

24" SINGLE CONVECTION WALL OVEN

MODEL : SWA2450GS



24" Single Convection Wall Oven: Model SWA2450GS

CUSTOMER ASSISTANCE (UNITED STATES ONLY)	2	OVEN USE	12
CUSTOMER ASSISTANCE (CANADA ONLY)	3	BEFORE USING THE OVEN	12
US CONSUMER LIMITED WARRANTY	4	GENERAL	12
CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY	5	COOKING WITH THE CONVECTION OVEN	14
OVEN SAFETY	6	ADVANTAGES OF CONVECTION COOKING.....	15
WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION	6	OVEN MODES	15
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	7	BAKE TIPS	16
PARTS AND FEATURES	9	CONVECTION BAKE TIPS.....	17
CONTROL PANEL	10	CONVECTION CONVERSION	16
GENERAL USE INSTRUCTIONS	10	FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE....	17
OVEN MODE CONTROLS	10	DEHYDRATING WITH CONVECTION BAKE	18
SETTING CLOCK TIME	10	CONVECTION ROAST TIPS	19
SETTING TIMER.....	10	CONVECTION BROIL TIPS	20
TOUCHPAD SOUND	10	BROIL TIPS	21
SELECTING AN OVEN FUNCTION	11	FOOD SERVICE TEMPERATURE GUIDELINES FROM FSIS (USDA FOOD SAFETY & INSPECTION SERVICE)	22
CHANGING THE OVEN TEMPERATURE.....	11	OVEN CARE	23
LIGHT.....	11	GENERAL CLEANING	23
THERMOMETER SYMBOL	11	OVEN DOOR REMOVAL	24
QUICK PREHEAT	11	REPLACING AN OVEN LIGHT.....	25
DELAY START	11	TROUBLESHOOTING	26
FAVORITE.....	12	BAKING AND ROASTING TROUBLESHOOTING.....	26
DEGREES FAHRENHEIT	12	OVEN OPERATION TROUBLESHOOTING.....	27
LANGUAGE	12		
LOCK FUNCTION	12		
DISPLAY BACKLIGHT	12		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read the important information regarding installation, safety and maintenance.
Keep these instructions for future reference.

REGISTER YOUR PRODUCT

Registering your new product is easy and offers benefits that help you get the most out of your Sharp product including:

- ✓ **Convenience:** If you ever need warranty support, your product information is already on file.
- ✓ **Communication:** Stay up to date with important notifications and special offers from SHARP.
- ✓ **Support:** Quickly access support content including Owner's Manuals, FAQ's, How-to Videos, and much more.

3 EASY WAYS TO REGISTER TODAY!

 <p>SCAN Use the camera or QR code scanning application on your mobile device</p> <p>Scan this QR Code on your mobile device</p>	 <p>ONLINE Visit our sites to learn more about your product at sharpusa.com and sbl.sharpusa.com</p> <p>Visit http://www.sharpusa.com/register</p>	 <p>CALL US US 800-BE-SHARP 800-237-4277 Mon-Fri: 7am-7pm CST Sat-Sun: 9am-7pm CST</p> <p>Contact a Sharp Advisor on the phone</p>
--	---	--

PRODUCT SUPPORT



If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharpusa.com/support to access exclusive content about your product including:

- FAQ's and How-To Videos
- Find or Request Service
- Purchase an Extended Warranty
- Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:

 <p>EMAIL Available 24/7 US: sharpusa.com</p> <p>See the Contact Us section on our sites</p>	 <p>CHAT ONLINE Mon-Fri: 7am-7pm CST Sat-Sun: 9am-7pm CST</p> <p>U.S. www.sharpusa.com/support</p>	 <p>CALL US US 800-BE-SHARP 800-237-4277 Mon-Fri: 7am-7pm CST Sat-Sun: 9am-7pm CST</p> <p>Contact a Sharp Advisor on the phone</p>
--	--	--

To aid in answering questions if you call for service or for reporting loss or theft, please use the space below to record the model and serial number located on the back side of the unit.

Model Number:

Serial Number:

Date of Purchase:

Dealer Name:

Address:

City:

Province:

Postal Code:

Telephone:

PRODUCT SUPPORT

If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharp.ca to access exclusive content about your product including:

- Find a Dealer
- Find Service Locations
- Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:



EMAIL

Available 24/7

See the Contact Us section on our site.

<https://sharp.ca/contact-sharp>



SUPPORT SITE

Product Downloads, Service Locator, Where to Buy, Toner Recycling Program and more.

CA | www.sharp.ca



CALL US

CA 877-278-6709
Mon-Fri: 8am-5pm EST
(except statutory holidays)

Contact a Sharp Advisor on the phone



US CONSUMER LIMITED WARRANTY

SHARP ELECTRONICS CORPORATION ("Sharp") warrants to the first consumer purchaser ("Purchaser") that this Sharp brand product ("Product"), when shipped in its original container and sold or distributed in the United States by Sharp or an authorized Sharp dealer or reseller, will be free from defective workmanship and materials, and agrees that it will, at its option, either repair the defect or replace the defective Product or part thereof with a new or remanufactured equivalent at no charge to the Purchaser for parts or labor for the period(s) set forth below.

This limited warranty does not apply to any appearance items of the Product nor to the additional excluded item(s) set forth below nor to any Product the exterior of which has been damaged or defaced, which has been subjected to misuse, abnormal service or handling, or which has been altered or modified in design or construction.

In order to enforce the rights under this limited warranty, the Purchaser should follow the steps set forth below and provide proof of purchase to the servicer.

The limited warranty described herein is in addition to whatever implied warranties may be granted to Purchasers by law. ALL IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR USE ARE LIMITED TO THE PERIOD(S) FROM THE DATE OF PURCHASE SET FORTH BELOW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Neither the sales personnel of the seller nor any other person is authorized to make any warranties other than those described herein, or to extend the duration of any warranties beyond the time period described above on behalf of Sharp.

The warranties described herein shall be the sole and exclusive warranties granted by Sharp and shall be the sole and exclusive remedy available to the Purchaser. Correction of defects, in the manner and for the period of time described herein, shall constitute complete fulfillment of all liabilities and responsibilities of Sharp to the Purchaser with respect to the Product, and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based on contract, negligence, strict liability or otherwise. In no event shall Sharp be liable, or in any way responsible, for any damages or defects in the Product which were caused by repairs or attempted repairs performed by anyone other than an authorized servicer. Nor shall Sharp be liable or in any way responsible for any incident or consequential economic or property damage. Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN THE FIFTY (50) UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND PUERTO RICO.

Your product model number & description	Model # SWA2450GS Home Use Wall Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)
Warranty period for this product:	One (1) year parts and labor including in-home service. Product must be accessible to provide service.
Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any):	Non-functional accessories, service calls to your home to instruct how to use your Wall Oven appliance, replace or repair house fuses or to correct house wiring, improper commercial use, installation, or maintenance, damage to the product caused by lack or improper cleaning, delivery, accident, modifications, fire, floods or acts of God.
Where to obtain service:	From a Sharp Authorized Servicer located in the United States. To find the location of the nearest Sharp Authorized Servicer, call Sharp toll free at 1-800-237-4277 (1-800-BE-SHARP).
What to do to obtain service:	In-home service is provided for one year from date of purchase. In-home service can be arranged by calling 1-800-BE-SHARP. Be sure to have Proof of Purchase available.

TO OBTAIN SUPPLY, ACCESSORY OR PRODUCT INFORMATION, CALL 1-800-BE-SHARP or visit www.sharppusa.com. SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR OVEN EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.



CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY

Congratulations on your purchase!

Sharp Electronics of Canada Ltd. ("Sharp") warrants to the first purchaser for this Sharp brand product ("Product"), when shipped in its original container and sold or distributed in Canada by Sharp or by an authorized Sharp dealer, and Product was not sold "as is" or "sales final" that the Product will during the applicable warranty period, be free from defects in material and workmanship, and will within the applicable warranty period, either repair the defective Product or provide the first purchaser a replacement of the defective Product.

This warranty does not apply to any appearance items of the product nor to the additional excluded item(s) set forth below nor to any product the exterior of which has been damaged or defaced, which has been subjected to improper voltage or other misuse, abnormal service or handling, which has been altered or modified in design or construction, or if the serial number or model number affixed to Product has been removed, defaced, changed, altered or tampered with.

How to get service: Should this Sharp product fail to operate during the warranty period, warranty service is provided by an Authorized Sharp Service Centre or an Authorized Sharp Servicing Dealer. In home warranty service will be carried out to locations accessible by on-road service vehicle and within 50 km of an authorized Sharp service centre. The servicer may if necessary take the unit for repair at the servicer's facility. No other person (including any Sharp dealer or service centre) is authorized to extend, enlarge or transfer this warranty on behalf of Sharp.

The express warranties in this limited warranty are, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, in lieu of and, except to the extent prohibited by applicable law, Sharp disclaims all other warranties and conditions, express or implied, whether arising by law, statute, by course of dealing or usage of trade, including, without limitation, implied warranties or conditions of merchantability and/or quality, fitness for a particular use or purpose, and/or non-infringement. Limitations (not applicable to consumer purchasers domiciled in Quebec to the extent prohibited under Quebec law): (a) Sharp shall not be liable for any incidental, special, consequential, economic, exemplary or indirect damages of any kind or nature (including lost profits or damages for loss of time or loss of use or loss of data) arising from or in any connection with the use or performance of a Product or a failure of a Product, even if Sharp is aware of or has been advised of the possibility of such damages; (b) the remedies described in this limited warranty constitute complete fulfillment of all obligations and responsibilities of Sharp to the purchaser with respect to the Product and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based on contract, negligence, strict liability or otherwise. Some provinces may not allow the exclusion or limitation of certain damages, or limits on the duration or voiding of implied warranties or conditions; in such provinces, the exclusions and limits herein may not apply. This limited warranty is, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, governed by the laws of the Province in Canada in which the purchaser has purchased the Product. For consumer purchasers domiciled in Quebec this limited warranty is governed by the laws of Quebec.

Your product model number & description	Model # SWA2450GS Home Use Wall Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)
Warranty period for this product:	One (1) year parts and labor including in-home service. Product must be accessible to provide service.
Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any):	Non-functional accessories, light bulb, service calls to your home to instruct how to use your Wall Oven appliance, replace or repair house fuses or to correct house wiring, improper commercial use, installation, or maintenance, damage to the product caused by delivery, accident, modifications, fire, floods or acts of God.

To obtain the name and address of the nearest Authorized Sharp Service Centre or Dealer, please contact:

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD
335 Britannia Road East,
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Website: www.sharp.ca

SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR OVEN EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN CANADA

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," "WARNING" or "CAUTION."

DANGER

An immediately hazardous situation, which, if not avoided, may result in death or serious bodily injury.

WARNING

A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious bodily injury.


CAUTION

A potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in moderate or minor injury.

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION

WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency. The model is powered at 208/240V. Always disconnect the power before servicing this unit. This appliance must be properly grounded. Failure to do so could result in death or serious injury.

240V VS. 208V CONNECTION

Most oven installations will have a 240 V connection. If your oven is installed with 208 V, the preheat time may be slightly longer than with 240 V. The oven is designed to assure the same clean time at 208 V.

WARNING

Remove all packing and foreign materials from the oven. Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used. Failure to do so could result in death or fire.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ 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:

- 1 This appliance must be properly installed and electrically grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. See Grounding Instructions in the Installation Instructions.
- 2 This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- 3 Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.
- 4 Do not operate this appliance if it is not working properly or has been damaged until an authorized servicer has examined and repaired it.
- 5 Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
- 6 Do not cover or block any openings on this appliance.
- 7 Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE OVEN CAVITY:

- 1 Do not store flammable materials in or near the oven.
- 2 Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- 3 Keep a fire extinguisher readily available and highly visible next to any cooking appliance.
- 4 Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
- 5 Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
- 6 If materials inside the oven ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- 7 Do not let grease accumulate in or near the oven, as it could ignite.
- 8 Ensure the blower fan runs whenever the oven is in operation. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center.
- 9 Never use the oven to warm or heat a room.

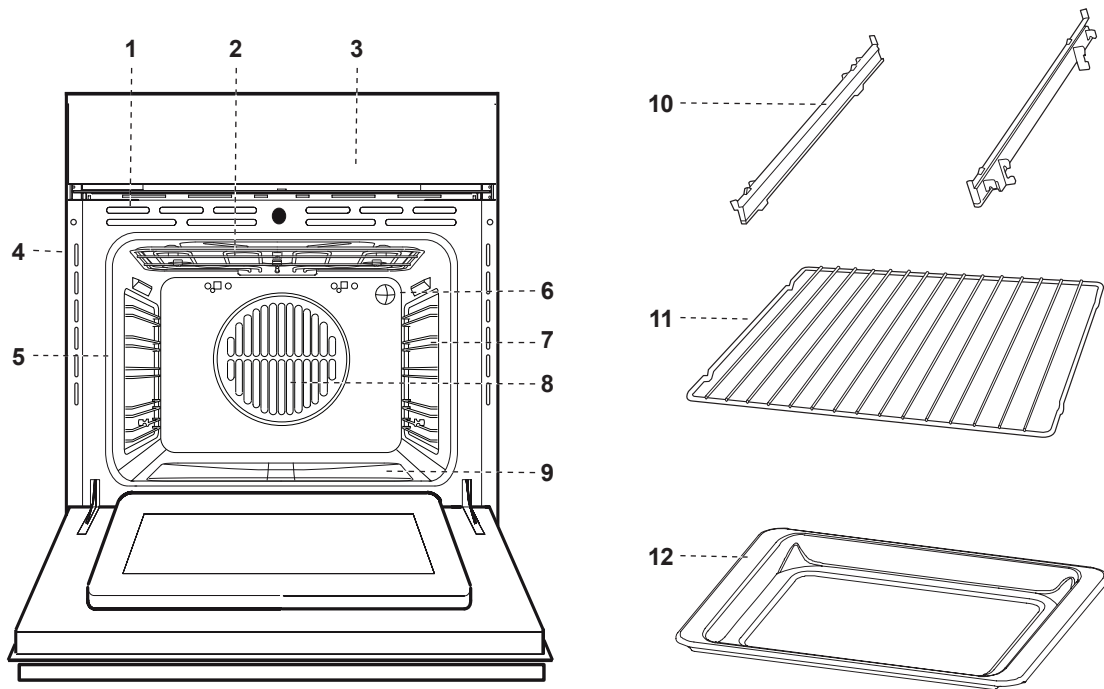
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PERSONAL SAFETY:

- 1 Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.
- 2 Do not store items of interest to children above the oven. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.
- 3 For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting clothing or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
- 4 Tie long hair so it doesn't hang loose.
- 5 Do not touch heating elements or interior surfaces of oven.
- 6 The heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
- 7 During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- 8 The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- 9 Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- 10 Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- 11 Always place oven racks in desired position while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot heating elements.
- 12 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.
- 13 Do not set any weight on the open oven door.
- 14 Do not impact or scratch glass on oven door or control panel. Do not use oven if any glass surface is broken. Doing so may result in personal injury, electrical shock or fire.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES



1 Oven Vents

2 Broil Element

3 Control Panel

4 Model and Serial # Plate

5 Door Gasket

6 Halogen Light

7 Ladder Rack

8 Convection Fan and Element

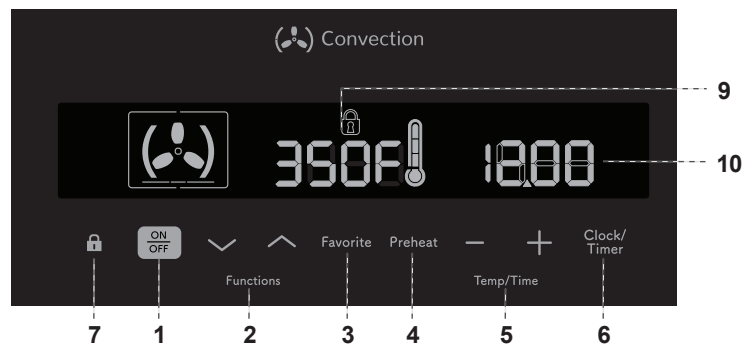
9 Bottom Element (not visible)

10 Glide Rails (can be used on any shelf level)

11 Oven Rack (2 wire racks for baking, roasting and broiling included)

12 Drip Pan (can be used for broiling)

CONTROL PANEL



- | | |
|--|--|
| 1 Power ON/OFF | 6 Clock, Timer and Delay Start Selection |
| 2 Oven Mode Controls | 7 Control Lock |
| 3 Favorite Setting | 8 Oven Mode |
| 4 Quick Preheat | 9 Temperature Display |
| 5 Temperature, Time and Clock Adjustment | 10 Clock and Timer Display |

GENERAL USE INSTRUCTIONS

- The clock time must be set in order to operate the oven.
- Turn the oven on by touching the ON/OFF pad.
- When the selected function is illuminated, the oven begins heating or the set time begins counting down.
- Turn the oven off by touching the ON/OFF pad.
- Cancel a cooking cycle by touching the ON/OFF pad. Select a new cooking mode by touching the ▼ and ▲ pads, or turn the oven off by touching the ON/OFF pad again.

OVEN MODE CONTROLS

Select from Bake, Convection Bake, Heated Convection, High Broil, Low Broil, Convection Broil, Convection Roast, Pizza, Defrost and Multiple Mode Cooking.

SETTING CLOCK TIME

The clock must be set to operate the appliance. The oven does not have to be turned on to set the clock time. Time is set in increments of minutes. Hold the – or + pads to increase rate during scrolling.

TO SET FOR THE FIRST TIME:

- 1 Plug oven power cord into wall socket as instructed in the Installation Manual.
- 2 The clock indicator light ☺ and 12:00 will blink on the display.
- 3 Touch the – or + pads to set the current time.
- 4 After 5 seconds, the clock indicator light ☺ will stop blinking, indicating the current clock time is accepted.

The oven is now ready to use. If oven is not about to be used, turn the oven off.

TO CHANGE CLOCK TIME:

- 1 Turn oven on.
- 2 Touch Clock/Timer pad twice until the clock indicator light ☺ blinks.
- 3 Touch the – and + pads to enter new time.
- 4 After 5 seconds, the clock indicator light ☺ will stop blinking, indicating the current clock time is accepted.
- 5 Unless oven is about to be used, turn oven off.

SETTING TIMER

- 1 Turn the appliance on by touching the ON/OFF pad.
- 2 Touch Clock/Timer pad and hold it until the timer indication light blinks and 0:00 shows on display.
- 3 Touch the – and + pads to enter time in increments of minutes.
- 4 When the time has elapsed, an audible signal will sound for 1 minute. Touch any pad to turn the audible signal off.



Note: The timer functions independently of the oven and can be set while a cooking cycle is active or inactive. Setting the timer does not initiate heat in the oven. The timer can be set during an active cooking cycle and will not affect the cycle, however if the ON/OFF pad is touched to cancel the timer, an active cooking cycle will also be canceled. To cancel the timer without canceling an active cooking cycle, touch any other pad.

TOUCHPAD SOUND


TO TURN OFF TOUCHPAD SOUND:

- 1 Turn the appliance off by touching the ON/OFF pad.
- 2 Touch and hold the – pad first, then the + pad for 2 seconds simultaneously until a tone sounds. The touchpad sound is now off.

TO TURN ON TOUCHPAD SOUND:

- 1 Turn the appliance off by touching the ON/OFF pad.
- 2 Touch and hold the – pad first, then the + pad for 2 seconds simultaneously until a tone sounds. The touchpad sound is now on.

SELECTING AN OVEN FUNCTION

- 1 Turn the oven on by touching the ON/OFF pad.  The symbol to the right indicates the oven is now on and the function may be selected.
- 2 Touch the ∨ and ∧ pads to scroll through available cooking modes and make selection.
- 3 The selected mode's default temperature 8888 will display. The oven will accept the default temperature after 5 seconds if no modification is made.
- 4 Touch the – or + pads to decrease or increase the temperature if desired.

The oven will begin preheating after temperature is selected. Temperature may be adjusted once preheating has started by using the – or + pads.

See Oven Modes section on pages 15–16 for more information on available cooking modes.

CHANGING THE OVEN TEMPERATURE

The oven temperature is measured and displayed in degrees Fahrenheit.

The cooking temperature may be changed before or during preheating and cooking cycles.

Touch and hold the – and + pads to decrease or increase temperature in increments of 25°F. Once new temperature is selected, the display will momentarily turn off while temperature is being adjusted and will illuminate again in 10 seconds with new temperature displayed.

LIGHT

The oven light will remain on once an oven function has started.

The oven light will automatically turn off 10 minutes after the end of a cooking cycle.

THERMOMETER SYMBOL

REGULAR PREHEAT:

During regular preheat, the thermometer symbol will indicate the oven's heating progress as the bottom segment illuminates until the top segment is illuminated.

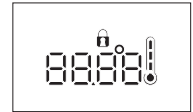


When all three segments are lit, the preheating cycle has completed. Place food inside of the oven.

Note: There is no audible tone signaling the end of the preheating cycle.

QUICK PREHEAT:

During Quick Preheat, the three segments of the thermometer will flash in sequential order. When the Quick Preheating cycle has completed, the 3 segments will stop flashing and remain lit.



QUICK PREHEAT








Quick Preheat can be used to reduce the amount of time the oven needs to preheat by approximately 40%.

IMPORTANT: Do not place food inside of the oven until Quick Preheat has completed and the oven countdown begins.

- 1 Turn the oven on by touching the ON/OFF pad.
- 2 Touch the ∨ and ∧ pads to scroll through available cooking modes and make selection.
- 3 The selected mode's default temperature will display. The oven will accept the default temperature after 5 seconds if no modification is made.
- 4 Touch the – or + pads to decrease or increase the temperature if desired.
- 5 Touch the Preheat pad to start Quick Preheat.

DELAY START

TO SET DELAY START

- 1 Select an oven function and touch the – or + pad to select a temperature.
- 2 Touch the Clock/Timer pad and hold until the Cook Time symbol  flashes.
- 3 Touch the – or + pad to set the desired cooking time.
- 4 Touch the Clock/Timer pad again until the End Cooking Time symbol  flashes.
- 5 Touch the – or + pad to set the time the cooking sequence should end.
- 6 The oven will be on standby until the calculated time is met. The symbols for End Time  and Cook Time  will illuminate once the Delay Start has started.
- 7 When the time has elapsed, an audible signal will sound for 2 minutes.  is displayed and the End Time  and Cook Time  symbols blink.
- 8 Touch any pad on the control panel to turn the audible signal off.

Note: Once Delay Start is set, Cook Time cannot be adjusted. To change Cook Time, cancel Delay Start by touching the ON/OFF pad and reset.

CONTROL PANEL

FAVORITE

Use the Favorite function to save a frequently used cooking setting.

SAVING A NEW FAVORITE SETTING:

- 1 Set the oven cook function and temperature as previously instructed and, if necessary, set the Delay Start function.
- 2 Immediately touch and hold the Favorite pad for 2 seconds until a tone sounds. The settings are now saved as a Favorite.

Note: A Favorite must be saved immediately after setting the countdown parameters, as the Favorite will be saved with the time displayed, regardless of original setting.

A new Favorite may be saved at any time by following steps 1–2 above.

STARTING A COOK CYCLE WITH SAVED FAVORITE SETTING:

- 1 Turn oven on as previously instructed.
- 2 Touch the Favorite pad to display the saved settings.
- 3 A tone will sound and saved settings will begin automatically.

DEGREES FAHRENHEIT

The oven temperature is measured and displayed in degrees Fahrenheit.



LANGUAGE

The default language for the oven is English.



LOCK FUNCTION

If the Lock is engaged, the appliance can no longer be turned on.

ACTIVATING THE LOCK

- 1 Turn the oven on by touching the ON/OFF pad. Do not select and oven function.
- 2 Touch and hold  until the Lock symbol  displays.
The Lock is now activated.

DEACTIVATING THE LOCK

- 1 Turn the oven on by touching the ON/OFF pad.
- 2 Touch and hold  until the Lock symbol  disappears.
The Lock is now deactivated, and the oven is ready for use.

DISPLAY BACKLIGHT

TURN DISPLAY BACKLIGHT ON

Touch the Favorite pad to turn the display backlight on and illuminate the clock. The clock will remain illuminated until the display backlight is turned off.

OVEN USE

BEFORE USING THE OVEN

- 1 Turn oven on and select Bake mode.
- 2 Set temperature to 500°F.
- 3 Allow the oven to operate for 30 minutes with the door closed and no food in the cavity.


Note: Any odor that may be detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.

- 4 Turn the oven off and allow the oven to cool.

GENERAL

IMPORTANT: Do not place anything, including dishes, foil and oven trays, on the bottom of the oven when it is in operation to avoid damaging the porcelain. Never set cookware directly on the bottom of the oven cavity.

PREHEATING THE OVEN

- Preheat the oven when using the Bake mode or Convection Bake mode.
- Selecting a higher temperature for preheating does not shorten the preheating time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- The selected cooking temperature is displayed during preheating.
- The thermometer symbol  will indicate the oven's heating progress.

OPERATIONAL SUGGESTIONS

- Use the cooking charts in this manual as a guide.
- Do not set pans on the open oven door.

UTENSILS

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature by 25°F (15°C) when using glass.
- Use pans that produce the desired browning. The type of finish on the pan will affect the amount of browning that will occur.
 - Shiny, smooth metal or light non-stick/anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Use this type for cakes and cookies.
 - Dark, rough or dull pans will absorb heat, resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Do not cook with the empty broil pan in the oven, as this could affect cooking performance. Store the broil pan outside of the oven.
- Insulated baking pans may increase cooking time.

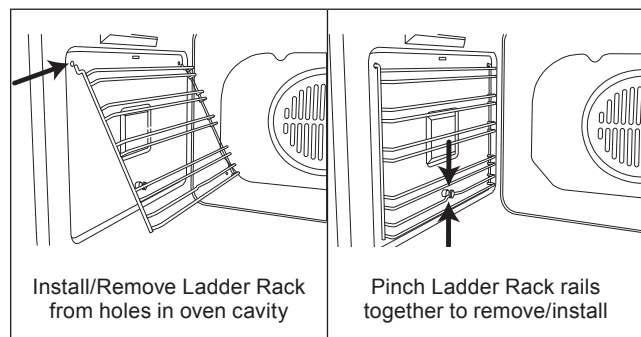
HIGH ALTITUDE BAKING

When cooking at high altitude, extend cooking times.

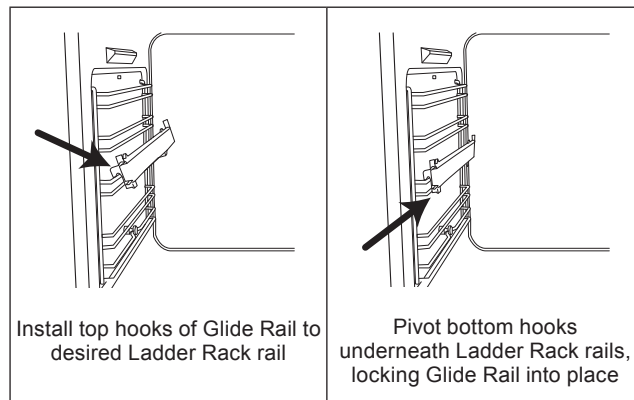
OVEN RACKS

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, place food or bakeware on an oven rack. Do not place food or bakeware directly onto the oven door or oven bottom.

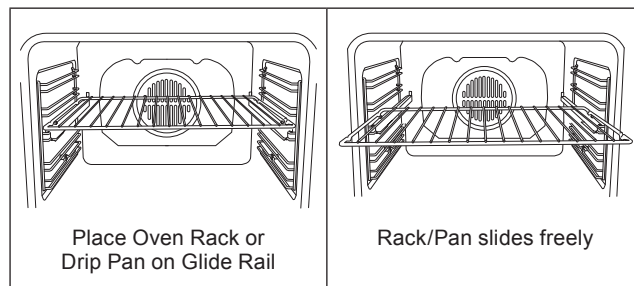
- The Ladder Rack should be secured to the left and right sides of the oven walls before turning the oven on.
 - If using the Glide Rails, ensure they are secured into place before turning the oven on.
 - Ensure the oven racks are level.
 - Oven racks have a stop to keep them from being unintentionally withdrawn fully.
- 1** Insert the tips of the Ladder Rack into the two small holes found on the oven wall. Push the Ladder Rack gently into place and pinch the bottommost rails together to safely secure it into position.



- 2** Place the Glide Rail onto one of the five shelf positions by gripping the top hooks onto the desired Ladder Rack rail. Pivot the bottom hooks underneath the rail to lock the Glide Rail into place.



- 3** Ensure the Glide Rails are level on each side of the wall. Place the oven rack or drip pan onto the Glide Rail. The rack should now slide freely.



IMPORTANT: Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

Do not force racks into place, as it could damage the porcelain.

COMPONENT COOLING FAN

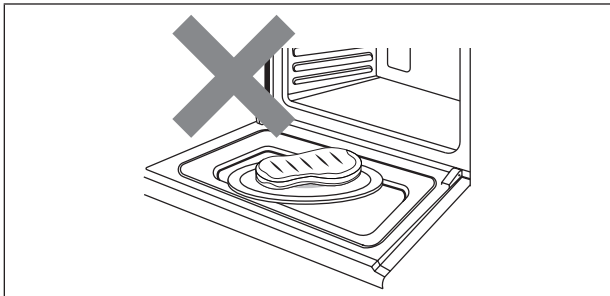
The cooling fan activates during any cooking mode to cool inner components and outer door surfaces. This air is exhausted through the vent located above the oven door. It continues to run until components have cooled sufficiently. The cooling fan operates at double speed (or RPM's) whenever the inner components' temperature becomes too high.

OVEN USE

OVEN DOOR

To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or if bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.



- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

OVEN VENTS

Blocking or covering the oven vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning and cooling results.

- Both the upper and lower oven vents allow fresh air to enter the cooling system.
- The lower oven vent also allows hot air to be expelled from the cooling system.

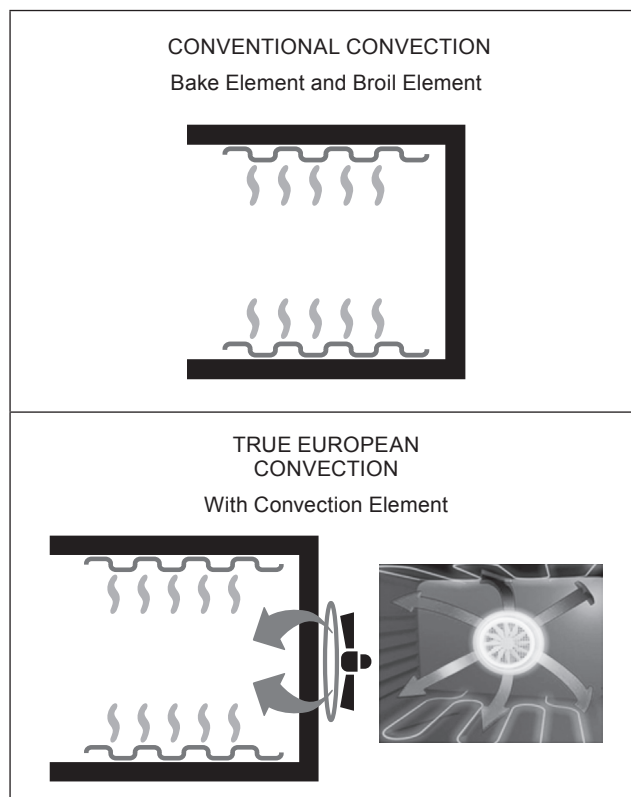
OVEN CONDENSATION AND TEMPERATURE

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount of moisture depends on the moisture content of the food.
- The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.
- Your new oven has an electronic temperature sensor to help maintain an accurate temperature. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually to a higher temperature. You may need to adjust your favorite recipes when cooking in a new oven.

COOKING WITH THE CONVECTION OVEN

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity.

As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow.



In this True Euro Convection system, the heat is conveyed by a fan that provides continuous circulation of hot air. The system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. An additional heating element is located around the convection fan that distributes heated air through a venting panel in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This True Euro Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the cavity. A standard convection oven has a single fan, without an additional heating element, that circulates the hot air around the food within the cavity.

The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries. Airleavened foods like angel food cakes, souffles and cream puffs rise higher than in a conventional oven. Meats and poultry stay juicy and tender while the outside is flavorful and crisp.

Using True Euro Convection, foods can be cooked at lower temperatures and with shorter cooking times.

When using Convection Bake mode, the standard oven temperature should be lowered by 25°F (15°C). Foods should be checked for doneness slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation.

ADVANTAGES OF CONVECTION COOKING

- Baking on multiple racks saves time and provides even cooking results in food
- Prepares whole meals at once with no flavor transfer
- Requires no specialized bakeware
- Dehydrates herbs, fruits and vegetables
- Saves time and energy
- Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food

OVEN MODES

Select the oven mode. Each mode listed below works best within the indicated temperature range.

BAKE MODE: 350°F-500°F



The top and bottom heating elements will illuminate. Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air, but no fan is used to circulate the heat. Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the bakeware. When cooking in Bake mode, only use one drip pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven.

HIGH BROIL: 500°F



The top central heating elements will illuminate. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking the juices in to keep meat tender. High Broil is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface, such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc.

Cook food in High Broil mode with the oven door ajar.

LOW BROIL: 450°F



The top heating elements will illuminate. The lower direct temperature makes it possible to cook foods until done without drying out or charring. Low Broil is recommended for thicker cuts of meat, chicken breasts or vegetables that may dry out or char in high heat. This mode can be used at the end of cooking to brown foods, such as casserole with gratin finish or nachos.

CONVECTION BROIL: 170°F-500°F



The top central heating elements and the fan will illuminate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate the food. Convection Broil is recommended for meat and vegetable kebabs, sausages, ribs, lamb chops, chicken, quail, pork chops and fish steaks, like swordfish.

Cook food in Convection Broil mode with the oven door closed.

CONVECTION BAKE: 170°F-500°F



The bottom and rear heating elements and the fan will illuminate. This combination rapidly heats the oven with large amounts of power, resulting in considerable heat coming prevalently from the bottom of the oven.

The Convection Bake mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one oven tray or rack at a time.

HEATED CONVECTION: 170°F-500°F



The rear heating element and the fan will illuminate. Delicate heat is distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate food, especially cakes that need to rise, and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time, such as cream puffs, sweet and savory biscuits, savory puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.

CONVECTION ROAST: 170°F-500°F



The top and bottom heating elements and the fan will illuminate. This combination rapidly heats the oven with large amounts of power, and the fan distributes heat uniformly throughout the oven.

This mode is especially recommended for cooking prepacked food quickly (as preheating is not necessary).

For best results in Convection Roast mode, place cookware on the second rack from the bottom. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

PIZZA: 450°F



The bottom heating element and the fan will illuminate. Pizza mode can have excellent results in any cooking that primarily requires heat from the bottom. This mode suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds.

For best results in Pizza mode, place cookware on a low rack level.

OVEN USE

MULTI-COOKING: 170°F-500°F



The top, bottom and rear heating elements and the fan will illuminate. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire

surface. With this mode, you can cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time.

Multi-Cooking mode is very versatile and excellent for many kinds of dishes and cooking. The uniform heat distribution makes this mode particularly useful for dishes requiring prolonged cooking times, such as lasagna, baked pasta, roast chicken and potatoes, and for dishes requiring lower temperatures, such as roasts. Slow cooking meat at low heat helps keep the entire roast moist and reduces shrinkage, resulting in a more tender, succulent meat. Multi-Cooking mode can have excellent results cooking dishes requiring gentle, even heat, such as fish and vegetable dishes, like zucchini, squash, eggplant and peppers.

Multi-Cooking mode can also be used to quickly thaw meat and bread by setting the temperature to 176°F (80°C). To thaw more delicate foods, set the temperature to 140°F (60°C) or use only the cold air circulation feature by setting the temperature to 32°F (0°C).

DEFROST: 160°F



The fan symbol will illuminate. The fan located on the bottom of the oven circulates room temperature air around the food. This is recommended for the defrosting of all types

of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as ice cream cakes, cream or custard desserts and fruit cakes. The use of the fan decreases defrost time approximately by half. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the Multi-Cooking mode and setting the temperature to 176°F (80°C).

BAKE TIPS

- For best results, bake food on a single rack with at least 1"–1½" (2.5–3 cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack in Bake Mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bakeware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning.
- Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Do not rest pans on the opened door. This may damage the oven.
- See Troubleshooting for tips for Baking and Roasting problems.

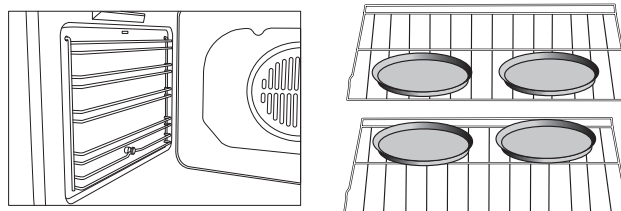
BAKE CHART

	FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) AFTER PREHEATING	MINUTES
Cake	• Cupcake	2	350 (177)	19–22
	• Bundt	1	350 (177)	40–45
	• Angel Food	1	350 (177)	35–39
Pie	• 2 crust, fresh fruit, 9"	2	375–400 (190–205)	45–50
	• 2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68–78
Cookies	• Sugar	2	350–375 (177–190)	8–10
	• Chocolate Chip	2	350–375 (177–190)	8–13
	• Brownies	2	350 (177)	29–36
Breads	• Yeast loaf, 9"x5"	2	375 (190)	18–22
	• Yeast rolls	2	375–400 (190–205)	12–15
	• Biscuits	2	375–400 (190–205)	7–9
	• Muffins	2	425 (220)	15–19
Pizza	• Frozen	2	400–450 (205–232)	23–26
	• Fresh	2	475 (246)	15–18

CONVECTION BAKE TIPS

Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C) and check for doneness 25% sooner than the recipe states.

- Always preheat oven for Convection Baking.
- For best results, foods should be cooked uncovered in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation.
- Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- For best results, use shiny aluminum pans unless otherwise specified. Dark metal pans can be used, but note that foods may brown faster in dark metal bakeware.
- Most baked items cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pies or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- All five rack positions can be used when cooking on multiple racks, such as when cooking Oven Meals, cookies, biscuits and appetizers. When using two racks in baking, use positions 1 and 3.
- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (see graphic on the right). Allow 1"–1½" (2.5–3 cm) air space around pans.



CONVECTION CONVERSION

Generally, food cooked in Convection mode will be done 25% faster and should be cooked at 25°F lower than conventional cooking. Most recipes are written for conventional cooking, so estimate the correct temperature and cooking time for Convection by reducing the temperature by 25°F and the cooking time by 25%.

For example, a recipe calling for 400°F for 20 minutes is converted to 375°F for 15 minutes.

It is easy to convert your favorite recipes to convection. The general conversion is 25°F lower and 25% faster, but this is just a guideline, and some recipes may require trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique as you experiment.

Try recipes for these kinds of dishes:

- Biscuits, cookies and one-bite appetizers
- Coffee cakes and yeast breads
- Cream puffs and popovers
- Casseroles and one-dish meals
- Oven meals, using multiple dishes and racks
- Air-leavened foods, like souffles, meringue, angel food and chiffon cakes

CONVECTION BAKE CHART

Note: Temperatures in this chart are already converted for Convection Bake. See Convection Conversion for guidelines.

	FOOD ITEM	RACK POSITION	CONVERTED TEMP. °F (°C) AFTER PREHEATING	MINUTES
Cake	• Cupcake	2	325 (163)	20–22
	• Bundt	1	325 (163)	43–50
	• Angel Food	1	325 (163)	43–47
Pie	• 2 crust, fresh fruit, 9"	2	350–400 (177–205)	40–52
	• 2 crust, frozen fruit, 9"	2	350 (177)	68–78
Cookies	• Sugar	2	325–350 (163–177)	8–10
	• Chocolate Chip	2	325–350 (163–177)	8–13
	• Brownies	2	325 (163)	29–36
Breads	• Yeast loaf, 9"x5"	2	350 (177)	18–22
	• Yeast rolls	2	350–375 (177–190)	12–15
	• Biscuits	2	375 (190)	8–10
	• Muffins	2	400 (205)	17–21
Pizza	• Frozen	2	375–425 (190–220)	23–26
	• Fresh	2	450 (232)	15–18

OVEN USE

DEHYDRATING WITH CONVECTION BAKE

At lower temperatures, the circulated heated air of Convection Bake slowly removes moisture and can preserve hearty fruits, vegetables and meats.

Note: Convection Bake is not recommended for drying fresh herbs.

- Dehydrate foods using temperatures between 150°F (65°C) to 160°F (71°C).
- Multiple racks can be used simultaneously.

- Some foods require as much as 16–23 hours to fully dehydrate.
- Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.
- Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.
- Pat foods dry with paper towels to absorb food moisture before dehydrating.

DEHYDRATE CHART

FOOD	PREPARATION	HOURS	TEST FOR DONENESS
Fruit			
• Apples	Dip 1/4" slices in 2 cups water with 1/4 cup lemon juice	11–15	Slightly pliable
• Bananas	Dip 1/4" slices in 2 cups water with 1/4 cup lemon juice	11–15	Slightly pliable
• Cherries	Remove pits	10–15	Pliable, leathery, chewy
• Oranges peels	Slice only orange colored part of the skin	2–4	Dry and brittle
• Oranges slices	1/4" round slices	12–16	Dry and brittle skin, slightly moist fruit
• Pineapple rings	1/4" rings, peeled and cored	Canned: 9–13 Fresh: 8–12	Soft and pliable
• Strawberries	1/2" slices, skin side down on rack	12–17	Dry and brittle
Vegetables			
• Peppers	1" pieces, inner membrane removed	16–20	Leathery and dry
• Mushrooms	1/8" slices, trimmed	7–12	Tough, leathery and dry
• Tomatoes	1/8" slices	16–23	Dry, brick red color

CONVECTION ROAST TIPS

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (74°C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final internal temperature by 5° to 10°F (3° to 6°C).

⚠ WARNING



BURN HAZARD

Use an oven mitt when inserting or removing a meat thermometer.

Do not touch broil element.

Failure to wear proper oven mitts can result in burns.

CONVECTION ROAST CHART

MEAT	LB	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	MINUTES PER LB	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Beef					
• Rib Roast	4–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
• Rib Eye Roast, boneless	4–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
• Rump, Eye, Tip, Sirloin, boneless	3–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
• Tenderloin Roast	2–3	400 (205)	2	15–20	145 (63) medium rare
Pork					
• Loin Roast, boneless or bone-in	5–8	350 (177)	2	16–20	160 (71) medium
• Shoulder	3–6	350 (177)	2	20–25	160 (71) medium
Poultry					
• Chicken, whole	3–4	375 (190)	2	18–21	180 (82)
• Turkey, small	12–15	325 (163)	1	10–14	180 (82)
• Turkey, medium	16–20	325 (163)	1	9–11	180 (82)
• Turkey, large	21–25	325 (163)	1	6–10	180 (82)
• Turkey Breast	3–8	325 (163)	1	15–20	170 (77)
• Cornish Hen	1–1½	350 (177)	2	45–75	180 (82)
Lamb					
• Half Leg	3–4	325 (163)	2	22–27 28–33	160 (71) medium 170 (77) well
• Whole Leg	6–8	325 (163)	1	22–27 28–33	160 (71) medium 170 (77) well

OVEN USE

CONVECTION BROIL TIPS

- Place rack in the required position before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven for Convection Broil.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats halfway through the cooking time (see Convection Broil chart).

CONVECTION BROIL CHART

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)	INTERNAL TEMP. °F (°C)	SIDE 1 MINUTES*	SIDE 2 MINUTES*
Beef					
• Steak (1½" or more)					
- Medium rare	4	450 (232)	145 (63)	9–12	8–10
- Medium	4	450 (232)	160 (71)	11–13	10–12
- Well	4	450 (232)	170 (77)	18–20	16–17
• Hamburgers (more than 1")					
- Medium	4	550 (288)	160 (71)	8–11	5–7
- Well	4	550 (288)	170 (77)	11–13	8–10
Poultry					
• Chicken Quarters	4	450 (232)	180 (82)	16–18	10–13
• Chicken Halves	3	450 (232)	180 (82)	25–27	15–18
• Chicken Breasts	4	450 (232)	170 (77)	13–15	9–13
Pork					
• Pork Chops (1¼" or more)	4	450 (232)	160 (71)	12–14	11–13
• Sausage, fresh	4	450 (232)	160 (71)	4–6	3–5

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.
Cooking times depend on the thickness and the starting temperature of the meat.

BROIL TIPS

- Place rack in the required position before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before Broil.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats halfway through the cooking time (see Broil chart).

BROIL CHART

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)	INTERNAL TEMP. °F (°C)	MINUTES SIDE 1*	MINUTES SIDE 2*
Beef					
• Steak (3/4"-1")					
- Medium rare	5	500 (260)	145 (63)	5-7	4-6
- Medium	5	500 (260)	160 (71)	6-8	5-7
- Well	5	500 (260)	170 (77)	8-10	7-9
• Hamburgers (3/4"-1")					
- Medium	4	500 (260)	160 (71)	8-11	6-9
- Well	4	500 (260)	170 (77)	10-13	8-10
Poultry					
• Breast, bone-in	4	475 (246)	170 (77)	10-12	8-10
• Thigh	4	450 (232)	180 (82)	28-30	13-15
Pork					
• Pork Chops (1")	5	500 (260)	160 (71)	7-9	5-7
• Sausage, fresh	5	500 (260)	160 (71)	5-7	3-5
• Ham Slice (1/2")	5	500 (260)	160 (71)	4-6	3-5
Seafood					
• Fish Fillets, buttered (1")	4	475 (246)	145 (63)	10-14	Do not turn
Lamb					
• Chops (1")					
- Medium rare	5	500 (260)	145 (63)	5-7	4-6
- Medium	5	500 (260)	160 (71)	6-8	4-6
- Well	5	500 (260)	170 (77)	7-9	5-7
Bread					
• Garlic Bread, slices (1")	4	500 (260)		2-2:30	
• Garlic Bread, whole loaf	3	500 (260)		4-6	

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slight.
Cooking times depend on the thickness and the starting temperature of the meat.

OVEN USE

FOOD SERVICE TEMPERATURE GUIDELINES FROM FSIS (USDA FOOD SAFETY & INSPECTION SERVICE)

FOOD	USDA SAFE TEMPERATURE
Precooked Ham (to reheat)	140°F (60°C)
Fresh Beef, Veal, Lamb (medium rare)	145°F (63°C)
Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)	160°F (71°C)
Fresh beef, Veal, Lamb (medium)	
Fresh Pork (medium)	
Fresh Ham (to cook from raw)	
Egg Dishes	
Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)	
Stuffing (cooked alone or in bird)	165°F (74°C)
Leftovers & Casseroles	
Fresh Beef, Veal, Lamb (well done)	170°F (77°C)
Poultry Breasts	
Fresh Pork (well done)	
Whole Chicken & Turkey	180°F (82°C)
Poultry Thighs & Wings	
Duck & Goose	

Note: When cooking eggs alone rather than in a recipe, cook until yolks and whites are firm.

Meat Thermometer

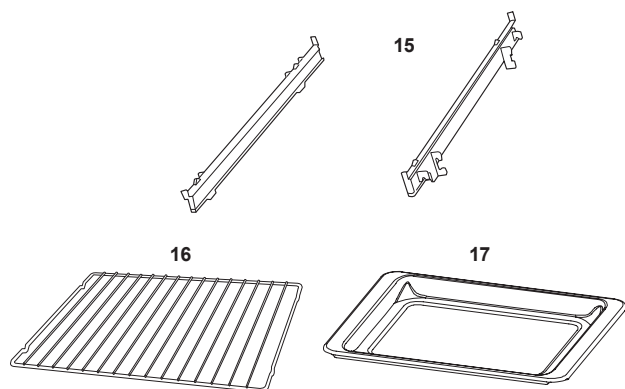
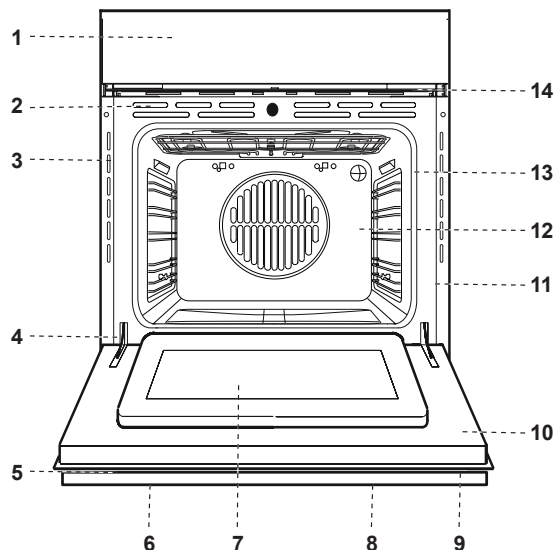
Use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness.

GENERAL CLEANING

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

USING THE CLEANING CHART

- 1 Locate the number of the part to be cleaned in the following illustration.
- 2 Find the part name in the chart.
- 3 Match the letter with the cleaning method on following chart.



Please refer to the following chart for Cleaning Method.

PART	CLEANING METHOD
1 Control Panel	C-G
2 Door Cooling Vent	E
3 Side Trim	D
4 Bottom Trim	D
5 Door Frame	E
6 Door Handle	G
7 Interior Door Window	F
8 Door Front	C & G
9 End Caps	D
10 Interior Oven Door	E
11 Oven Front Frame	E
12 Oven Cavity	E
13 Door Gasket	B
14 Oven Cooling Vents	D
15 Glide Rails	A
16 Oven Rack	A
17 Drip Pan	E

OVEN CARE

OVEN FINISHES/CLEANING METHODS

The entire oven can be safely cleaned with a soapy sponge, rinsed and dried. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

- Always use the mildest cleaner that will do the job.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum amount of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.

The cleaners listed below indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions.

PART	CLEANING METHOD
A Chrome Plated	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Alternatively, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration.
B Fiberglass Knit	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
C Glass	Spray Windex® or Glass Plus® onto a cloth first, then wipe to clean. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters.
D Painted	Clean with hot, sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers and steel wool pads.
E Porcelain	Immediately wipe up acidic spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot, sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, gently use Brillo® or S.O.S.® pads. It is normal for porcelain to craze (fine cracking of the glaze) with age due to exposure from heat and food soil.
F Reflective Glass	Clean with hot, sudsy water and sponge or plastic scrubber. Rub stubborn stains with vinegar, Windex®, ammonia or Bon-Ami®. DO NOT USE HARSH ABRASIVES.
G Stainless Steel	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse dry, or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean paper towel and wipe clean. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® or RevereWare Stainless Steel Cleaner® to remove heat discoloration.

OVEN DOOR REMOVAL

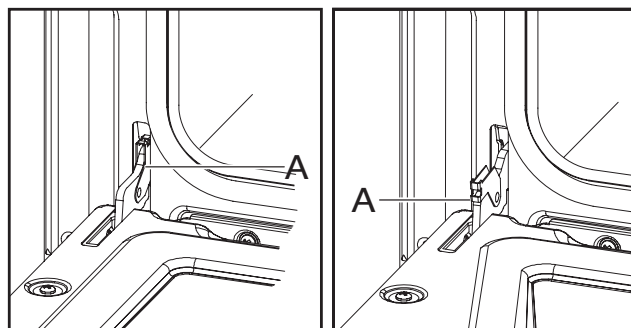
For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary to remove the door, follow the instructions in this section.

IMPORTANT:

- Make sure oven is cool and that power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile, and the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands and grasp only the sides of the oven door to remove. Do not lift by the handle.
- Ensure both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force door open or closed.

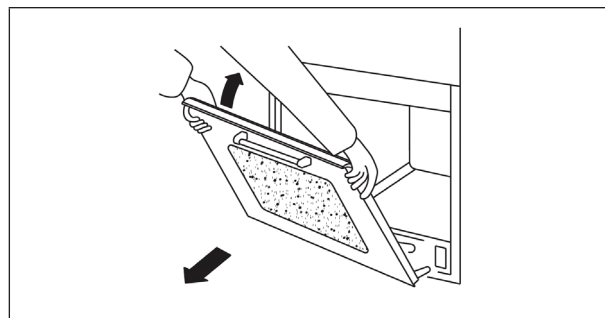
TO REMOVE THE OVEN DOOR:

- 1 Open the door completely.
- 2 Lift up and turn the small levers situated on the two hinges.



A - Hinge Bracket

- 3 Grasp the door by its two outer edges, then shut it slowly but not completely.
- 4 Pull the door upward first, then toward you, pulling it out of its seat.



- 5 Place the door in a protected location.
- Replace the door by reversing the above steps.

REPLACING AN OVEN LIGHT

⚠ WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

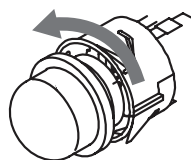
Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).

The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.

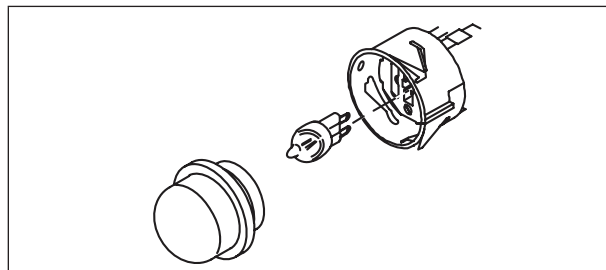
Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

- 1** Disconnect power at the main power supply (fuse or breaker box).
- 2** Remove the light bulb glass cover by turning it counter clockwise.



- 3** Remove the bulb and replace with a bulb resistant to high temperatures with the following specifications:

- Halogen Bulb
- Voltage: 208–240V
- Wattage: 25W
- Type: E 14



- 4** Replace the glass cover.
- 5** Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

TROUBLESHOOTING

If you're having trouble, first troubleshoot with these solutions to avoid an unnecessary service call.

When baking or roasting, poor results may be caused by many reasons besides appliance malfunction. The best solution to many baking or roasting problems may be replacing old baking

utensils that have darkened or warped with age and use. See the chart below for causes to common baking problems.

See Bake Chart on page 16 and Convection Bake Chart on page 17 for oven temperatures and cooking times.

BAKING AND ROASTING TROUBLESHOOTING

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> Oven not preheated Aluminum foil on oven rack or oven bottom (See Oven Racks on page 13) Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> Oven not preheated Using glass bakeware (See Utensils on page 13) Using dark, dull metal pans (See Utensils on page 13) Incorrect rack position Pans touching each other or oven walls
Food is dry or shrunken	<ul style="list-style-type: none"> Oven temperature too high Baking time too long Oven door opened frequently Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> Oven temperature too low Oven not preheated Oven door opened frequently Dish tightly sealed with aluminum foil Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or crust is soggy	<ul style="list-style-type: none"> Oven temperature is too low Baking time not long enough Using shiny steel pans (See Utensils on page 13) Incorrect rack position
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> Oven temperature too low Incorrect baking time Cake tested too soon Oven door opened too often Pan size too large
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> Oven temperature too high Baking time too long Pans touching each other or oven walls Incorrect rack position Pan size too small
Pie crust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> Oven temperature too high Edges of crust too thin

OVEN OPERATION TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
ERROR		In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.
Oven display does not illuminate		Turn power off at the main power supply (fuse or breaker box). Turn power back on. If condition persists, call an authorized service center.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	Oven components have not cooled sufficiently	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	No power going to oven	Turn power on at the main power supply (fuse or circuit breaker box). If condition persists, call a qualified electrician.
	Oven Mode or Temperature not selected	Touch Functions pad to select the oven mode and temperature.
Oven is not cooking evenly	Oven rack in incorrect position	Refer to cook charts on pages 16–21 for recommended rack position.
	Temperature not converted for Convection Bake mode	Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Loose or defective light bulb	Tighten the loose bulb or replace it if it is defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Oven door not closed completely	Check for obstruction in oven door. Check for a bent hinge.
Cannot remove lens cover on light	Dirty lens cover	There may be soil built up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Clock and Timer are not working properly	No power going to oven	Turn power on at the main power supply (fuse or circuit breaker box). If condition persists, call an authorized service center.
	Clock or Timer not set correctly	See Clock Time and Timer on page 10.
Excessive moisture	Oven not properly preheated	When using Bake Mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION • 100 Paragon Drive • Montvale, New Jersey 07645 • USA

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD • 335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada

FOUR À CONVECTION SIMPLE ENCASTRÉ DE 61 CM (24 PO)

MODÈLE : SWA2450GS



ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE (CANADA SEULEMENT)	2	UTILISATION DU FOUR.....	11
GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA	3	AVANT D'UTILISER LE FOUR.....	11
SÉCURITÉ DU FOUR	4	EN GÉNÉRAL.....	11
AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'INSTALLATION		CUISINER AVEC UN FOUR À CONVECTION	12
ÉLECTRIQUE.....	4	AVANTAGES DE LA CUISSON AU FOUR EN MODE	
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	5	CONVECTION.....	13
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	7	MODES DE CUISSON DU FOUR	13
PANNEAU DE COMMANDES	8	CONSEILS SUR LA CUISSON AU FOUR	15
INSTRUCTIONS CONCERNANT L'USAGE GÉNÉRAL.....	8	CONSEILS SUR LA CUISSON EN MODE CONVECTION	16
COMMANDES DES MODES DE CUISSON DU FOUR.....	8	CONVERSION DE CONVECTION.....	16
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	8	DÉSHYDRATATION AVEC CUISSON À CONVECTION	17
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE.....	8	CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE À CONVECTION.....	18
SON DU PAVÉ TACTILE.....	9	CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR EN MODE	
SÉLECTION D'UNE FONCTION DU FOUR.....	9	CONVECTION.....	19
MODIFIER LA TEMPÉRATURE DU FOUR	9	CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR.....	20
LAMPE	9	LIGNES DIRECTRICES DES TEMPÉRATURES DE SERVICE	
SYMBOLE DU THERMOMÈTRE	9	DES ALIMENTS DE LA FSIS (USDA ALIMENTS SAFETY &	
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	9	INSPECTION SERVICE	21
MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE.....	9	ENTRETIEN DU FOUR.....	22
FAVORIS.....	10	NETTOYAGE GÉNÉRAL.....	22
DEGRÉS EN FAHRENHEIT.....	10	COMMENT RETIRER LA PORTE DU FOUR.....	24
LANGUE.....	10	REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR.....	24
FONCTION DE VERROUILLAGE.....	10	DÉPANNAG	25
RÉTROÉCLAIRAGE DE L'AFFICHAGE	10	CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE.....	25
		DÉPANNAGE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR.....	26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire attentivement les renseignements importants en matière d'installation, de sécurité et d'entretien. Veillez conserver ces instructions pour utilisation ultérieure.

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

Pour nous aider à répondre aux questions lorsque vous appelez pour obtenir du service ou signaler une perte ou un vol, utilisez l'espace ci-dessous pour consigner le modèle et le numéro de série situés derrière l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

Si vous avez des questions au sujet de la configuration ou du fonctionnement de votre produit, veuillez consulter la section pertinente dans ce manuel.

Vous pouvez également visiter le www.sharp.ca pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

- Trouver un détaillant
- Trouver des points de service
- Télécharger notamment le Guide d'installation, la Fiche technique et le Manuel de l'utilisateur

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit SHARP, veuillez contacter le Centre d'assistance à la clientèle SHARP. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :



COURRIEL

Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

<https://sharp.ca/contact-sharp>



SITE DE SOUTIEN

Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore.

CA | www.sharp.ca



APPELEZ-NOUS

CA **877-278-6709**
De lundi au vendredi :
de 8 h à 17 h est
(sauf les jours fériés)

Contactez un conseiller Sharp par téléphone



GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA

Félicitations pour votre achat!

Sharp Electronics of Canada Ltd. ("Sharp") donne la garantie expresse suivante à l'acheteur initial que ce produit de marque Sharp (le « Produit »), si celui-ci est emballé dans son contenant original et vendu ou distribué au Canada par Sharp ou un détaillant autorisé Sharp et que le Produit n'a pas été vendu sous condition « tel quel » ou « vente finale », est exempt de défauts de fabrication et de matériel durant la période de garantie applicable, et s'engage à réparer le Produit défectueux ou à remplacer le Produit défectueux à l'acheteur initial durant la période de garantie applicable.

Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout élément décoratif du Produit ni aux articles supplémentaires exclus énumérés ci-dessous ni tout Produit dont l'extérieur a été endommagé ou détérioré, a été branché sur un circuit de tension inapproprié ou soumis à toute autre utilisation abusive, un entretien ou une manipulation inhabituelle, qui a été altéré ou modifié dans sa conception ou sa construction, ou dont le numéro de série ou le numéro de modèle apposé sur le Produit a été retiré, détérioré, modifié, altéré ou falsifié.

Comment obtenir du service : Si ce produit Sharp ne fonctionne pas correctement durant la période de garantie, le service de garantie est offert par un Centre de service Sharp autorisé ou un Détaillant réparateur Sharp autorisé. Un service de garantie à domicile sera effectué aux endroits accessibles par des véhicules de service routiers et à l'intérieur d'une distance de 50 km d'un Centre de service Sharp autorisé. L'agent de service pourrait, le cas échéant, rapporter l'appareil à son Centre de services pour réparation. Aucune autre personne (incluant tout détaillant ou Centre de service Sharp), n'est autorisée à prolonger, élargir ou transférer cette garantie pour le compte de Sharp.

Les garanties expresses énoncées dans cette garantie limitée, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, remplacent toute autre garantie et, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette tout autre garantie ou condition, explicite ou implicite, qu'elles découlent de l'application d'une loi, d'un règlement, de rapports d'affaires ou de pratiques commerciales, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties implicites ou conditions de qualité marchande et/ou de qualité ou à de pertinence à des fins particulières, et/ou de non-contrefaçon. Limitations (non applicables aux consommateurs acheteurs domiciliés au Québec dans la mesure où cela est interdit par la législation québécoise) : (a) Sharp ne pourra être tenu responsable de tout dommage accessoire, spécial, consécutifs, exemplaires ou indirects de quelque nature que ce soit (y compris la perte de profits ou les dommages en raison de perte de temps ou de perte d'usage ou de perte de données) découlant de ou en relation avec l'usage ou la performance d'un Produit ou de la défaillance d'un Produit, même si Sharp a la connaissance ou a été prévenu de la possibilité de tels dommages; (b) les recours décrits dans cette garantie limitée constituent l'exécution intégrale de tous les engagements et obligations contractés par Sharp envers l'acheteur par rapport au Produit et et représentera la pleine et entière satisfaction vis-à-vis de toutes les réclamations, qu'elle soit fondée sur contrat, négligence, responsabilité stricte ou autrement. Certaines provinces peuvent ne pas accepter d'exclusions ou de restrictions de certains dommages, ou de limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations ci-incluses peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie limitée est, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, régie par la loi de la province du Canada où l'acheteur a acheté le Produit. Pour les consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, cette garantie limitée est régie par la loi du Québec.

Le numéro de modèle et la description de votre produit	Modèle # SWA2450GS Four encastré pour utilisation domestique. (Veuillez vous assurer d'avoir ces informations à portée de main lorsque vous devez obtenir des services pour votre Produit.)
Période de garantie de ce produit :	Un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre incluant le service à domicile. Le produit doit être accessible afin de recevoir de l'entretien.
Article(s) supplémentaire(s) exclu(s) de la garantie (le cas échéant) :	Les accessoires non fonctionnels, l'ampoule, les appels de service à votre domicile pour vous montrer comment utiliser votre four encastré sous garantie, le remplacement ou la réparation des fusibles de la maison ou les corrections apportées au câblage de la maison, l'utilisation commerciale incorrecte, l'installation, ou l'entretien, les dommages causés au produit la livraison, les accidents, les modifications, les incendies, les inondations ou les événements de force majeure.

Pour obtenir le nom et l'adresse du Centre de services ou du détaillant Sharp autorisé le plus près de chez vous, veuillez communiquer avec :

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE
335, rue Britannia Est
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Website: www.sharp.ca

VEUILLEZ CONSERVER VOTRE PREUVE D'ACHAT, CAR ELLE SERA NÉCESSAIRE SI JAMAIS VOUS DEVIEZ OBTENIR DU SERVICE SOUS GARANTIE POUR VOTRE FOUR.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

SÉCURITÉ DU FOUR

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES SONT TRÈS IMPORTANTES.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.



Voici le symbole d'avertissement.

Ce symbole vous avertit des risques de blessures graves ou même de mort pour vous et toute autre personne. Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ».



Signale une situation imminente dangereuse. Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les directives immédiatement.



Signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées.

Tous les messages de sécurité vous informeront sur la nature du danger potentiel, indiqueront comment réduire le risque de blessure ainsi que ce qui pourrait arriver si les instructions ne sont pas suivies.

AVERTISSEMENTS DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme causant des anomalies congénitales et autres problèmes reproductifs.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'installation et l'entretien doivent être effectués par une agence de service ou un installateur qualifié. Le modèle est alimenté par une puissance de 208/240 V. Veuillez couper l'alimentation électrique avant d'effectuer un entretien sur cet appareil. Cet appareil doit être mis à la terre correctement. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.

CONNEXION DE 240 V COMPARATIVEMENT À 208 V

La plupart des fours disposeront d'une connexion de 240 V. Si votre four est installé avec une connexion de 208 V, la période de préchauffage peut être un peu plus longue qu'avec une connexion de 240 V. Le four est conçu pour assurer la même durée de nettoyage à 208 V.

AVERTISSEMENT

Retirer tous les matériaux d'emballage et étrangers qui se trouvent à l'intérieur du four. Tout matériau de ce genre laissé à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est utilisé. Le non-respect de cette directive peut entraîner la mort, un risque d'incendie ou de choc électrique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

AVERTISSEMENT Afin de réduire le risque d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles lors de l'utilisation de votre four, veuillez suivre les précautions de base, incluant les directives suivantes :

INSTALLATION APPROPRIÉE :

- 1 Cet appareil doit être installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié. Brancher seulement dans une prise correctement mise à la terre. Consulter la section « Instructions de mise à la terre » dans le manuel d'instructions d'installation.
- 2 L'entretien de cet appareil ne doit être effectué que par un technicien de service qualifié. Veuillez communiquer avec le centre d'entretien autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
- 3 Ne pas réparer ou remplacer toute pièce du four à moins d'une recommandation spécifique. Veuillez vous référer à un agent de service autorisé.
- 4 Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé, jusqu'à ce qu'un technicien de service autorisé l'ait examiné.
- 5 Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installation.
- 6 Ne pas couvrir ou obstruer toute ouverture sur cet appareil.
- 7 N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs, de produits chimiques corrosifs ou de produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques lors du réchauffement ou du nettoyage endommagera l'appareil.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DANS LA CAVITÉ DU FOUR :

- 1 Ne pas ranger de matériaux inflammables dans ou près du four.
- 2 Ne pas utiliser de l'eau sur un feu de friture. Éteindre le feu ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.
- 3 Il est fortement recommandé qu'un extincteur soit prêt à utiliser et hautement visible près de tout appareil de cuisson.
- 4 Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur

du four.

- 5 Ne pas utiliser la cavité de l'appareil à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.
- 6 Dans le cas où des matériaux à l'intérieur du four s'enflammeraient, laisser la porte du four fermée. Éteindre le four et couper le courant dans la boîte de disjoncteurs.
- 7 Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans ou près du four, car elle pourrait s'enflammer.
- 8 Veuillez vous assurer que le ventilateur fonctionne chaque fois que le four est utilisé. Si le ventilateur ne fonctionne pas, ne pas utiliser le four. Veuillez communiquer avec un centre de service autorisé.
- 9 Ne jamais utiliser le four pour réchauffer une pièce.

SÉCURITÉ INDIVIDUELLE :

- 1 Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil à moins d'être supervisés étroitement par un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie du four.
- 2 Ne pas ranger des articles qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus du four. Si les enfants tentent de grimper sur l'appareil pour atteindre ces articles, ils risquent de subir des blessures graves.
- 3 Pour votre propre sécurité, veuillez porter des vêtements appropriés. 12 Ne jamais porter des vêtements amples avec des manches évasées lors de l'utilisation de cet appareil.
- 4 Les cheveux longs doivent être attachés de sorte qu'ils ne pendent pas vers l'avant.
- 5 Ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
- 6 Les éléments chauffants peuvent être chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- 7 Durant et après l'utilisation, ne pas toucher, ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- 8 Les garnitures sur le dessus et les côtés du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des

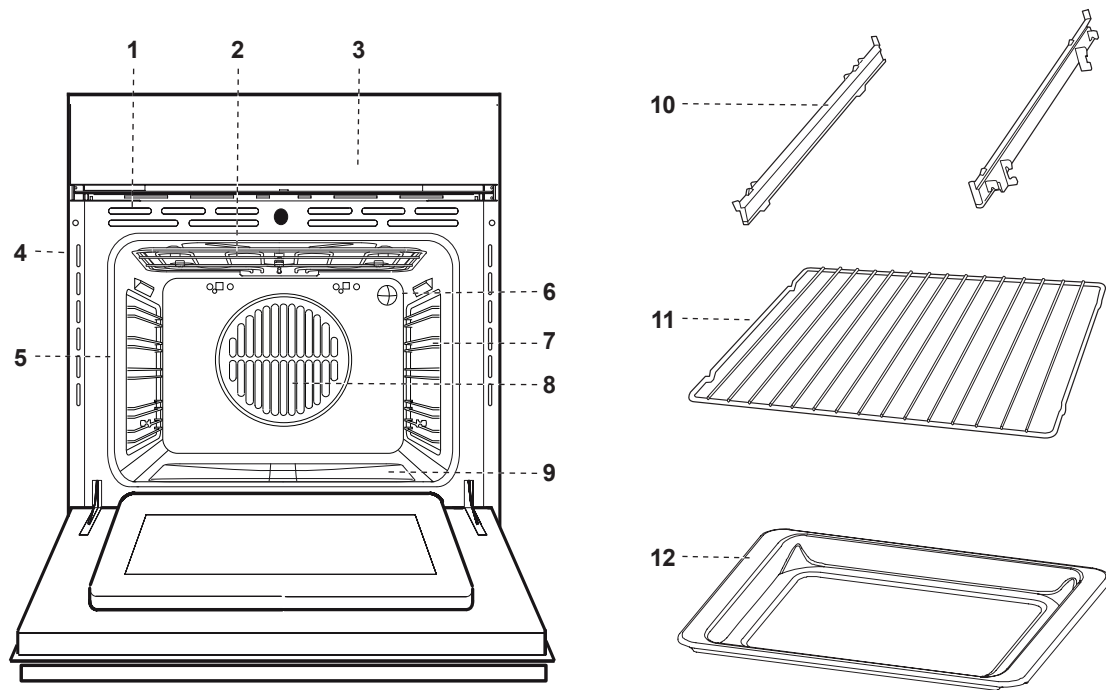
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

brûlures.

- 9 Ouvrir la porte avec précaution. Entrouvrir la porte pour laisser sortir l'air chaud ou la vapeur chaude avant de retirer ou de remettre en place les aliments.
- 10 Ne pas réchauffer de contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression pourrait entraîner l'éclatement du contenant et causer des blessures.
- 11 Toujours placer les grilles du four à la hauteur souhaitée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant.
- 12 Utiliser uniquement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. Ne pas utiliser une serviette ou tout autre linge volumineux.
- 13 Ne pas déposer d'objets lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- 14 Ne pas frapper ou égratigner la vitre du four ou du panneau de commandes. Ne pas utiliser le four si toute surface en verre est brisée. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles, un choc électrique ou un incendie.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

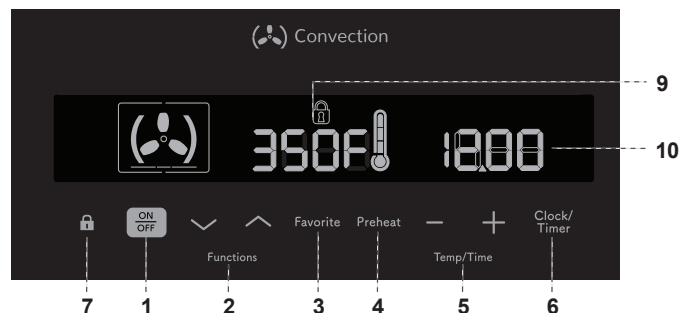
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- 1** Orifices de refroidissement
- 2** Élément de grillage
- 3** Panneau de commandes
- 4** Numéros de modèle et de série
- 5** Joint d'étanchéité de la porte
- 6** Lampe du four
- 7** Support de grille en échelle

- 8** Ventilateur et élément de convection
- 9** Élément du bas (non visible)
- 10** Supports coulissants pour grilles (peuvent être utilisés sur n'importe quel niveau)
- 11** Grille du four (comprend 2 grilles métalliques pour la cuisson au four, le rôtissage et la cuisson au grilloir)
- 12** Plateau ramasse-gouttes (peut être utilisé lors de la cuisson au grilloir)

PANNEAU DE COMMANDES



- 1 Marche / arrêt
- 2 Commandes du mode du four
- 3 Réglage favori
- 4 Préchauffage rapide
- 5 Réglage de la température, de l'heure et de l'horloge

- 6 Sélection de l'horloge, de la minuterie et du démarrage différé
- 7 Verrouillage des commandes
- 8 Mode Four
- 9 Affichage de la température
- 10 Affichage de l'horloge et de la minuterie

INSTRUCTIONS CONCERNANT L'USAGE GÉNÉRAL

- L'horloge doit être réglée afin de pouvoir utiliser le four.
- Pour utiliser, allumer le four en appuyant sur le bouton ON/OFF.
- Lorsque la fonction sélectionnée est allumée, le four commence à réchauffer ou la durée réglée commence le compte à rebours.
- Éteindre le four à l'aide du bouton ON/OFF après avoir utilisé le four.
- Une fois qu'un cycle de cuisson du four a commencé, appuyer sur le bouton ON/OFF pour annuler. Appuyer de nouveau sur le bouton On/Off pour éteindre le four ou utiliser les touches \vee et \wedge pour sélectionner un nouveau mode de cuisson.

COMMANDES DES MODES DE CUISSON DU FOUR

Sélectionner parmi les fonctions Cuisson au four, Cuisson au four en mode convection, Réchaud à convection, Cuisson au grilloir à température élevée, Cuisson au grilloir à température basse, Cuisson au grilloir en mode convection, Rôtissage en mode convection, Pizza, Décongélation et Cuisson en mode multiple.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge du four doit être réglée afin de pouvoir utiliser le four. Il n'est pas nécessaire d'allumer le four pour régler l'horloge. L'heure est réglée par incréments de minutes. Appuyer et maintenir les touches $-$ ou $+$ pour augmenter la vitesse du défilement.

RÉGLAGE DE L'HEURE POUR LA PREMIÈRE FOIS :

- 1 Brancher le câble d'alimentation électrique du four dans la prise murale comme indiqué dans le manuel d'installation.
- 2 Le voyant lumineux de l'horloge \odot et les chiffres 12:00 clignoteront à l'écran.

- 3 Utiliser les touches $-$ ou $+$ pour régler l'heure actuelle.
- 4 Après 5 secondes, le voyant lumineux de l'horloge \odot arrêtera de clignoter, indiquant que l'heure actuelle de l'horloge a été acceptée.

Le four est maintenant prêt à être utilisé. Si vous ne prévoyez pas utiliser le four sous peu, veuillez éteindre le four.

POUR MODIFIER L'HEURE DE L'HORLOGE :

- 1 Allumer le four.
- 2 Appuyer sur la touche Clock/Timer deux fois jusqu'à ce que le voyant lumineux de l'horloge \odot clignote.
- 3 Utiliser les touches $-$ et $+$ pour saisir une nouvelle heure.
- 4 Après 5 secondes, le voyant lumineux de l'horloge \odot arrêtera de clignoter, indiquant que l'heure actuelle de l'horloge a été acceptée.
- 5 À moins que vous prévoyiez d'utiliser le four sous peu, éteindre le four.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- 1 Allumer l'appareil en appuyant sur la touche On/Off.
- 2 Appuyer sur la touche Clock/Timer une fois jusqu'à ce que le voyant lumineux clignote et que l'écran affiche 0:00.
- 3 Utiliser les touches $-$ et $+$ pour saisir la durée en minutes
- 4 Lorsque la durée sera écoulée, un signal sonore retentira pendant 1 minute. Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur n'importe quel bouton.



Remarque : La minuterie fonctionne indépendamment du four et peut être réglée pendant qu'un cycle de cuisson est actif ou inactif. Le réglage de la minuterie ne déclenche pas la chaleur dans le four. La minuterie peut être réglée pendant un cycle de cuisson actif et n'affectera pas le cycle, cependant si la touche ON/OFF est touchée pour annuler la minuterie, un cycle de cuisson actif sera également annulé. Pour annuler la minuterie sans annuler un cycle de cuisson actif, appuyez sur n'importe quelle autre touche.

SON DU PAVÉ TACTILE


POUR DÉSACTIVER LE SON DU PAVÉ TACTILE :

- 1 Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF .
- 2 Appuyer et maintenir la touche – en premier, puis la touche + pendant 2 secondes simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Le son du pavé tactile est maintenant désactivé.

POUR ACTIVER LE SON DU PAVÉ TACTILE :

- 1 Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche On/Off.
- 2 Appuyer et maintenir la touche – en premier, puis la touche + pendant 2 secondes simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Le son du pavé tactile est maintenant activé.

SÉLECTION D'UNE FONCTION DU FOUR

- 1 Allumer le four en appuyant sur la touche On/Off. Le symbole s'affichera en indiquant que le menu du four est accessible afin de sélectionner la fonction souhaitée. 
- 2 Utiliser les touches ▼ et ▲ pour défiler les modes de cuisson offerts pour sélectionner le mode souhaité.
- 3 La température par défaut du mode s'affichera 8888. Le four acceptera la température par défaut après 5 seconds si aucune modification n'a été faite.
- 4 Utiliser les touches – ou + pour augmenter ou diminuer la température, le cas échéant.

Le four commencera à préchauffer une fois que la température aura été sélectionnée. La température peut être ajustée une fois que le préchauffage a commencé en utilisant les touches du pavé.

Veuillez consulter la section sur les modes du four aux pages 13 et 14 pour plus d'information sur les modes de cuisson offerts.

MODIFIER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four est indiquée en Fahrenheit.

La température du four peut être modifiée avant ou pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.

Appuyer et maintenir les touches – et + pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 25°. Une fois que la nouvelle température a été sélectionnée, l'écran s'éteindra pour un instant pendant que la température est ajustée. Il s'allumera à nouveau dans 10 secondes en affichant la nouvelle température.

LAMPE

La lampe du four restera allumée une fois qu'une fonction du four est en marche.

La lampe du four s'éteindra automatiquement 10 minutes après la fin d'un cycle de cuisson.

SYMBOLE DU THERMOMÈTRE

PRÉCHAUFFAGE RÉGULIER :

Durant le cycle de préchauffage régulier, le symbole du thermomètre indiquera la progression de la température du four en allumant le segment du bas jusqu'à ce que le troisième segment du haut soit allumé.



Lorsque les trois segments sont allumés, le cycle de préchauffage est terminé. Placer les aliments dans le four.

Remarque : Il n'y a aucun signal sonore pour indiquer la fin du cycle de préchauffage.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :

Pendant le préchauffage rapide, les trois segments du thermomètre clignoteront en ordre séquentiel. Lorsque le cycle de préchauffage rapide est terminé, les trois segments cesseront de clignoter et resteront allumés.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Le préchauffage rapide peut être utilisé pour réduire le temps de préchauffage du four d'environ 40 %.

IMPORTANT : Ne pas déposer d'aliments dans le four avant que le préchauffage rapide soit terminé et que le compte à rebours ait commencé.






- 1 Allumer le four en appuyant sur la touche On/Off.
- 2 Utiliser les touches ▼ et ▲ pour défiler à travers les modes de cuisson offerts pour sélectionner le réglage souhaité.
- 3 La température par défaut du mode s'affichera. Le four acceptera la température par défaut après 5 seconds si aucune modification n'a été faite.
- 4 Utiliser les touches – ou + pour augmenter ou diminuer la température, le cas échéant.
- 5 Appuyez sur la touche Preheat pour lancer le préchauffage rapide.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

RÉGLAGE DE LA MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

- 1 Sélectionner une fonction du four et utiliser le bouton – ou + pour sélectionner la température.
- 2 Appuyer sur le bouton Clock/Timer une seule fois jusqu'à ce que symbole de la durée de cuisson 1:1 clignote.
- 3 Utiliser le bouton – ou + pour régler l'heure du début de la cuisson souhaitée.
- 4 Appuyer sur le bouton Clock/Timer de nouveau jusqu'à ce que symbole de fin de la durée de cuisson → clignote.
- 5 Utiliser le bouton – ou + pour régler l'heure à laquelle la cuisson devrait terminer.

PANNEAU DE COMMANDES

- 6 Le four passera en mode de veille jusqu'à ce que l'heure calculée soit atteinte. Les symboles de Fin de cuisson  et de Durée de cuisson  s'allumeront une fois que la mise en marche différée a commencé.
- 7 Lorsque la durée sera écoulée, un signal sonore retentira pendant 2 minutes. L'écran affichera  et les symboles de Fin de cuisson  et de Durée de cuisson  clignoteront.
- 8 Pour activer le signal sonore, appuyer sur n'importe quel bouton.

Remarque : Une fois la mise en marche différée réglée, le temps de cuisson ne peut pas être ajusté. Pour modifier le temps de cuisson, annulez la mise en marche différée en appuyant sur la touche ON/OFF et réinitialisez.

FAVORIS

La fonction Favoris peut être utilisée pour sauvegarder un réglage de cuisson personnalisé qui est utilisé fréquemment.

SAUVEGARDER UN NOUVEAU RÉGLAGE FAVORI :

- 1 Régler la fonction de cuisson du four et la température comme indiqué précédemment et, au besoin, la fonction de mise en marche différée de l'horloge.
- 2 Immédiatement appuyer et maintenir la touche Favorite pendant 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Le réglage favori est maintenant sauvegardé.

Remarque : Le réglage du Favorite doit être immédiatement réglé après avoir saisi les paramètres du compte à rebours de la cuisson, car ces réglages seront sauvegardés à l'heure atteinte durant le compte à rebours.

Un nouveau favori peut être sauvegardé en tout temps en suivant les étapes 1 et 2 ci-dessus.

DÉMARRER UN CYCLE DE CUISSON À L'AIDE D'UN FAVORI SAUVEGARDÉ RÉGLAGE :

- 1 Allumer le four comme indiqué précédemment.
- 2 Appuyer sur la touche Favorite pour afficher les réglages sauvegardés.
- 3 Un signal sonore retentira et le réglage sauvegardé commencera automatiquement.

DEGRÉS EN FAHRENHEIT

Les degrés par défaut de la température du four sont exprimés en Fahrenheit.



LANGUE

La langue par défaut du four est en anglais.

FONCTION DE VERROUILLAGE



Aussitôt que le verrou est activé, l'appareil ne peut plus être allumé.

ACTIVER LE VERROU

- 1 Si nécessaire, allumer le four en appuyant sur la touche ON/OFF. Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
- 2 Appuyer et maintenir la touche  jusqu'à que le symbole  apparaisse à l'écran.

Le dispositif de sécurité pour enfant est maintenant activé.

DÉSACTIVER LE VERROU

- 1 Pour désactiver, allumer le four en appuyant sur la touche ON/OFF.
- 2 Appuyer et maintenir la touche  jusqu'à que le symbole  disparaisse de l'écran.

Le verrou est maintenant désactivé et l'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

RÉTROÉCLAIRAGE DE L'AFFICHAGE

ACTIVER LE RÉTROÉCLAIRAGE DE L'ÉCRAN

Appuyez sur la touche Favorite pour activer le rétroéclairage de l'écran et illuminer l'horloge. L'horloge restera allumée jusqu'à ce qu'elle soit éteinte.


AVANT D'UTILISER LE FOUR

- 1 Allumez le four et sélectionner le mode Cuisson au four.
- 2 Régler la température à 500 °F.
- 3 Laisser le four fonctionner pendant 30 minutes, la porte fermée et sans aliments dans la cavité.
Remarque : Toute odeur détectée au cours de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four lors de l'entreposage.
- 4 Éteindre le four et le laisser refroidir.

EN GÉNÉRAL

IMPORTANT : Ne pas déposer quoi que ce soit, y compris des assiettes, du papier d'aluminium et des plaques de cuisson sur la sole du four lorsqu'il fonctionne afin d'éviter d'endommager la porcelaine. Ne jamais déposer d'ustensile de cuisson directement sur la sole de la cavité du four.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Cuisson au four, Cuisson au four en mode convection et Rôtissage en mode convection.
- La sélection d'une température plus élevée ne raccourcira pas la durée du préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, pâtisseries et pains.
- Le préchauffage permet de saisir les rôtis et conserver les sucs des viandes.
- Mettre les grilles du four dans la position appropriée avant le préchauffage.
- Durant le préchauffage, la température de cuisson sélectionnée est toujours affichée.
- Le symbole du thermomètre  indiquera la progression de la chauffe du four.

SUGGESTIONS CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT

- Utiliser les tableaux de cuisson de ce manuel à titre de guide.
- Ne pas déposer de plat de cuisson sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.

USTENSILES DE CUISSON

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduire la température du four de 25 °F (15 °C) lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson en verre.
- Utiliser des plats de cuisson qui produisent le dorage souhaité. Le type de fini du plat de cuisson permettra de déterminer le degré de dorage qui se produira.
 - Les plats de cuisson en métal lisse et poli, antiadhésifs ou anodisés reflètent la chaleur, produisant un dorage plus subtil. Ces types d'ustensiles de cuisson sont recommandés pour les gâteaux et les biscuits.

- Les plats de cuisson foncés, rugueux ou dépolis absorberont la chaleur, produisant ainsi une croûte plus croustillante. Utiliser ce type pour les tartes.

- Ne pas faire de cuisson si la lèchefrite dans le four est vide, car cela pourrait affecter la performance de cuisson. Ranger la lèchefrite à l'extérieur du four.
- Les plats de cuisson isolés peuvent augmenter la durée de cuisson.

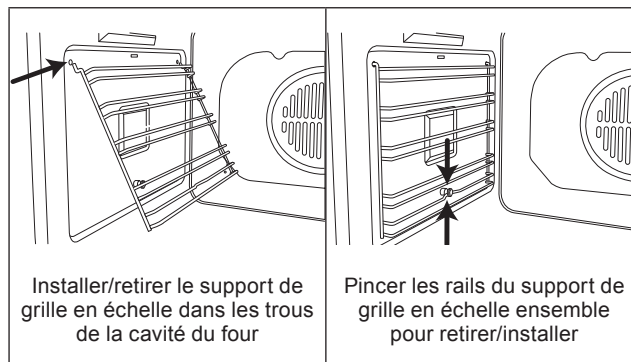
CUISSON AU FOUR À HAUTE ALTITUDE

Lors de la cuisson à haute altitude, les durées de cuisson peuvent exiger d'être prolongées.

GRILLES DU FOUR

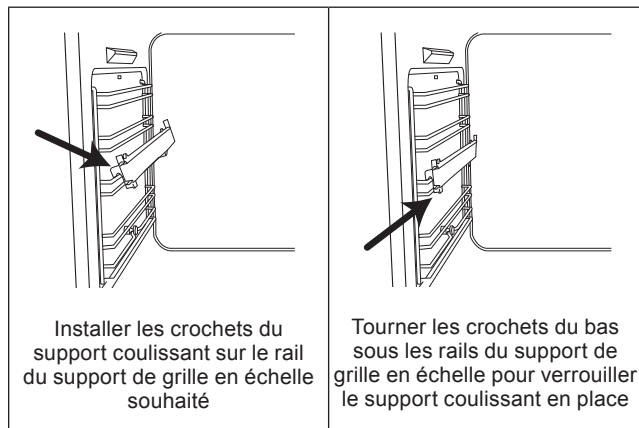
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents à la finition en porcelaine, déposer les aliments ou les ustensiles de cuisson sur la grille du four. Ne pas déposer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte du four ou sur la sole du four.

- Le support de grille en échelle doit être bien fixé aux parois des côtés droit et gauche du four avant d'allumer le four.
 - Lors de l'utilisation des supports coulissants, veuillez vous assurer qu'ils sont bien fixés en place avant d'allumer le four.
 - Veuillez vous assurer que les grilles du four sont de niveau.
 - Les grilles du four sont munies d'un arrêt afin d'empêcher qu'elles soient involontairement retirées complètement
- 1 Insérer les extrémités du support de grille en échelle dans les deux petits trous sur les parois du four. Appuyer légèrement sur le support de grille en échelle et pincer les deux rails inférieurs ensemble pour bien fixer le support en place.

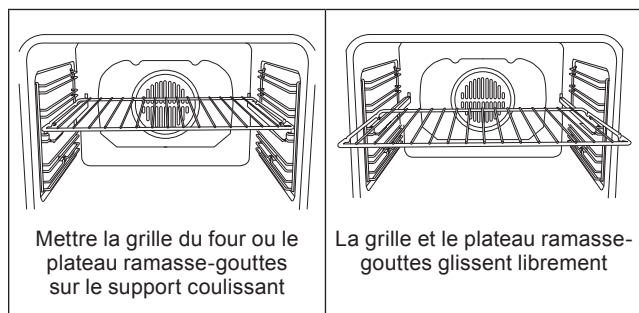


UTILISATION DU FOUR

- 2 Mettre le support coulissant sur l'une des cinq positions en accrochant les crochets supérieurs sur le rail souhaité. Tourner les crochets du bas sous le rail pour verrouiller le support coulissant en place.



- 3 Veuillez vous assurer que les supports coulissants sont à niveau de chaque côté des parois. Mettre la grille du four ou le plateau ramasse-gouttes sur le support coulissant. La grille devrait maintenant glisser librement.



IMPORTANT : Ne jamais utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles du four ou chemiser la sole du four. Cela peut causer des dommages au revêtement du four si de la chaleur est emprisonnée sous le papier d'aluminium.

Veuillez vous assurer de ne pas forcer les grilles en place afin d'éviter d'endommager la porcelaine.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT DES COMPOSANTS

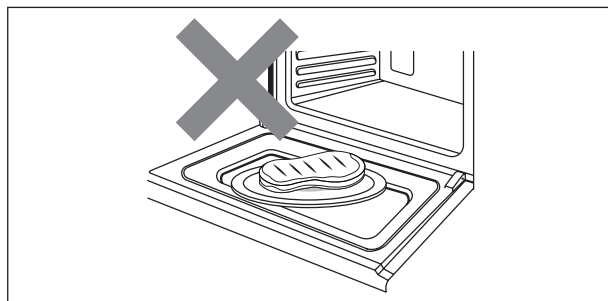
Le ventilateur de refroidissement s'active durant tous les modes de cuisson afin de refroidir les composants intérieurs et les surfaces extérieures de la porte. Cet air est expulsé par l'orifice situé au-dessus de la porte du four. Il continue de fonctionner jusqu'à ce que tous les composants soient suffisamment refroidis. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à double vitesse (ou RPM) chaque fois que la température des composants internes devient élevée.

PORTE DU FOUR

Pour éviter toute fracture de la surface en verre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou si l'ustensile de cuisson dépasse le rebord d'une grille du four.

- Ne pas déposer d'objets sur la surface en verre de la porte du four.



- Ne pas frapper les surfaces en verre avec des ustensiles de cuisson ou tout autre objet.
- Ne pas essuyer les surfaces en verre jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.

ORIFICES DE VENTILATION DU FOUR

Le fait d'obstruer ou de couvrir les orifices de refroidissement du four empêchera la bonne circulation de l'air, ayant un impact sur la performance de la cuisson, du nettoyage et du refroidissement.

- Les orifices supérieurs et inférieurs du four permettent l'entrée de l'air frais dans le système de refroidissement.
- L'orifice inférieur du four permet également à l'air chaud d'être expulsé du système de refroidissement.

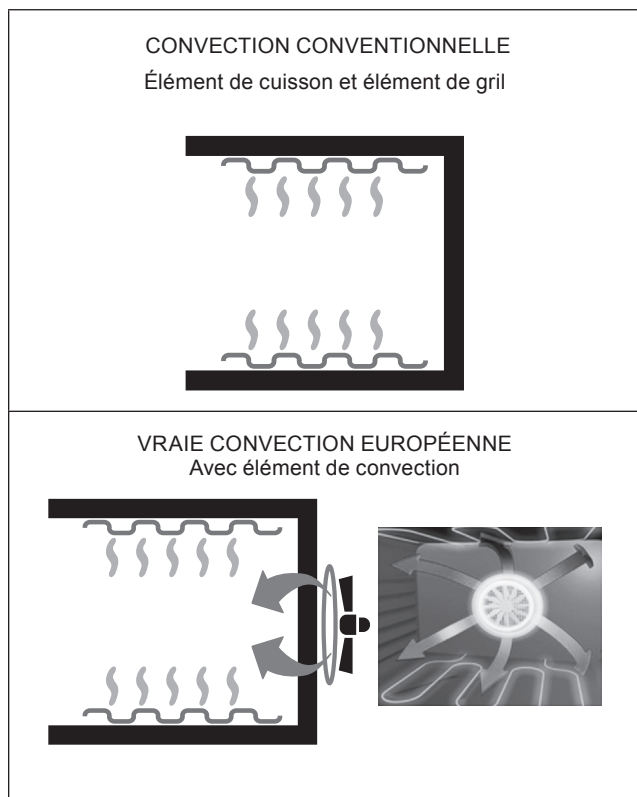
TEMPÉRATURE ET CONDENSATION DU FOUR

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments durant tout processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments.
- L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commandes.
- Votre nouveau four est équipé d'un capteur de température électronique pour permettre de maintenir une température précise. Votre four précédent était peut-être équipé d'un thermostat mécanique qui dérivait graduellement vers une température plus élevée au fil du temps. Il est normal que vous deviez ajuster vos recettes préférées lorsque vous les cuisinez dans un nouveau four.

CUISINER AVEC UN FOUR À CONVECTION

Dans un four conventionnel, les sources de chaleur effectuent un cycle de marche et arrêt pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four.

Alors que la température augmente et diminue graduellement, des courants d'air légers sont générés dans le four même. Cette convection naturelle tend à ne pas être efficace, car les courants sont lents et irréguliers.



Grâce à ce système de convection True Euro, la chaleur est transportée par le ventilateur, ce qui permet une circulation de l'air chaud de façon continue. Ce système combine une ingénierie de point et un concept avant-gardiste pour créer le four à convection par excellence. Un élément chauffant supplémentaire est situé autour du ventilateur de convection qui distribue l'air réchauffé à travers un volet d'aération à trois dimensions : sur les côtés, dans la partie supérieure et sur toute la profondeur de la cavité. Ce système de convection européen permet de maintenir une température plus uniforme dans la cavité du four. Un seul ventilateur sans élément chauffant supplémentaire est caractéristique d'un système de four à convection standard. Ces systèmes font simplement circuler l'air chaud autour des aliments dans la cavité du four sans l'assistance d'un élément chauffant autour du ventilateur de convection.

La circulation de l'air permet d'accélérer le processus de cuisson et de cuire les aliments de façon plus uniforme. En contrôlant le mouvement de l'air chaud, la cuisson à convection permet de préparer des aliments dorés de façon plus uniformes, plus croustillants à l'extérieur tout en étant juteux à l'intérieur. La cuisson à convection

est idéale pour la cuisson des pains et des pâtisseries, de même que les viandes et la volaille. Les aliments nécessitent un processus de levage, comme le gâteau des anges, les soufflés et les choux à la crème gonflent davantage que dans un four conventionnel. Les viandes restent juteuses et tendres alors que l'extérieur est savoureux et croustillant.

En utilisant la convection européenne, les aliments peuvent être cuits à une température plus basse et les durées de cuisson peuvent être plus courtes.

Lors de l'utilisation de ce mode, la température standard du four doit être réduite de 25 °F (15 °C). Les aliments qui nécessitent une durée de cuisson plus courte doivent être vérifiés légèrement plus tôt qu'à l'habitude. Pour obtenir de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits non couverts, dans des plats de cuisson à bords étroits pour tirer le meilleur parti de la circulation de l'air forcée.

AVANTAGES DE LA CUISSON AU FOUR EN MODE CONVECTION

- La cuisson sur plusieurs grilles permet d'épargner du temps et une cuisson uniforme des aliments.
- Préparez des repas complets en un seul coup sans transfert de saveur.
- Ne nécessite pas d'ustensiles de cuisson spécialisés
- Permet de préparer des herbes, des fruits et des légumes déshydratés
- Permet une économie de temps et d'énergie
- La cuisson au grilloir en mode convection permet un grillage exceptionnel des aliments de coupe plus épaisse

MODES DE CUISSON DU FOUR

Sélectionner la fonction du four. Chacune des fonctions énumérées ci-dessous peut seulement être utilisée avec la bonne température.

MODE CUISSON AU FOUR : 350°F-500°F



The top and bottom heating elements will illuLes éléments chauffants du haut et du bas s'allumeront. La cuisson au four cuit les aliments à l'aide de l'air chaud. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs du four sont utilisés tous les deux pour réchauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler l'air. Veuillez suivre la recette ou les directives fournies avec les plats préparés pour connaître la température, la durée et la position de la grille. La durée de cuisson au four variera selon la température des ingrédients et la taille, la forme et le fini de l'ustensile de cuisson. Lors de la cuisson au four, n'utiliser qu'un seul plateau ramasse-gouttes ou une grille de cuisson à la fois, sinon la distribution de la chaleur sera inégale. En utilisant les différentes hauteurs de grilles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre la partie supérieure et la sole du four.

CUISSON AU GRILLOIR À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE : 500°F



Les éléments chauffants au centre de la partie supérieure s'allumeront. La température extrêmement élevée et directe du grilloir permet de dorer la surface des viandes et des rôtis tout en emprisonnant les sucs pour conserver leur tendreté. La cuisson au grilloir à température élevée est recommandée pour les plats qui nécessitent une température élevée à la surface : les biftecks, le veau, les biftecks de côte, les filets, les burgers, etc.

Cuire les aliments en laissant la porte du four entrouverte.

UTILISATION DU FOUR

CUISSON AU GRILLOIR À TEMPÉRATURE BASSE : 450°F



Les éléments chauffants supérieurs s'allumeront. La température directe plus basse permet de cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans se dessécher ni se carboniser. La fonction Low Broil

est recommandée pour les coupes de viande plus épaisses, les poitrines de poulet ou les légumes qui peuvent se dessécher ou carboniser à haute température. Ce mode peut être utilisé en fin de cuisson pour dorer des aliments, comme des cocottes avec finition gratinée ou des nachos.

CUISSON AU GRILLOIR EN MODE CONVECTION : 170°F-500°F



Les éléments chauffants au centre de la partie supérieure et le ventilateur s'allumeront. La combinaison de ces caractéristiques rehausse l'efficacité de la radiation thermique unidirectionnelle des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air à travers le four. Cela permet d'empêcher les aliments de brûler à la surface et à la chaleur de pénétrer directement dans les aliments. D'excellents résultats sont obtenus lors de la cuisson de brochettes de viandes et de légumes, les saucisses, les côtelettes d'agneau, le poulet avec sauce épicée, les cailles, les côtelettes de porc, etc. Ce mode est également idéal pour la cuisson de darnes de poisson, comme l'espadon, la seiche farcie, etc.

Cuire les aliments au grilloir en mode convection en laissant la porte du four fermée.

CUISSON EN MODE CONVECTION : 170°F-500°F



Les éléments chauffants inférieurs et à l'arrière, de même que le ventilateur, s'allumeront. Cette combinaison permet de réchauffer le four très rapidement en raison de la grande puissance utilisée par l'appareil, ce qui produit une quantité de chaleur considérable provenant largement du bas du four.

Le mode de cuisson à convection est idéal pour les aliments qui nécessitent des températures de cuisson élevées comme les pizzas, et les gros rôtis. N'utiliser qu'une seule grille ou un seul plateau à la fois. Cependant, si vous en utilisez plus d'un, ceux-ci peuvent être inversés durant le processus de cuisson.

RÉCHAUD À CONVECTION : 170°F-500°F



L'élément chauffant arrière et le ventilateur s'allumeront. Une chaleur légère est distribuée uniformément à travers le four.

Ce mode est idéal pour la cuisson au four et la cuisson d'aliments délicats, en particulier les gâteaux qui doivent lever, ainsi que pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 niveaux à la fois.

Voici quelques exemples : les choux à la crème, les pains briochés sucrés et salés, les feuilletés salés, les roulés Suisses et les légumes gratinés en petites portions, etc.

MODE DE RÔTISSAGE À CONVECTION : 170°F-500°F



Les éléments chauffants du haut et du bas et le ventilateur s'allumeront, assurant une chaleur constante distribuée uniformément à travers le four.

Ce mode est recommandé en particulier pour la cuisson rapide des aliments préemballés (car le préchauffage n'est pas nécessaire), notamment : les aliments congelés ou précuits de même que certains plats « faits maison ».

Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson en mode de rôtissage à convection, n'utiliser qu'un seul plat de cuisson, déposé sur la deuxième grille à partir du bas. Lorsque vous utilisez le mode Rôtissage à convection, la température standard du four n'a pas besoin d'être réduite.

PIZZA : 450°F



L'élément chauffant inférieur et le ventilateur s'allumeront. Convient aux pâtisseries, aux gâteaux et aux confiseries dans des moules à cuisson. D'excellents résultats sont également

obtenus lorsque la cuisson nécessite davantage de chaleur provenant du bas du four.

Il est recommandé de déposer les plats à cuisson sur le niveau de grille le plus bas.

CUISSON EN MODE MULTIPLE : 170°F-500°F



Les éléments chauffants du haut, du bas et à l'arrière et le ventilateur s'allumeront. Puisque la température reste constante et uniforme à travers le four, l'air cuit et dore les aliments de façon

uniforme sur toutes les surfaces. Grâce à ce mode, vous pouvez également préparer différents plats en même temps, pourvu que leurs températures de cuisson soient les mêmes. Deux grilles au maximum peuvent être utilisées en même temps.

Ce mode de cuisson est recommandé en particulier pour les plats qui nécessitent un fini gratiné ou ceux qui exigent des durées de cuisson prolongées, notamment : la lasagne, les pâtes alimentaires, le poulet rôti avec pommes de terre, etc. De plus, l'excellente distribution de la chaleur permet d'utiliser des températures plus basses lors de la cuisson de rôtis. Il en résulte une moins grande perte de sucs, une viande plus tendre et une diminution de perte de poids du rôti. La cuisson en mode multiple convient particulièrement bien pour la cuisson des poissons, qui peuvent être préparés en ajoutant une quantité limitée de condiments, conservant ainsi leur saveur et leur apparence. D'excellents résultats peuvent être obtenus lors de la cuisson de plats d'accompagnement de légumes comme les courgettes, les courges, les poivrons, etc.

Desserts : ce mode est également idéal pour la cuisson des gâteaux à pâte levée.

De plus, ce mode peut également être utilisé pour décongeler rapidement de la viande rouge ou blanche, ainsi que du pain, en réglant la température à 176 °F (80 °C). Pour décongeler des aliments plus délicats, régler la température à 140 °F (60 °C).

ou utiliser la fonction de circulation de l'air froid seulement en réglant la température à 32 °F (0 °C).

MODE DÉCONGÉLATION : 160°F



Le symbole du ventilateur s'allume. Le ventilateur situé dans le bas du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cela est recommandé pour la décongélation de tous les types d'aliments, mais en particulier pour les types d'aliments plus délicats qui n'exigent pas de chaleur, notamment : les gâteaux à la crème glacée, les desserts à la crème pâtissière et les gâteaux aux fruits. L'utilisation du ventilateur permet de diminuer la durée de décongélation de moitié. Dans le cas des viandes, des poissons ou des pains, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode « Cuisson au four » et régler la température entre 176 °F et 212 °F (80 °C et 100 °C).

CONSEILS SUR LA CUISSON AU FOUR

- Pour de meilleurs résultats, faire la cuisson au four sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 3 cm (1 po à 1,5 po) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
- Utiliser une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson au four.
- Vérifier le degré de cuisson à la durée minimum.
- Utiliser des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans

revêtement antiadhésif), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en grès ou tout autre ustensile approprié pour le four.

- Lors de l'utilisation de verre résistant à la chaleur, réduire la température recommandée de 25 °F (15 °C).
- Utiliser des plaques à pâtisserie avec ou sans bords ou des plaques pour roulés à la gelée.
- Les plats en métal foncé ou avec revêtements antiadhésifs cuiront plus rapidement et produiront une apparence plus dorée. Les plats de cuisson isolés prolongeront légèrement la durée de cuisson pour la plupart des aliments.
- Ne pas utiliser de papier en aluminium ou de plateaux jetables en aluminium pour chemiser toute partie du four. L'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera emprisonnée en dessous.
- Cela modifiera la performance de cuisson et peut endommager le revêtement du four.
- Éviter d'utiliser la porte ouverte comme tablette pour déposer les ustensiles de cuisson.
- Voir la section Dépannage pour davantage de conseils sur les problèmes de cuisson au four et de rôtissage.

TABLEAU POUR LA CUISSON AU FOUR

	ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	MINUTES
Gâteau	• Petits gâteaux	2	350 (177)	19–22
	• Gâteau Bundt	1	350 (177)	40–45
	• Gâteau des anges	1	350 (177)	35–39
Tarte	• 2 croûtes, fraîches, 23 cm (9 po)	2	375–400 (190–205)	45–50
	• 2 croûtes, fruits congelés, 23 cm (9 po)	2	375 (190)	68–78
Biscuits	• Sucre	2	350–375 (177–190)	8–10
	• Pépites de chocolat	2	350–375 (177–190)	8–13
	• Brownies	2	350 (177)	29–36
Pains	• Pain à la levure, 9 x 5 po	2	375 (190)	18–22
	• Petits pains à la levure	2	375–400 (190–205)	12–15
	• Pains briochés	2	375–400 (190–205)	7–9
	• Muffins	2	425 (220)	15–19
Pizza	• Congelés	2	400–450 (205–232)	23–26
	• Frais	2	475 (246)	15–18

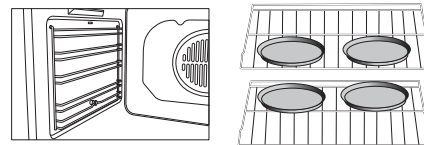
UTILISATION DU FOUR

CONSEILS SUR LA CUISSON EN MODE CONVECTION

Réduire la température recommandée de 25 °F (15 °C) et vérifiez la cuisson 25 % plus tôt que ce qui est indiqué dans la recette..

- Préchauffez toujours le four pour la cuisson par convection.
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits non couverts, dans des plats de cuisson à bords étroits pour tirer le meilleur parti de la circulation de l'air forcée.
- Utiliser des ustensiles de cuisson en aluminium poli pour de meilleurs résultats, à moins d'indication contraire.
- Les plats de cuisson en verre résistant à la chaleur ou en grès peuvent être utilisés. Réduire la température recommandée de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez des plats en verre résistant à la chaleur pour une réduction totale de 50 °F (30 °C).
- Les plats de cuisson en métal foncé peuvent être utilisés. Prenez note que les aliments peuvent dorer plus rapidement si vous utilisez des plats de cuisson en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits au four, pour la plupart, cuisent très bien en mode convection. N'essayez pas de convertir les recettes comme les crèmes pâtisseries, les quiches, les tartes à la citrouille ou les gâteaux au fromage, qui ne profiteront pas du processus de cuisson à convection. Utiliser le mode de cuisson au four régulier pour ces aliments.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour les repas préparés au four se fait sur les positions de grille 1, 2, 3, 4 et 5. Les cinq positions de grille peuvent être utilisées pour la cuisson de biscuits, de pains briochés et de hors-d'œuvre. Cuisson au four sur 2 grilles : Utiliser les positions 1 et 3.
- Lors de la cuisson d'un gâteau à quatre étages en même temps, veuillez étaler les moules de sorte qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres. Pour de meilleurs résultats,

mettre les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure (voir l'illustration ci-dessous). Laisser un espace d'air de 2,5 à 3 cm (1 à 1,5 po) entre les moules.



CONVERSION DE CONVECTION

Généralement, les aliments cuits en mode Convection seront cuits 25 % plus rapidement et devraient être cuits à 25 °F de moins que la cuisson conventionnelle. La plupart des recettes sont écrites pour la cuisson conventionnelle, alors estimez la température et le temps de cuisson corrects pour la convection en réduisant la température de 25 °F et le temps de cuisson de 25 %.

Par exemple, une recette demandant 400 °F pendant 20 minutes est convertie en 375 °F pendant 15 minutes.

Il est facile de convertir vos recettes préférées en convection. La conversion générale est inférieure de 25 °F et 25 % plus rapide, mais ce n'est qu'une indication et certaines recettes peuvent nécessiter des essais et des erreurs pour obtenir un résultat parfait. Gardez une trace de votre technique pendant que vous expérimentez.

Essayez des recettes pour ces types de plats :

- Biscuits, cookies et hors-d'œuvre
- des gâteaux au café et des pains à la levure
- Choux à la crème et popovers
- Casseroles et plats uniques
- Plats au four, en utilisant plusieurs plats et grilles
- Aliments au levain, comme les soufflés, la meringue, les gâteaux des anges et les chiffons

TABLEAU DE CUISSON EN MODE CONVECTION

Remarque : les températures de ce tableau sont déjà converties pour la cuisson par convection. Voir Conversion par convection pour les directives.

ALIMENTS		POSITION DE LA GRILLE	TEMP. CONVERTIE °F (°C) APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE	MINUTES
Gâteau	• Petits gâteaux	2	325 (163)	20–22
	• Gâteau Bundt	1	325 (163)	43–50
	• Gâteau des anges	1	325 (163)	43–47
Tarte	• 2 croûtes, fraîches, 23 cm (9 po)	2	350–400 (177–205)	40–52
	• 2 croûtes, fruits congelés, 23 cm (9 po)	2	350 (177)	68–78
Biscuits	• Sucre	2	325–350 (163–177)	8–10
	• Pépites de chocolat	2	325–350 (163–177)	8–13
	• Brownies	2	325 (163)	29–36
Pains	• Pain à la levure, 9 x 5	2	350 (177)	18–22
	• Petits pains à la levure	2	350–375 (177–190)	12–15
	• Pains briochés	2	375 (190)	8–10
	• Muffins	2	400 (205)	17–21
Pizza	• Congelés	2	375–425 (190–220)	23–26
	• Frais	2	450 (232)	15–18

DÉSHYDRATATION AVEC CUISSON À CONVECTION

À des températures plus basses, l'air chauffé en circulation de la cuisson par convection élimine lentement l'humidité et peut conserver des fruits, des légumes et des viandes copieux.

Remarque : la cuisson par convection n'est pas recommandée pour le séchage d'herbes fraîches.

- Déshydratez les aliments à des températures comprises entre 150 °F (65 °C) et 160 °F (71 °C).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Certains aliments nécessitent jusqu'à 16 ou 23 heures pour être complètement déshydratés.

- Consultez un livre sur la déshydratation des aliments pour connaître les durées précises et la préparation de différents aliments.
- Ce mode convient pour une grande variété de fruits, de légumes, d'herbes et de languettes de viande.
- Les plateaux pour déshydratation peuvent être achetés auprès de n'importe quelle boutique d'accessoires de cuisine spécialisée.
- En utilisant des serviettes de papier, une partie de l'humidité des aliments peut être absorbée avant le début de la déshydratation.

TABLEAU POUR LA DÉSHYDRATATION

ALIMENT	PRÉPARATION	HEURES	TEST POUR LE DEGRÉ DE CUISSON
Fruits			
• Pomme	Trempés dans 60 ml (1/4 de tasse) de jus de citron et 500 ml (2 tasses) d'eau, en tranches de 6 mm (1/4 po)	11–15	Légèrement flexible
• Bananes	Trempés dans 60 ml (1/4 de tasse) de jus de citron et 500 ml (2 tasses) d'eau, en tranches de 6 mm (1/4 po)	11–15	Légèrement flexible
• Cerises	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Pour les cerises fraîches, retirer les noyaux	10–15	Flexible, coriace, moelleux
• Pelures et tranches d'oranges	Tranches d'oranges de 6 mm (1/4 po), la partie de la peau de l'orange en pelures minces	Pelures : 2–4 Tranches : 12–16	Pelure d'orange : tranches d'oranges sèches et cassantes : les pelures sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide
• Rondelles d'ananas	Séché à l'aide d'une serviette	En conserve : 9–13 Frais : 8–12	Souple et flexible
• Fraises	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Tranches d'une épaisseur de 12,5 mm (1/2 po), pelure (extérieure) face à la grille	12–17	Sec, cassant
Légumes			
• Poivrons	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Retirer la membrane du poivron, couper grossièrement en morceaux d'environ 25 mm (1 po)	16–20	Coriace, aucune humidité à l'intérieur
• Champignons	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Couper l'extrémité de la tige. Couper en tranches de 3 mm (1/8 po)	7–12	Dur et coriace, sec
• Tomates	Laver et essuyer à l'aide d'une serviette. Couper en tranches minces d'une épaisseur de 3 mm (1/8 po), bien sécher	16–23	Sec, couleur rouge brique
Herbes			
• Origan, sauge, persil, thym, fenouil	Rincer et sécher à l'aide d'une serviette en papier	Sèche à 120 °F (60 °C) en 3 à 5 h	Croustillant et cassant
• Basilic	Utiliser les feuilles de basilic qui sont situées dans les 7 à 10 cm (3 à 4 po) du haut de la tige Vaporiser avec de l'eau, égoutter et bien sécher	Sèche à 120 °F (60 °C) en 3 à 5 h	Croustillant et cassant

UTILISATION DU FOUR

CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE À CONVECTION

- Ne pas préchauffer le four pour le rôtissage à convection.
- Rôtir dans un plat de cuisson à bords étroits, à découvert.
- Lorsque vous faites rôtir un poulet entier ou une dinde, repliez les ailes derrière le dos et attachez les pattes à l'aide d'une ficelle de boucher.
- Utiliser une lèche-frite à deux pièces pour le rôtissage à découvert.
- Utiliser une sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson interne final (consulter le tableau de cuisson).
- Vérifier la température interne à deux reprises des viandes ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans un autre emplacement.
- Les volailles volumineuses peuvent également nécessiter d'être couvertes de papier d'aluminium (et rôties à la poêle) durant une partie de la durée du rôtissage afin d'empêcher un dorage excessif.
- La température sécuritaire minimum pour la farce dans une volaille est de 165 °F (74 °C).
- Après avoir retiré l'aliment du four, couvrir légèrement avec du papier d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de découper la viande si nécessaire pour augmenter la température finale de 5° à 10 °F (3° à 6 °C).

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

Utiliser des gants de cuisine pour retirer la sonde de température.
Ne pas toucher l'élément du grilloir.
Le non-respect de cette directive peut entraîner un risque de brûlure.

TABLEAU DE CONVERSION DU RÔTISSAGE À CONVECTION

VIANDE	POIDS (LB)	TEMP. DU FOUR °F (°C)	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE (MIN. PAR LB)	TEMP. INTERNE °F (°C)
Bœuf					
• Côte de bœuf	4–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) médium saignant 160 (71) médium
• Rosbif de faux-filet (sans os)	4–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) médium saignant 160 (71) médium
• Bifteck de croupe, faux-filet, bifteck de point de surlonge, surlonge (sans os)	3–6	325 (163)	2	16–20 18–22	145 (63) médium saignant 160 (71) médium
• Rôti de filet	2–3	400 (205)	2	15–20	145 (63) médium saignant
Porc					
• Longe de porc rôtie (sans os ou avec os)	5–8	350 (177)	2	16–20	160 (71) médium
• Épaule	3–6	350 (177)	2	20–25	160 (71) médium
Volaille					
• Poulet entier	3–4	375 (190)	2	18–21	180 (82)
• Dinde, petit	12–15	325 (163)	1	10–14	180 (82)
• Dinde, non moyenne	16–20	325 (163)	1	9–11	180 (82)
• Dinde, grande	21–25	325 (163)	1	6–10	180 (82)
• Poitrine de dinde	3–8	325 (163)	1	15–20	170 (77)
• Poulet de Cornouailles	1–1½	350 (177)	2	45–75 total	180 (82)
Agneau					
• Demi gigot	3–4	325 (163)	2	22–27 28–33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit
• Gigot entier	6–8	325 (163)	1	22–27 28–33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit

CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR EN MODE CONVECTION

- Mettre la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utiliser la cuisson au grilloir en mode convection en laissant la porte du four fermée.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser une lèchefrite à deux pièces.
- Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson (voir le tableau de cuisson au grilloir en mode convection).

TABLEAU POUR LA CUISSON AU GRILLOIR EN MODE CONVECTION

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE POUR LA CUISSON AU GRILLOIR °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	CTÉ 1 MINUTES*	CTÉ 2 MINUTES*
Bœuf					
• Bifteck 3,8 cm et plus (1,5 po ou plus)					
- Médium saignant	4	450 (232)	145 (63)	9–12	8–10
- Médium	4	450 (232)	160 (71)	11–13	10–12
- Bien cuit	4	450 (232)	170 (77)	18–20	16–17
• Burgers (plus de 2,5 cm ou 1 po)					
- Médium	4	550 (288)	160 (71)	8–11	5–7
- Bien cuit	4	550 (288)	170 (77)	11–13	8–10
Volaille					
• Poulet en morceaux	4	450 (232)	180 (82)	16–18	10–13
• Poulet en moitiés	3	450 (232)	180 (82)	25–27	15–18
• Poitrines de poulet	4	450 (232)	170 (77)	13–15	9–13
Porc					
• Côtelettes de porc 3 cm et plus (1,25 po ou plus)	4	450 (232)	160 (71)	12–14	11–13
• Saucisses, fraîches	4	450 (232)	160 (71)	4–6	3–5

* Les durées de cuisson au grilloir en mode conventionnel et en mode convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées de cuisson sont indiquées à titre indicatif et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson.

UTILISATION DU FOUR

CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRILLOIR

- Mettre la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utiliser la cuisson au grilloir en laissant la porte du four fermée.
- Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'utiliser.
- Utiliser une lèchefrite à deux pièces.
- Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson (voir le tableau de cuisson au grilloir).

TABLEAU POUR LA CUISSON AU GRILLOIR

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE LA CUISSON AU GRILLOIR °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	DURÉE CÔTÉ 1 (MIN.)*	DURÉE CÔTÉ 2 (MIN.)*
Bœuf					
• Bifteck – 2 à 2,5 cm (3/4 po à 1 po)					
- Médium saignant	5	500 (260)	145 (63)	5–7	4–6
- Médium	5	500 (260)	160 (71)	6–8	5–7
- Bien cuit	5	500 (260)	170 (77)	8–10	7–9
• Burgers – 2 à 2,5 cm (3/4 po à 1 po)					
- Médium	4	500 (260)	160 (71)	8–11	6–9
- Bien cuit	4	500 (260)	170 (77)	10–13	8–10
Volaille					
• Poitrine (avec os)	4	475 (246)	170 (77)	10–12	8–10
• Cuisse (très bien cuite)	4	450 (232)	180 (82)	28–30	13–15
Porc					
• Côtelettes de porc – 2,5 cm (1 po)	5	500 (260)	160 (71)	7–9	5–7
• Saucisses, fraîches	5	500 (260)	160 (71)	5–7	3–5
• Tranche de jambon – 12,5 mm (1/2 po)	5	500 (260)	160 (71)	4–6	3–5
Fruits de mer					
• Filets de poisson 12,5 mm (1 po) – avec beurre	4	475 (246)	145 (63)	10–14	Ne pas tourner
Agneau					
• Côtelettes 12,5 mm (1 po)					
- Médium saignant	5	500 (260)	145 (63)	5–7	4–6
- Médium	5	500 (260)	160 (71)	6–8	4–6
- Bien cuit	5	500 (260)	170 (77)	7–9	5–7
Pain					
• Pain à l'ail, tranches de 12,5 mm (1 po)	4	500 (260)		2–2,30	
• Pain à l'ail, miche entière	3	500 (260)		4–6	

* Les durées de cuisson au grilloir en mode conventionnel et en mode convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées de cuisson sont indiquées à titre indicatif et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson.

LIGNES DIRECTRICES DES TEMPÉRATURES DE SERVICE DES ALIMENTS DE LA FSIS (USDA ALIMENTS SAFETY & INSPECTION SERVICE)

140 °F (60 °C)	Jambon, précuit (à réchauffer)
145 °F (63 °C)	Bœuf, veau, agneau frais (médium saignant)
160 °F (71 °C)	Viande hachée et viandes mélangées (bœuf, porc, veau, agneau)
	Bœuf, veau, agneau frais (médium)
	Porc frais (médium)
	Jambon frais (cru)
	Plats composés d'œufs
	Viande hachée et viandes mélangées (dinde, poulet)
165 °F (74 °C)	Farce (cuite seule ou à l'intérieur de la volaille)
	Restants et plats en cocotte
170 °F (77 °C)	Bœuf, veau, agneau frais (bien cuit)
	Poitrine de volaille
	Porc frais (bien cuit)
180 °F (82 °C)	Poulet et dinde (entier)
	Volaille (cuisses et ailes)
	Canard et oie

Remarque : Œufs (seuls et non inclus dans une recette) – cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.

Thermomètre à viande

Utiliser un thermomètre pour déterminer si la viande, la volaille et le poisson sont cuits selon le degré de cuisson souhaité. La température doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson et non l'apparence.

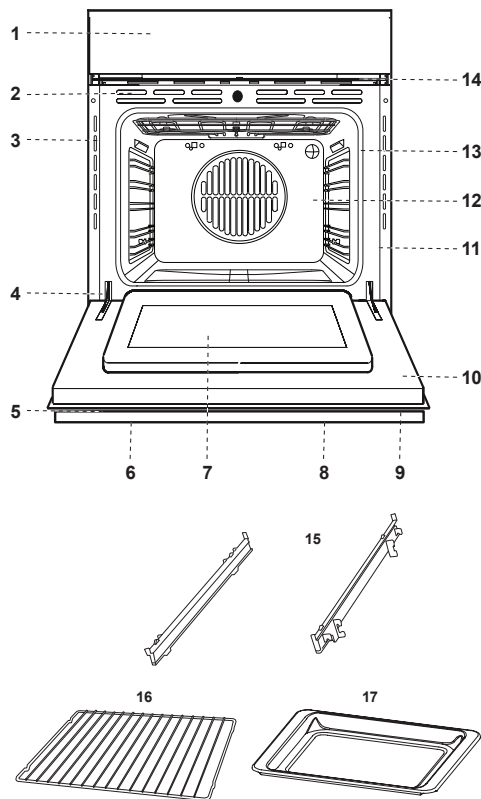
ENTRETIEN DU FOUR

NETTOYAGE GÉNÉRAL

IMPORTANT : Avant de nettoyer, veuillez vous assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi. Veuillez toujours suivre les directives imprimées sur l'étiquette du produit nettoyant.

UTILISATION DU TABLEAU DE NETTOYAGE

- 1 Rechercher le numéro de la pièce à nettoyer dans l'illustration suivante.
- 2 Trouver le nom de la pièce dans le tableau.
- 3 Faites correspondre la lettre avec la méthode de nettoyage dans le tableau suivant.



Veuillez vous reporter au tableau suivant pour connaître la méthode de nettoyage.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
1 Panneau de commandes	C-G
2 Orifices de refroidissement de la porte	E
3 Garniture latérale	D
4 Garniture inférieure	D
5 Cadre de la porte	E
6 Poignée de la porte	G
7 Hublot à l'intérieur de la porte	F
8 Façade de la porte	C & G
9 Capuchons	D
10 Intérieur de la porte du four	E
11 Cadre de la façade du four	E
12 Cavité du four	E
13 Joint d'étanchéité de la porte	B
14 Orifices de refroidissement du four	D
15 Glissières	A
16 Grille du four	A
17 Plateau ramasse-gouttes	E

REVÊTEMENTS DU FOUR / MÉTHODE DE NETTOYAGE

Le four en entier peut être nettoyé en sécurité à l'aide d'une éponge savonneuse, puis rincé et séché. Si des taches sont persistantes, veuillez suivre les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

- Veuillez toujours utiliser les produits nettoyants les plus doux pour faire un travail satisfaisant.
- Frotter les finis en métal dans la direction du grain.
- Utiliser des chiffons, des éponges ou des serviettes de papier propres.
- Bien rincer avec une quantité d'eau minimale de sorte qu'elle ne s'écoule pas dans les fentes de la porte.
- Bien essuyer afin d'éviter les taches d'eau.

Les produits nettoyants énumérés ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser et ne sont pas endossés. Utiliser tous les produits en respectant les directives sur l'emballage.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
A Chromé	Laver avec de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher. Ou, frotter doucement avec une éponge Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® en suivant les directives. Les produits nettoyants pour le four Easy Off® ou Dow® (formule pour four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent causer un noircissement ou une décoloration.
B Maille en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ À LA MAIN.
C Verre	Vaporiser du Windex® ou du Glass Plus® sur un chiffon d'abord, puis essuyer pour nettoyer. Utiliser Fantastik® ou du Formula 409® pour éliminer les taches de graisse.
D Peinte	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou une serviette et essuyer pour nettoyer. Évitez d'utiliser des produits nettoyants en poudre et des tampons en laine d'acier.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
E Porcelaine	Essuyez immédiatement les déversements acides comme les jus de fruits, le lait et les tomates à l'aide d'une serviette sèche. Ne pas utiliser une éponge ou un chiffon humide sur de la porcelaine chaude. Lorsque refroidie, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® or Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches tenaces, frotter légèrement avec une éponge Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal qu'il y ait formation de craquelures (lignes fines) au fil du temps en raison de l'exposition à la chaleur et aux taches d'aliments.
F Miroir réfléchissant	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un tampon à récurer en plastique. Frotter les taches tenaces avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac ou du Bon-Ami®. NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS AGRESSIFS.
G Acier inoxydable	Veuillez toujours frotter dans le sens du grain. Nettoyer à l'aide d'une éponge savonneuse, puis rincer et sécher. Ou essuyer avec du with Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur une serviette en acier Protéger et polir avec du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Éliminer les taches d'eau à l'aide d'un chiffon humide avec du vinaigre blanc. Utiliser du Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Stainless Steel Cleaner®, pour éliminer la décoloration due à la chaleur.

ENTRETIEN DU FOUR

COMMENT RETIRER LA PORTE DU FOUR

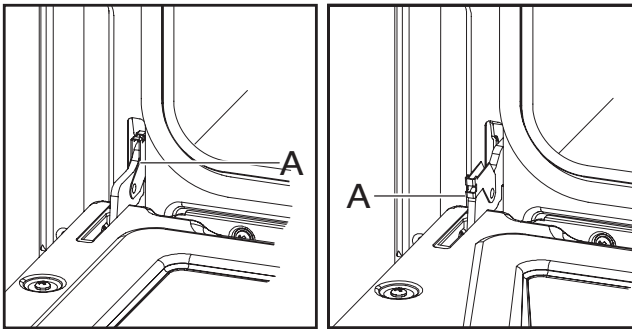
Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Cependant, pour les cas où cela sera nécessaire de retirer la porte du four, veuillez suivre les directives de cette section.

IMPORTANT :

- Veuillez vous assurer que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et la façade du four est en verre. Pour éviter toute fracture de la surface en verre de la porte du four, veuillez saisir la porte seulement par les côtés, avec vos deux mains, pour la retirer. Ne pas saisir par la poignée.
- Veuillez vous assurer que les deux leviers sont bien fixés en place avant de retirer la porte.
- Ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer.

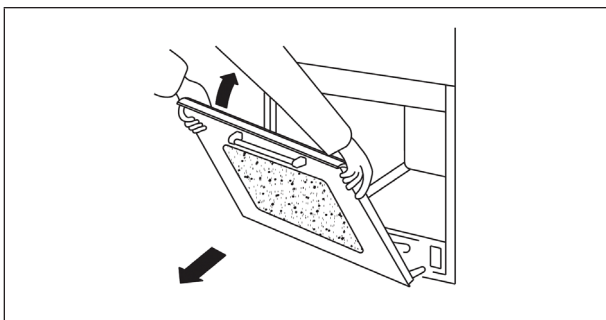
POUR RETIRER LA PORTE DU FOUR :

- 1 Ouvrir complètement la porte.
- 2 Soulever et tourner les petits leviers situés sur les deux charnières.



A - Support à charnière

- 3 Saisir la porte par les deux côtés extérieurs, puis la fermer lentement, mais pas complètement.
- 4 Soulever d'abord la porte vers le haut, puis vers vous, en la retirant de son appui.



- 5 Placer la porte dans un endroit sûr, où elle sera protégée.

Remettre la porte en place en suivant les directives ci-dessus à l'inverse.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

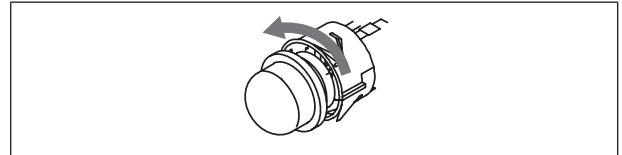
Veuillez vous assurer que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été coupée avant de remplacer l'ampoule.

Le dispositif de protection de l'ampoule doit être en place lors de l'utilisation du four. Le dispositif de protection de l'ampoule permet d'empêcher l'ampoule de se briser.

Le dispositif de protection de l'ampoule est fabriqué en verre. Manipuler avec soin afin d'éviter tout bris.

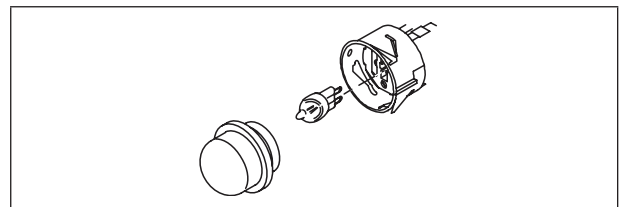
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

- 1 Débrancher l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale (fusible ou boîte de disjoncteurs).
- 2 Retirer le dispositif de protection en verre en le dévissant dans le sens antihoraire.



- 3 Retirer l'ampoule et la remplacer avec une ampoule résistant à des températures élevées avec les caractéristiques suivantes :

- Ampoule Halogène
- Tension électrique : 208 à 240 V
- Puissance électrique : 25 W
- Type : E 14



- 4 Remettre le dispositif de protection en verre.
- 5 Rebrancher l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale (fusible ou boîte de disjoncteurs).

Tout d'abord, essayez les solutions proposées ici afin d'éviter les coûts d'un appel de service.

Qu'il s'agisse de la cuisson au four, de la cuisson à convection ou du rôti en mode convection, il y a plusieurs raisons qui peuvent causer de mauvais résultats, autres qu'une défaillance du four. Vérifier le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus fréquents. Puisque la dimension, la forme et le matériau

des ustensiles de cuisson affectent directement les résultats de la cuisson, la meilleure solution serait de remplacer les vieux ustensiles de cuisson qui ont noirci et se sont déformés avec l'âge et l'usure. Vérifier les tableaux de cuisson pour connaître la position appropriée pour la grille et la durée de cuisson.

CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE

PROBLÈME LORS DE LA CUISSON AU FOUR	CAUSE
Les aliments ne sont pas dorés de façon uniforme	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'a pas été préchauffé Il y a du papier d'aluminium sur la grille du four ou sur la sole du four. Voir les grilles du four à la page 11 pour plus de détails. Le papier d'aluminium ne devrait JAMAIS être utilisé pour chemiser l'intérieur du four, car la chaleur peut être emprisonnée et causer des dommages. Les ustensiles de cuisson sont trop grands pour la recette Les plats de cuisson se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont trop dorés en dessous	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'a pas été préchauffé Des plats de cuisson en verre, en métal dépoli ou foncés ont été utilisés pour la cuisson La position de la grille n'est pas correcte Les plats de cuisson se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs et ont rétréci de façon excessive	<ul style="list-style-type: none"> La température du four est trop élevée La durée de cuisson est trop longue La porte du four a été ouverte plusieurs fois Le plat de cuisson est trop grand
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> La température du four est trop basse Le four n'a pas été préchauffé La porte du four a été ouverte plusieurs fois Le papier d'aluminium est serré trop hermétiquement autour de l'aliment Le plat de cuisson est trop petit
Les croûtes de tarte ne sont pas dorées en dessous, ou la croûte est détrempée	<ul style="list-style-type: none"> La durée de cuisson n'est pas suffisamment longue Des plats de cuisson en acier poli ont été utilisés pour la cuisson La position de la grille n'est pas correcte La température du four est trop basse
Les gâteaux sont pâles, plats et ne sont peut-être pas cuits à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> La température du four est trop basse La durée de cuisson n'est pas correcte Le gâteau a été testé trop tôt La porte du four a été ouverte trop souvent Les dimensions du plat de cuisson sont peut-être trop grandes
Les gâteaux sont très gonflés au centre et craquent sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> La température du four est trop élevée La durée de cuisson est trop longue Les plats de cuisson se touchent ou touchent les parois du four La position de la grille n'est pas correcte Le plat de cuisson est trop petit
Les bords de la croûte à tarte sont trop dorés	<ul style="list-style-type: none"> La température du four est trop élevée Les bords de la croûte sont trop minces

DÉPANNAGE

DÉPANNAGE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
ERREUR		Dans l'éventualité d'une erreur, l'écran clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et appeler un technicien qualifié.
L'écran du four ne s'allume pas		Débrancher l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale (fusible ou boîte de disjoncteurs). Réactiver le disjoncteur. Si la condition persiste, appeler un centre de service autorisé.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même après que le four soit éteint	Les composants du four n'ont pas suffisamment refroidi	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment refroidis.
Le four ne chauffe pas	L'alimentation électrique ne se rend pas au four	Rebrancher l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale (fusible ou boîte de disjoncteurs). Si la condition persiste, appeler un technicien certifié. Veuillez vous assurer que l'alimentation électrique est appropriée pour le four.
	Aucun mode de cuisson ou de température n'a été sélectionné	Appuyer sur une option de cuisson sur le pavé numérique pour sélectionner un mode de cuisson et une température.
La lampe du four ne fonctionne pas correctement	La grille du four n'est pas dans la bonne position	Veuillez consulter les tableaux de cuisson des pages à 14 à 19 pour les positions de grilles recommandées.
	Mode de cuisson à convection	Veuillez toujours réduire la température indiquée dans la recette de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode de cuisson à convection.
Il est impossible de retirer le dispositif de protection de l'ampoule	L'ampoule n'est pas bien vissée ou brûlée	Remplacer ou réinsérer l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Toucher l'ampoule avec vos doigts peut brûler l'ampoule.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	La porte du four ne se ferme pas complètement	Vérifier ce qui peut obstruer la porte du four. Vérifier si la charnière est déformée.
Il y a une humidité excessive	Le dispositif de protection de l'ampoule est souillé	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du dispositif de protection de l'ampoule. Essuyer la zone du dispositif de protection de l'ampoule à l'aide d'une serviette propre et sèche avant de tenter de retirer le dispositif de protection de l'ampoule.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	L'alimentation électrique ne se rend pas au four	Rétablir l'alimentation électrique à la source d'alimentation principale. Si le problème persiste, appeler un centre de service autorisé.
	L'horloge ou la minuterie ne sont pas réglées correctement	Voir la section Horloge et Minuterie à la page 8.
Il y a une humidité excessive	Le four n'a pas été préchauffé correctement	Lors de l'utilisation du mode de cuisson au four, préchauffer d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage en mode convection élimineront toute l'humidité du four (un des avantages de la cuisson à convection).



SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE • 335, rue Britannia Est • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada