replacer dans son compartiment avant d'utiliser la fonction de vidange.

Utilisation de la fonction de vidange :

1. Appuyer sur « Settings » (réglages).
2. Sélectionner la fonction Drain (vidange).

   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.
3. L'affichage indique la progression du programme. « Please remove and empty container » (retirer et vider le récipient) apparaît à la fin du programme.
4. Vider le réservoir d'eau et le replacer dans son compartiment avant de fermer la porte du four. Appuyer sur OK après avoir terminé.

Descale (détartrage)

Lorsqu'un détartrage du four est nécessaire, « Descale is requested » (détartrage requis) apparaît sur l'affichage. Lorsque ce message s'affiche, un détartrage doit être effectué avant de pouvoir lancer un autre programme dans le four.

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.

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 « Settings » (réglages).
3. Sélectionner la fonction Descale (détartrage).

   Le four se prépare au détartrage.
4. Dans le réservoir d'eau, mélanger 34 oz (1 L) d'eau avec 8,5 oz (250 ml) de détartrant et réinstaller le réservoir d'eau dans son compartiment.
5. Appuyer sur OK.
6. Suivre les instructions à l'écran. Ne pas interrompre le programme avant qu'il ne soit terminé.
7. L'affichage indique un message « Please remove and empty container » (retirer et vider le récipient) à la fin du programme.
8. Vider le réservoir 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.

   REMARQUE : Lorsqu'un détartrage du four est recommandé, « Descale is requested » (détartrage requis) apparaît sur l'affichage. Si ce message s'affiche, il est possible de continuer à utiliser le four sans effectuer de détartrage, mais après environ 10 heures d'utilisation supplémentaire, le détartrage sera requis.

Steam Clean (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. Sélectionner Settings (réglages).
4. Sélectionner la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur).
5. Suivre les instructions à l'écran.
6. 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.

Nettoyage général

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.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

- S'il reste de l'humidité dans la cavité après un programme, lancez le programme True Convect et l'humidité sera évacuée.

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 pour acier inoxydable affresh® référence W10355016B (non fourni) :

  Voir la section « Assistance ou service » pour commander.
- 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 directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010B (non fourni) :
  Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

- Ne pas utiliser de nettoyants à four.
- Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées 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/plaque anti-gouttes, plaque de cuisson à la vapeur et supports de grille.
- Retirer le tuyau du réservoir 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 réservoir d'eau. Le réservoir d'eau n'est pas lavable au lave-vaisselle.

REMARQUE : Retirer, vider et sécher le réservoir d'eau après chaque utilisation.

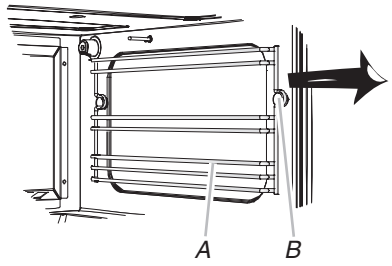
- Faire tremper les joints et anneaux de l'ampoule dans de l'eau avec du détergent liquide. Les joints et anneaux ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Essuyer la sonde thermométrique avec un chiffon propre ou un essuie-tout humide avec de l'eau et du détergent doux après utilisation. Ne pas immerger 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.

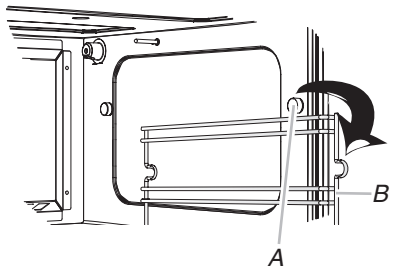


A. Support de grille
B. Crochet sur la paroi de la cavité du four

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'étape1 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 V et 10 W maximum.

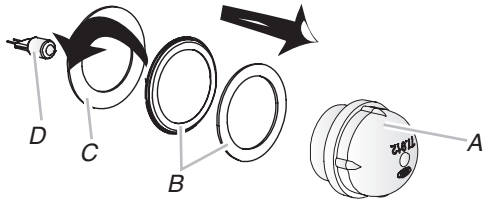
Remplacement de la lampe du four :

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 de papier ou des gants de 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. Rétablir l'alimentation 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 est-il grillé ou un 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 ».
- **Un détartrage est-il requis?** Voir la section « Détartrage »

  REMARQUE : Lorsqu'un détartrage du four est recommandé, « Descale is requested » (détartrage requis) apparaît sur l'affichage. Si ce message s'affiche, il est possible de continuer à utiliser le four sans effectuer de détartrage, mais après environ 10 heures d'utilisation supplémentaire, le détartrage sera requis.

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.

Message d'erreur

- **Refill Water tank (Remplir le réservoir d'eau)** S'assurer que le réservoir est rempli et bien inséré.

Un message s'affiche à l'écran

L'horloge indique-t-elle 00:00?

Une panne de courant est survenue. Aller à « Settings » (réglages), « Preferences » (préférences) « Clock » (horloge) et régler l'heure.

La cuisson au four ne produit 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 ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section « Ustensiles de cuisson ».
- **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 uniformément 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 du four 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 ou réduire la température de cuisson du 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 DÉPANNAGE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifier la section « Dépannage ». Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivre les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour 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 JENNAIR®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par JennAir le plus proche.

Aux É.-U.

Appelez sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle JennAir au : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures 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 JennAir sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

Pour localiser la compagnie de service désignée par JennAir 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 JennAir en soumettant tout question ou problème à :

JennAir Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692
Web : **www.jennair.com**

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

Au Canada

Appelez sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle JennAir au : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- 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 de JennAir sont formés pour remplir la garantie des produits 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 :

JennAir Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200— 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Web : **www.jennair.ca**

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

Accessoires

Pour commander des accessoires, visitez notre site Web au **www.jennair.com/accessories/wall-ovens.**

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

Commander le numéro de pièce W10355016

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®

Commander le numéro de pièce W10355049

Nettoyant pour la cuisine et les appareils ménagers affresh®

Commander le numéro de pièce W10355010

Grille métallique

Commander la pièce nº W10577824

Plaque de cuisson/anti-gouttes

Commander la pièce nº W10577820

Plaque de cuisson à la vapeur

Commander la pièce nº W10577816

Sonde de cuisson

Commander la pièce nº W10577826

Réservoir d'eau

Commander la pièce nº W10577835

Éponge

Commander la pièce nº W10577833

Notes

®/™ ©2019 All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

W11323318B

07/19
Printed in Mexico
Imprimé au Mexique